

Gazzetta ufficiale

L 193

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Legislazione

52° anno
24 luglio 2009

Sommario

I Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria

REGOLAMENTI

- ★ **Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, 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** 1
- ★ **Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli** 60

Prezzo: 26 EUR

IT

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola e hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 606/2009 DELLA COMMISSIONE

del 10 luglio 2009

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 DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 25, paragrafo 3, e l'articolo 32,

considerando quanto segue:

- (1) In base alla definizione del «vino» riportata nell'allegato IV, punto 1, secondo comma, lettera c), primo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008, dove sono elencate le categorie di prodotti vitivinicoli, il titolo alcolometrico totale non può essere superiore a 15 % vol. Tale limite massimo può tuttavia raggiungere 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento in superfici viticole che è opportuno delimitare.
- (2) Il titolo III, capo II, del regolamento (CE) n. 479/2008 e gli allegati V e VI del medesimo regolamento stabiliscono regole generali relative alle pratiche e ai trattamenti enologici e rimandano per il resto a modalità di applicazione che la Commissione deve adottare. È opportuno definire in modo chiaro e preciso le pratiche enologiche consentite, comprese le modalità di dolciificazione dei vini, e fissare i limiti per l'utilizzo di alcune sostanze nonché le condizioni d'uso di alcune di esse.

- (3) L'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽²⁾ elencava le pratiche enologiche autorizzate. È opportuno mantenere l'enunciazione di dette pratiche enologiche autorizzate, completandole per tenere conto dell'evoluzione delle tecniche, e descriverle in modo più semplice e più coerente in un unico allegato.
- (4) L'allegato V, sezione A, del regolamento (CE) n. 1493/1999 fissava, per i vini prodotti nella Comunità, tenori massimi di solfiti superiori ai limiti stabiliti dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV). È opportuno allinearsi ai limiti dell'OIV riconosciuti a livello internazionale, mantenendo per alcuni vini dolci speciali, prodotti in quantitativi limitati, delle deroghe rese necessarie dal tenore di zucchero più elevato di tali vini e dall'esigenza di garantirne una conservazione ottimale. Alla luce dei risultati degli studi scientifici in corso sulla riduzione e la sostituzione dei solfiti nel vino e sull'apporto nell'alimentazione umana di solfiti contenuti nei vini, è necessario prevedere un ulteriore riesame dei valori limite in vista di un loro abbassamento.
- (5) È opportuno definire le modalità secondo le quali gli Stati membri potranno autorizzare l'utilizzo, per un periodo determinato, a fini di sperimentazione, di alcune pratiche o trattamenti enologici non previsti dalla normativa comunitaria.
- (6) L'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico richiede, oltre alle pratiche enologiche consentite per gli altri vini, anche una serie di pratiche specifiche. Per motivi di chiarezza è opportuno inserire tali pratiche in un allegato separato.

⁽¹⁾ GU L 148 del 6.6.2008, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

- (7) L'elaborazione dei vini liquorosi richiede, oltre alle pratiche enologiche consentite per gli altri vini, anche una serie di pratiche specifiche; oltre a ciò, la produzione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta comporta alcune peculiarità. Per motivi di chiarezza è opportuno inserire tali pratiche e restrizioni in un allegato separato.
- (8) Il taglio è una pratica enologica corrente e, dati gli effetti che può avere sulla qualità dei vini, è necessario precisarne la definizione e disciplinarne l'uso al fine di evitare abusi e garantire un elevato livello qualitativo dei vini compatibile con una maggiore competitività del settore. Per gli stessi motivi, nella produzione del vino rosato l'uso di tale pratica deve essere regolamentato in maniera più dettagliata per alcuni vini che non sono soggetti alle disposizioni di un disciplinare di produzione.
- (9) La normativa comunitaria sugli alimenti e il Codex enologico internazionale dell'OIV stabiliscono già una serie di requisiti di purezza e le specifiche relative a numerose sostanze impiegate nelle pratiche enologiche. Per motivi di armonizzazione e di chiarezza è opportuno fare riferimento anzitutto a tali requisiti e specifiche, integrandoli con norme specifiche in funzione della situazione comunitaria.
- (10) Non è consentita l'immissione in commercio dei prodotti vitivinicoli non conformi alle disposizioni del titolo III, capo II, del regolamento (CE) n. 479/2008 o a quelle stabilite nel presente regolamento. Poiché tuttavia è consentito l'uso industriale di alcuni di tali prodotti, è opportuno precisarne le modalità per garantire un adeguato controllo della loro destinazione finale. Per evitare che gli operatori che dispongono di scorte di alcuni prodotti ottenuti prima della data di applicazione del presente regolamento subiscano perdite economiche, è opportuno disporre che i prodotti ottenuti in conformità alle norme vigenti prima di tale data possano essere immessi in consumo.
- (11) A norma dell'allegato V, sezione D, punto 4, del regolamento (CE) n. 479/2008, ciascuna delle operazioni di arricchimento, acidificazione e disacidificazione deve essere comunicata alle autorità competenti. Lo stesso vale per i quantitativi di zucchero, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato detenuti dalle persone fisiche o giuridiche che eseguono tali operazioni. Dette dichiarazioni hanno lo scopo di permettere un controllo delle operazioni. È pertanto necessario che le dichiarazioni siano rivolte all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio avrà luogo l'operazione, che siano redatte con la massima precisione possibile e che pervengano all'autorità competente entro i termini più idonei a un controllo efficace da parte di quest'ultima in caso di aumento del titolo alcolometrico.
- (12) Per l'acidificazione e la disacidificazione è sufficiente un controllo a posteriori. Per tale motivo, anche a fini di semplificazione amministrativa, è opportuno permettere che le dichiarazioni, salvo la prima della campagna, siano fatte mediante l'aggiornamento di registri regolarmente controllati dall'autorità competente. In alcuni Stati membri le autorità competenti procedono al controllo analitico sistematico di tutte le partite di prodotti vinificati. Fintantoché sussisteranno tali condizioni non è indispensabile la dichiarazione dell'intenzione di procedere all'arricchimento.
- (13) In deroga alla norma generale di cui all'allegato VI, sezione D, del regolamento (CE) n. 479/2008, il versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di «aszú» o «výber» pressata costituiscono una caratteristica essenziale dell'elaborazione di alcuni vini ungheresi e slovacchi. Le condizioni particolari per lo svolgimento di tale pratica devono essere stabilite in conformità alle disposizioni nazionali in vigore il 1° maggio 2004 nei due Stati membri interessati.
- (14) A norma dell'articolo 31 del regolamento (CE) n. 479/2008, i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti disciplinati da tale regolamento e le regole per stabilire se tali prodotti siano stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV nella sua Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti. Per i casi in cui sono necessari metodi di analisi che non sono stati stabiliti dall'OIV e che sono specifici a determinati prodotti vitivinicoli comunitari, è opportuno descrivere tali metodi comunitari.
- (15) Ai fini di una maggiore trasparenza è opportuno pubblicare a livello comunitario l'elenco e la descrizione dei metodi di analisi di cui trattasi.
- (16) È pertanto opportuno abrogare i regolamenti (CEE) n. 2676/90 della Commissione, del 17 settembre 1990, che determina i metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino ⁽¹⁾ e (CE) n. 423/2008 della Commissione, dell'8 maggio 2008, che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici ⁽²⁾.
- (17) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione di cui all'articolo 113, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento reca modalità di applicazione del titolo III, capi I e II, del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽¹⁾ GU L 272 del 3.10.1990, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 127 del 15.5.2008, pag. 13.

*Articolo 2***Zone viticole i cui vini possono avere un titolo alcolometrico totale massimo di 20 % vol**

Le superfici viticole di cui all'allegato IV, punto 1, secondo comma, lettera c), primo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008, sono le zone viticole C I, C II e C III definite nell'allegato IX del medesimo regolamento e le superfici della zona viticola B nelle quali possono essere prodotti i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta: «Vin de pays de Franche-Comté» e «Vin de pays du Val de Loire».

*Articolo 3***Pratiche enologiche autorizzate e restrizioni**

1. Le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni di cui all'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, relative all'elaborazione e alla conservazione dei prodotti disciplinati dal medesimo regolamento, sono stabilite nell'allegato I del presente regolamento.
2. Le pratiche enologiche autorizzate, le condizioni d'uso e i limiti d'uso sono indicati nell'allegato I A.
3. I limiti riguardanti il tenore di anidride solforosa dei vini sono indicati nell'allegato I B.
4. I limiti riguardanti il tenore di acidità volatile sono indicati nell'allegato I C.
5. Le condizioni relative alla pratica della dolcificazione sono stabilite nell'allegato I D.

*Articolo 4***Uso di nuove pratiche enologiche in via sperimentale**

1. Ai fini sperimentali di cui all'articolo 29, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, ogni Stato membro può autorizzare alcune pratiche o alcuni trattamenti enologici non previsti dal regolamento (CE) n. 479/2008 o dal presente regolamento per un periodo massimo di tre anni, purché:
 - a) le pratiche o trattamenti enologici di cui trattasi soddisfino le condizioni di cui all'articolo 27, paragrafo 2, e i criteri di cui all'articolo 30, lettere da b) a e), del regolamento (CE) n. 479/2008;
 - b) i quantitativi oggetto di tali pratiche o trattamenti non superino un volume massimo annuo di 50 000 hl per esperimento;
 - c) all'inizio dell'esperimento lo Stato membro interessato informi la Commissione e gli altri Stati membri circa le condizioni di ciascuna autorizzazione;
 - d) il trattamento sia indicato nel documento di accompagnamento di cui all'articolo 112, paragrafo 1, e nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

Un esperimento consiste nell'operazione o nelle operazioni realizzate nell'ambito di uno specifico progetto di ricerca, caratterizzato da un protocollo sperimentale unico.

2. I prodotti ottenuti con l'uso sperimentale di tali pratiche o trattamenti possono essere immessi sul mercato di un altro Stato membro, purché lo Stato membro che ha autorizzato l'esperimento abbia precedentemente informato le autorità competenti dello Stato membro destinatario circa le condizioni di autorizzazione e i quantitativi oggetto dell'esperimento.
3. Entro i tre mesi successivi allo scadere del periodo di cui al paragrafo 1, lo Stato membro interessato presenta alla Commissione una comunicazione relativa all'esperimento autorizzato e al suo esito. La Commissione informa gli altri Stati membri dell'esito dell'esperimento.
4. In funzione di tale esito lo Stato membro interessato può all'occorrenza presentare alla Commissione una domanda intesa ad autorizzare il proseguimento dell'esperimento, eventualmente su un quantitativo più elevato di quello del primo esperimento, per un ulteriore periodo massimo di tre anni. A sostegno della domanda, lo Stato membro presenta un fascicolo adeguato. La Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 113, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, prende una decisione in merito alla domanda di proseguimento dell'esperimento.

*Articolo 5***Pratiche enologiche applicabili alle categorie di vini spumanti**

Le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni, anche per quanto riguarda l'arricchimento, l'acidificazione e la disacidificazione, relative ai vini spumanti, ai vini spumanti di qualità e ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico, di cui all'articolo 32, secondo comma, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, sono elencate nell'allegato II del presente regolamento, ferme restando le pratiche enologiche e le restrizioni di portata generale di cui al regolamento (CE) n. 479/2008 e all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 6***Pratiche enologiche applicabili ai vini liquorosi**

Le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni relative ai vini liquorosi, di cui all'articolo 32, secondo comma, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, sono elencate nell'allegato III del presente regolamento, ferme restando le pratiche enologiche e le restrizioni di portata generale di cui al regolamento (CE) n. 479/2008 e all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 7***Definizione di «taglio»**

1. Ai sensi dell'articolo 32, secondo comma, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008, per «taglio» si intende la miscelazione di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto.

2. Sono considerati appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto:

- a) il vino rosso, il vino bianco nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino;
- b) il vino senza denominazione di origine o senza indicazione geografica protetta, il vino a denominazione di origine protetta (DOP) e il vino a indicazione geografica protetta (IGP) nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino.

Ai fini dell'applicazione del presente paragrafo, il vino rosato è considerato un vino rosso.

3. Non si considera taglio:

- a) l'arricchimento mediante aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato;
- b) la dolcificazione.

Articolo 8

Modalità generali relative alla miscelazione e al taglio

1. Un vino può essere ottenuto mediante miscelazione o mediante taglio solamente se i componenti della miscela o del taglio soddisfano le caratteristiche richieste per l'ottenimento di un vino e sono conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente regolamento.

Un vino rosato non può essere prodotto mediante il taglio di un vino bianco senza DOP o senza IGP con un vino rosso senza DOP o senza IGP.

La disposizione di cui al secondo comma non esclude tuttavia un taglio del tipo ivi precisato se il prodotto finale è destinato alla preparazione di una partita (*cuvée*) quale definita nell'allegato I del regolamento (CE) n. 479/2008 o all'elaborazione di vini frizzanti.

2. È vietato il taglio di un mosto di uve o di un vino che è stato sottoposto alla pratica enologica di cui all'allegato I A, punto 14, del presente regolamento con un mosto di uve o con un vino che non è stato sottoposto a tale pratica enologica.

Articolo 9

Requisiti di purezza e specifiche delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche

1. Se non sono stabiliti dalla direttiva 2008/84/CE della Commissione ⁽¹⁾, i requisiti di purezza e le specifiche delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche di cui all'articolo 32, secondo comma, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008 sono quelli fissati e pubblicati nel Codex enologico internazionale dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino.

All'occorrenza, tali requisiti di purezza sono integrati da prescrizioni specifiche figuranti nell'allegato I A del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 253 del 20.9.2008, pag. 1.

2. Gli enzimi e i preparati enzimatici utilizzati nelle pratiche e nei trattamenti enologici autorizzati, il cui elenco figura nell'allegato I A, soddisfano le condizioni poste dal regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ⁽²⁾.

Articolo 10

Condizioni di detenzione, circolazione e utilizzo dei prodotti non conformi alle disposizioni del titolo III, capo II, del regolamento (CE) n. 479/2008 o del presente regolamento

1. I prodotti non conformi alle disposizioni del titolo III, capo II, del regolamento (CE) n. 479/2008 o a quelle del presente regolamento sono distrutti. Tuttavia gli Stati membri possono permettere che alcuni prodotti, di cui determinano le caratteristiche, siano impiegati nelle distillerie, nelle fabbriche di aceto o a fini industriali.

2. Tali prodotti non possono essere detenuti senza un motivo legittimo da un produttore o da un commerciante e possono circolare unicamente se diretti a una distilleria, a una fabbrica di aceto, a un impianto che li utilizzi per usi o per prodotti industriali oppure a un impianto di eliminazione.

3. Gli Stati membri hanno la facoltà di far procedere all'aggiunta di denaturanti o indicatori ai vini di cui al paragrafo 1 per identificarli meglio. Possono inoltre vietare per motivi giustificati gli impieghi di cui al paragrafo 1 e far procedere all'eliminazione dei prodotti.

4. I vini prodotti anteriormente al 1° agosto 2009 possono essere offerti o consegnati per il consumo umano diretto purché siano conformi alle norme comunitarie o nazionali in vigore prima di tale data.

Articolo 11

Condizioni generali relative alle operazioni di arricchimento e alle operazioni di acidificazione e di disacidificazione dei prodotti diversi dal vino

Le operazioni di cui all'allegato V, sezione D, punto 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 devono essere effettuate in una sola volta. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire che alcune operazioni possano essere realizzate in più volte se questa pratica assicura una migliore vinificazione dei prodotti. In tal caso, i limiti stabiliti all'allegato V del regolamento (CE) n. 479/2008 si applicano all'operazione nel suo insieme.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.

Articolo 12

Disposizioni amministrative relative all'arricchimento

1. La dichiarazione di cui all'allegato V, sezione D, punto 4, del regolamento (CE) n. 479/2008, relativa alle operazioni destinate ad aumentare il titolo alcolometrico, viene redatta dalle persone fisiche o giuridiche che procedono a tali operazioni nel rispetto dei termini e delle condizioni di controllo idonei, stabiliti dalle autorità competenti dello Stato membro sul cui territorio ha luogo l'operazione.

2. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 è redatta per iscritto e contiene i dati seguenti:

- a) nome, cognome e indirizzo del dichiarante;
- b) luogo nel quale si svolgerà l'operazione;
- c) data e ora di inizio dell'operazione;
- d) designazione del prodotto sottoposto all'operazione;
- e) procedimento utilizzato per tale operazione con indicazione della natura del prodotto che sarà a tal fine utilizzato.

3. Gli Stati membri possono permettere la trasmissione all'autorità competente di una dichiarazione preventiva valida per più operazioni o per un determinato periodo. Tale dichiarazione è ammessa solo se il dichiarante tiene un registro nel quale sono iscritte tutte le operazioni di arricchimento, come stabilito al paragrafo 6, nonché i dati di cui al paragrafo 2.

4. Gli Stati membri stabiliscono le condizioni alle quali il dichiarante che, per forza maggiore, non possa procedere all'operazione al momento previsto nella sua dichiarazione, presenta all'autorità competente una nuova dichiarazione che permetta di svolgere i necessari controlli.

5. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 non è obbligatoria negli Stati membri le cui autorità competenti procedono al controllo analitico sistematico di tutte le partite di prodotti vinificati.

6. L'iscrizione nei registri di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 dei dati relativi allo svolgimento delle operazioni di aumento del titolo alcolometrico si effettua immediatamente dopo la fine dell'operazione stessa.

Se la dichiarazione preventiva riguardante più operazioni non contiene la data e l'ora di inizio delle operazioni, occorre inoltre effettuare un'iscrizione nei suddetti registri prima dell'inizio di ciascuna operazione.

Articolo 13

Disposizioni amministrative relative all'acidificazione e alla disacidificazione

1. Per quanto riguarda l'acidificazione e la disacidificazione, gli operatori presentano la dichiarazione di cui all'allegato V, sezione D, punto 4, del regolamento (CE) n. 479/2008 non più tardi del secondo giorno successivo a quello in cui l'operazione è svolta per la prima volta nel corso di una data campagna. Tale dichiarazione è valida per tutte le operazioni della campagna.

2. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 è redatta per iscritto e contiene i dati seguenti:

- a) nome, cognome e indirizzo del dichiarante;
- b) natura dell'operazione;
- c) luogo in cui si è svolta l'operazione.

3. I dati relativi allo svolgimento di ciascuna delle operazioni di acidificazione o disacidificazione sono iscritti nei registri di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 14

Versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di «aszú»/«výber» pressata

Il versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di «aszú»/«výber» pressata, previsto all'allegato VI, sezione D, punto 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, è effettuato, in conformità alle disposizioni nazionali in vigore il 1° maggio 2004, come segue:

- a) il «Tokaji fordítás» o il «Tokajský forditás» è preparato versando mosto o vino su pasta di «aszú»/«výber» pressata;
- b) il «Tokaji máslás» o il «Tokajský mášláš» è preparato versando mosto o vino su fecce di «szamorodni»/«samorodné» o di «aszú»/«výber».

I prodotti utilizzati a tal fine devono provenire dalla stessa vendemmia.

Articolo 15

Metodi di analisi comunitari

1. I metodi di analisi di cui all'articolo 31, secondo comma, del regolamento (CE) n. 479/2008, da applicare per il controllo di alcuni prodotti vitivinicoli o di alcuni limiti fissati a livello comunitario, sono descritti nell'allegato IV.

2. La Commissione pubblica nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie C, l'elenco e la descrizione dei metodi di analisi di cui all'articolo 31, primo comma, del regolamento (CE) n. 479/2008, descritti nella Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti dell'OIV, da applicare per il controllo delle disposizioni e dei limiti stabiliti dalla normativa comunitaria per la produzione dei prodotti vitivinicoli.

Articolo 16

Abrogazione

I regolamenti (CEE) n. 2676/90 e (CE) n. 423/2008 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati e al regolamento (CE) n. 1493/1999 si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato V.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 luglio 2009.

Articolo 17

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I A

PRATICHE E TRATTAMENTI ENOLOGICI AUTORIZZATI

1		2	3
Pratica enologica		Condizioni d'uso (1)	Limiti d'uso
1	Arieggiamento o ossigenazione con ossigeno gassoso		
2	Trattamenti termici		
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte		L'eventuale impiego di un coadiuvante non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato
4	Impiego di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria		
5	Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	
6	Impiego, per favorire lo sviluppo dei lieviti, di una o più delle sostanze seguenti, eventualmente completate da un supporto inerte di cellulosa microcristallina:		
	— aggiunta di fosfato diammonico o solfato di ammonio,	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo, rispettivamente, di 1 g/l (espresso in sali) (2) e di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti
	— aggiunta di bisolfito di ammonio,	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione	Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) (2) e nei limiti previsti al punto 7
	— aggiunta di dicloridrato di tiamina.	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento
7	Impiego di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piroisolfito di potassio		Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I B
8	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il mosto di uve concentrato rettificato e il vino nuovo ancora in fermentazione	

1		2	3
Pratica enologica		Condizioni d'uso ⁽¹⁾	Limiti d'uso
9	Trattamento con carbone per uso enologico	Soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve concentrato rettificato e per i vini bianchi	Limite massimo di 100 g di prodotto secco/hl
10	Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentare, — proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, — colla di pesce, — caseina e caseinati di potassio, — ovoalbumina, — bentonite, — diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale, — caolino, — tannino, — enzimi pectolitici, — preparati enzimatici di betaglucanasi 	Condizioni d'uso della betaglucanasi di cui all'appendice 1	
11	Impiego di acido sorbico sotto forma di sorbato di potassio		Quantità massima di acido sorbico nel prodotto trattato immesso in commercio: 200 mg/l
12	Impiego di acido L (+) tartarico, di acido L (-) malico, di acido DL malico o di acido lattico per l'acidificazione	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del presente regolamento. Specifiche per l'acido L (+) tartarico di cui all'appendice 2, punto 2	
13	Impiego di una o più delle seguenti sostanze per la disacidificazione: <ul style="list-style-type: none"> — tartrato neutro di potassio, — bicarbonato di potassio, — carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico, — tartrato di calcio, — acido L (+) tartarico, — un preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato 	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del presente regolamento. Per l'acido L (+) tartarico, condizioni di cui all'appendice 2	
14	Aggiunta di resina di pino di Aleppo	Condizioni di cui all'appendice 3	

1		2	3
Pratica enologica		Condizioni d'uso ⁽¹⁾	Limiti d'uso
15	Impiego di preparati di scorze di lieviti		Limite massimo di 40 g/hl
16	Impiego di polivinilpolipirrolidone		Limite massimo di 80 g/hl
17	Impiego di batteri lattici		
18	Aggiunta di lisozima		Limite massimo di 500 mg/l (se l'aggiunta è effettuata nel mosto e nel vino il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
19	Aggiunta di acido L-ascorbico		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Impiego di resine scambiatrici di ioni	Soltanto per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato e alle condizioni di cui all'appendice 4	
21	Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	Per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato
22	Immissione di argo o azoto		
23	Aggiunta di anidride carbonica	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 7 e 9, del regolamento (CE) n. 479/2008	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C
24	Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l
25	Aggiunta di tannino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	
26	Tattamento: — dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio, — dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 5	Per il fitato di calcio, limite massimo di 8 g/hl
27	Aggiunta di acido metatartarico	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	Limite massimo di 100 mg/l

1		2	3
Pratica enologica		Condizioni d'uso ⁽¹⁾	Limiti d'uso
28	Impiego di gomma arabica	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	
29	Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 5	
30	Impiego, per favorire la precipitazione dei sali tartarici: — di bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio, — di tartrato di calcio	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	Per il tartrato di calcio, limite massimo di 200 g/hl
31	Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	Limite massimo di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto così trattato non superi 1 mg/l
32	Aggiunta di caramello, a norma della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari, per accentuare il colore ⁽⁴⁾	Soltanto per i vini liquorosi	
33	Uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino Pratica consentita soltanto in Italia finché non venga vietata dalla legislazione nazionale e solo in recipienti di capacità superiore a 20 litri	Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile
34	Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la stabilizzazione microbiologica	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 6	Limite massimo di 200 mg/l, purché nel vino immesso in commercio non siano rilevabili residui
35	Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	

1		2	3
Pratica enologica		Condizioni d'uso ⁽¹⁾	Limiti d'uso
36	Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 7	
37	Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 8	
38	Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve	Condizioni di cui all'appendice 9	
39	Impiego: — di alginato di calcio, oppure — di alginato di potassio	Soltanto per l'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	
40	Dealcolizzazione parziale del vino	Soltanto per il vino e alle condizioni di cui all'appendice 10	
41	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo — polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti	Condizioni di cui all'appendice 11	Limite massimo di 500 mg/l (se i copolimeri sono usati nel mosto e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
42	Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica	Soltanto per il vino e per tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti	Limite massimo di 100 mg/l
43	Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008, alle condizioni di cui all'appendice 12	

⁽¹⁾ Salvo se altrimenti specificato, la pratica o il trattamento descritti possono essere utilizzati per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, il vino, tutte le categorie di vini spumanti, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, i vini liquorosi, i vini ottenuti da uve appassite e i vini di uve stramature.

⁽²⁾ Questi sali di ammonio possono anche essere impiegati congiuntamente entro il limite massimo complessivo di 1 g/l, fermi restando i suddetti limiti specifici di 0,3 g/l e di 0,2 g/l.

⁽³⁾ Limite massimo di 250 mg/l per ogni trattamento.

⁽⁴⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.

Appendice 1

Prescrizioni per la betaglucanasi

1. Codifica internazionale delle betaglucanasi: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glucanoidrolasi (che degrada il glucano della *Botrytis cinerea*)
3. Origine: *Trichoderma harzianum*
4. Campo di applicazione: degradazione dei betaglucani presenti nei vini, in particolare quelli provenienti dalle uve colpite da *Botrytis*
5. Dose massima di impiego: 3 g della preparazione enzimatica contenente il 25 % di materia organica in sospensione (TOS) per ettolitro
6. Parametri di purezza chimica e microbiologica:

Perdita per essiccazione	inferiore al 10 %
Metalli pesanti	meno di 30 ppm
Pb	meno di 10 ppm
As	meno di 3 ppm
Coliformi totali	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assente in un campione di 25 g
<i>Salmonella</i> spp	assente in un campione di 25 g
Germi aerobi totali	inferiori a 5×10^4 germi/g

*Appendice 2***Acido L (+) tartarico**

1. L'impiego di acido tartarico per la disacidificazione, previsto all'allegato I A, punto 13, è consentito unicamente per i prodotti:

provenienti dalle varietà di vite Elbling e Riesling e

ottenuti da uve raccolte nelle seguenti regioni viticole della parte settentrionale della zona viticola A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. L'acido tartarico il cui impiego è previsto ai punti 12 e 13 del presente allegato, detto anche acido L (+) tartarico, deve essere di origine agricola, estratto segnatamente da prodotti vitivinicoli. Deve inoltre essere conforme ai requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 2008/84/CE.
-

*Appendice 3***Resina di pino di Aleppo**

1. L'uso di resina di pino di Aleppo, previsto all'allegato I A, punto 14, è consentito solo per ottenere un vino «retsina». Tale pratica enologica è autorizzata unicamente:
 - a) nel territorio geografico della Grecia;
 - b) su mosti ottenuti da uve le cui varietà, la cui zona di produzione e la cui zona di vinificazione sono state stabilite dalle disposizioni elleniche in vigore il 31 dicembre 1980;
 - c) mediante aggiunta di una quantità di resina uguale o inferiore a 1 000 grammi per ettolitro di prodotto utilizzato, prima della fermentazione o, sempre che il titolo alcolometrico volumico effettivo non sia superiore a un terzo del titolo alcolometrico volumico totale, durante la fermentazione.
 2. Qualora intenda modificare le disposizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), la Grecia ne dà preventivamente comunicazione alla Commissione. In mancanza di risposta da parte della Commissione nei due mesi successivi a tale comunicazione, la Grecia può procedere a dette modifiche.
-

Appendice 4

Resine scambiatrici di ioni

1. Le resine scambiatrici di ioni di cui è permesso l'impiego conformemente all'allegato I A, punto 20, sono copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio. Tali resine devono essere conformi alle norme del regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ nonché alle disposizioni comunitarie e nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo. All'atto del controllo con il metodo di analisi descritto al punto 2 della presente appendice, esse inoltre non devono cedere, in ciascuno dei solventi menzionati, più di 1 mg/l di sostanze organiche. La loro rigenerazione deve essere effettuata utilizzando sostanze autorizzate per l'elaborazione degli alimenti.

Il loro impiego è consentito soltanto sotto il controllo di un enologo o di un tecnico e in impianti riconosciuti dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio tali resine sono utilizzate. Dette autorità stabiliscono le funzioni e la responsabilità che incombono agli enologi e ai tecnici riconosciuti.

2. Metodo di analisi per determinare la cessione di sostanze organiche da parte delle resine scambiatrici di ioni.

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Determinazione della cessione di sostanze organiche da parte delle resine scambiatrici di ioni.

2. DEFINIZIONE

Quantità di sostanze organiche cedute dalle resine scambiatrici di ioni = quantità di sostanze organiche determinate col metodo descritto.

3. PRINCIPIO

Passaggio di solventi di estrazione attraverso resine opportunamente preparate; determinazione gravimetrica della quantità di sostanze organiche estratta.

4. REATTIVI

Tutti i reattivi devono essere di purezza analitica.

Solventi per l'estrazione.

4.1. Acqua distillata o deionizzata o di purezza equivalente.

4.2. Etanolo al 15 % v/v: mescolare 15 volumi di etanolo assoluto con 85 volumi di acqua (punto 4.1).

4.3. Acido acetico al 5 % m/m: mescolare 5 parti in peso di acido acetico glaciale con 95 parti in peso di acqua (punto 4.1).

5. APPARECCHIATURA

5.1. Colonne per cromatografia a scambio ionico.

5.2. Cilindri graduati della capacità di 2 l.

5.3. Capsule per evaporazione, capaci di resistere in muffola alla temperatura di 850 °C.

5.4. Stufa di essiccazione, termostata a 105 ± 2 °C.

5.5. Muffola, termostata a 850 ± 25 °C.

5.6. Bilancia analitica (precisione 0,1 mg).

5.7. Evaporatore a piastra riscaldante o a radiazioni IR.

(¹) GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4.

6. MODO DI OPERARE

- 6.1. In tre diverse colonne per cromatografia a scambio ionico (punto 5.1), introdurre 50 ml della resina scambiatrice di ioni da esaminare, previamente lavata e trattata conformemente alle indicazioni del fabbricante in vista dell'impiego a contatto con alimenti.
- 6.2. Per le resine anioniche, attraverso le colonne preparate (punto 6.1), far passare separatamente i tre solventi per l'estrazione (punti 4.1, 4.2 e 4.3), alla portata di 350-450 ml/ora. Buttar via ogni volta il primo litro di eluato e raccogliere i due litri successivi in cilindri graduati (punto 5.2). Per le resine cationiche, attraverso le colonne preparate, far passare soltanto i due solventi per l'estrazione indicati ai punti 4.1 e 4.2.
- 6.3. Evaporare i tre eluati su evaporatore a piastra riscaldante o a radiazioni IR (punto 5.7) in tre diverse capsule per evaporazione (punto 5.3) previamente pulite e pesate (m0). Porre le capsule nella stufa (punto 5.4) ed essiccare fino a peso costante (m1).
- 6.4. Dopo aver preso nota del peso costante m1 (punto 6.3), porre le capsule nella muffola (punto 5.5) e calcinare fino a peso costante (m2).
- 6.5. Calcolare la quantità di sostanza organica estratta (punto 7.1). Se il risultato supera 1 mg/l, effettuare una prova in bianco sui reattivi e calcolare nuovamente il contenuto di sostanza organica estratto.

La prova in bianco deve essere effettuata ripetendo quanto indicato ai punti 6.3 e 6.4, impiegando per l'estrazione 2 l di solvente; siano m3 e m4 i pesi rispettivamente ottenuti.

7. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

7.1. Formula e calcolo dei risultati.

Il peso della sostanza organica estratta dalle resine scambiatrici di ioni, espresso in mg/l, è dato dalla formula:

$$500 (m1 - m2)$$

dove m1 e m2 sono espressi in grammi.

La sostanza organica ceduta dalle resine scambiatrici di ioni, corretta per le eventuali impurezze dei solventi ed espressa in mg/l, è data dalla formula:

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

dove m1, m2, m3 e m4 sono espressi in grammi.

- 7.2. La differenza tra i risultati di due determinazioni parallele, effettuate sullo stesso campione, non deve superare 0,2 mg/l.

—

*Appendice 5***Ferrocianuro di potassio****Fitato di calcio****Acido DL-tartarico**

L'impiego di ferrocianuro di potassio e l'impiego di fitato di calcio, previsti all'allegato I A, punto 26, e l'impiego di acido DL-tartarico, previsto all'allegato I A, punto 29, sono autorizzati soltanto se tale trattamento viene effettuato sotto il controllo di un enologo o di un tecnico autorizzato dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio il trattamento viene eseguito e a condizioni di responsabilità determinate, se del caso, dallo Stato membro interessato.

Dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio o al fitato di calcio, il vino deve contenere tracce di ferro.

Le disposizioni relative al controllo dell'impiego dei prodotti di cui al primo comma sono quelle adottate dagli Stati membri.

*Appendice 6***Prescrizioni per il dimetildicarbonato**

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il dimetildicarbonato può essere aggiunto al vino con il seguente fine: garantire la stabilizzazione microbiologica del vino in bottiglia contenente zuccheri fermentescibili.

PRESCRIZIONI

- L'aggiunta deve essere effettuata solo poco prima dell'imbottigliamento, definito come il riempimento, a fini commerciali, con il prodotto interessato di recipienti aventi una capienza non superiore a 60 litri,
 - possono essere sottoposti a tale trattamento soltanto i vini aventi un tenore di zuccheri non inferiore a 5 g/l,
 - il prodotto utilizzato deve soddisfare i requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 2008/84/CE,
 - il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.
-

Appendice 7

Prescrizioni riguardanti il trattamento per elettrodialisi

Questo trattamento mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio) per estrazione di ioni in sovrasaturazione nel vino sotto l'azione di un campo elettrico mediante membrane permeabili ai soli anioni o ai soli cationi.

1. PRESCRIZIONI PER LE MEMBRANE

- 1.1. Le membrane sono disposte alternatamente in un sistema di tipo «filtro-pressa», o altro sistema idoneo, che determina i compartimenti di trattamento (vino) e di concentrazione (acqua di scarto).
- 1.2. Le membrane permeabili ai cationi devono essere adatte all'estrazione dei soli cationi, in particolare dei cationi: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Le membrane permeabili agli anioni devono essere adatte all'estrazione dei soli anioni, in particolare degli anioni tartrati.
- 1.4. Le membrane non devono comportare alterazioni eccessive della composizione fisicochimica e delle caratteristiche organolettiche del vino. Esse devono soddisfare le seguenti condizioni:
 - le membrane devono essere realizzate, secondo le buone pratiche di fabbricazione, a partire da sostanze autorizzate per la fabbricazione di materiali e oggetti in materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari incluse nell'allegato II della direttiva 2002/72/CE della Commissione (¹),
 - l'utilizzatore dell'impianto di elettrodialisi deve dimostrare che le membrane in uso sono quelle rispondenti alle caratteristiche precedentemente descritte e che gli interventi di sostituzione sono stati realizzati da personale specializzato,
 - le membrane non devono liberare alcuna sostanza in quantità tale da comportare un pericolo per la salute umana o da alterare il gusto o l'odore dei prodotti alimentari e devono soddisfare i criteri previsti dalla direttiva 2002/72/CE,
 - durante l'impiego delle membrane non devono verificarsi interazioni tra i costituenti delle stesse e quelli del vino tali da comportare la formazione, nel prodotto trattato, di nuovi composti con possibili conseguenze tossicologiche.

La stabilità delle membrane da elettrodialisi nuove va determinata su un simulatore che riproduca la composizione fisicochimica del vino per lo studio dell'eventuale migrazione di alcune sostanze liberate da membrane da elettrodialisi.

Il metodo di sperimentazione raccomandato è il seguente.

Il simulatore è costituito da una soluzione idroalcolica, tamponata al pH e alla conduttività del vino, della seguente composizione:

- etanolo assoluto: 11 l,
- tartrato acido di potassio: 380 g,
- cloruro di potassio: 60 g,
- acido solforico concentrato: 5 ml,
- acqua distillata: q.b. a 100 l.

Questa soluzione è utilizzata per le prove di migrazione in circuito chiuso, su un impilamento da elettrodialisi sotto tensione (1 volt/cella), in ragione di 50 l/m² di membrane anioniche e cationiche, sino a demineralizzare la soluzione del 50 %. Il circuito effluente è innescato mediante una soluzione di cloruro di potassio di 5 g/l. Le sostanze migranti vengono ricercate nel simulatore e nell'effluente di elettrodialisi.

(¹) GU L 220 del 15.8.2002, pag. 18.

Le molecole organiche costituenti la membrana che possono migrare nella soluzione trattata devono essere dosate. Per ognuno di questi costituenti verrà operato un dosaggio particolare da parte di un laboratorio riconosciuto. Per l'insieme dei composti dosati il tenore nel simulatore dovrà essere complessivamente inferiore a 50 g/l.

Per queste membrane devono essere d'applicazione le regole generali di controllo dei materiali a contatto con gli alimenti.

2. PRESCRIZIONI PER L'IMPIEGO DELLE MEMBRANE

La coppia di membrane utilizzabili nel trattamento di stabilizzazione tartarica del vino per elettrodialisi è stabilita in modo tale che:

- la diminuzione del pH del vino non sia superiore a 0,3 unità pH,
- la diminuzione dell'acidità volatile sia inferiore a 0,12 g/l (2 meq espressa in acido acetico),
- il trattamento per elettrodialisi non alteri i costituenti non ionici del vino, in particolare i polifenoli e i polisaccaridi,
- la diffusione di piccole molecole (ad esempio etanolo) sia ridotta e non comporti una diminuzione del titolo alcolometrico del vino superiore a 0,1 % vol,
- la conservazione e la pulitura di queste membrane siano effettuate secondo le tecniche consentite, con sostanze di cui è autorizzato l'impiego per la preparazione degli alimenti,
- le membrane siano contrassegnate per permettere di verificare l'alternanza nell'impilamento,
- il materiale utilizzato sia pilotato mediante un sistema di controllo-comando che tenga conto dell'instabilità propria di ciascun vino, in modo da eliminare soltanto la sovrasaturazione di tartrato acido di potassio e di sali di calcio,
- il trattamento sia effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

Appendice 8

Prescrizioni per l'ureasi

- 1) Codificazione internazionale dell'ureasi: EC n. 3-5-1-5, CAS n. 9002-13-5.
- 2) Principio attivo: ureasi (attiva in ambiente acido) che determina la scissione dell'urea in ammoniaca e biossido di carbonio. L'attività dichiarata è di almeno 5 unità/mg, dove 1 unità è rappresentata dalla quantità di enzima liberata da una 1 μ mole di NH_3 al minuto, alla temperatura di 37 °C, a partire da una concentrazione di urea di 5 g/l (pH 4).
- 3) Origine: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Campo di applicazione: catabolismo dell'urea presente nei vini destinati a un invecchiamento prolungato, qualora la concentrazione iniziale di urea sia superiore a 1 mg/l.
- 5) Dose massima di impiego: 75 mg della preparazione enzimatica per litro di vino trattato, senza superare le 375 unità di ureasi per litro di vino. Al termine del trattamento occorre eliminare l'attività enzimatica residua mediante filtrazione del vino (diametro dei pori inferiore a 1 μ m).
- 6) Parametri di purezza chimica e microbiologica:

Perdita per essiccazione	inferiore al 10 %
Metalli pesanti	meno di 30 ppm
Pb	meno di 10 ppm
As	meno di 2 ppm
Coliformi totali	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in un campione di 25 g
Germi aerobi totali	inferiori a 5×10^4 germi/g

L'ureasi ammessa per il trattamento del vino deve essere prodotta in condizioni analoghe a quelle dell'ureasi oggetto del parere del Comitato scientifico dell'alimentazione umana del 10 dicembre 1998.

Appendice 9

Prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia

OGGETTO, ORIGINE E CAMPO DI APPLICAZIONE

I pezzi di legno di quercia sono utilizzati per la vinificazione e l'affinamento del vino, tra l'altro per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia.

I pezzi di legno debbono provenire esclusivamente dalle specie di *Quercus*.

Essi sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacei né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Non devono essere addizionati con prodotti volti ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO IMPIEGATO

L'etichetta deve indicare l'origine della o delle specie botaniche di quercia e l'intensità dell'eventuale riscaldamento, le condizioni di conservazione e le prescrizioni di sicurezza.

DIMENSIONI

Le dimensioni delle particelle di legno debbono essere tali che almeno il 95 % in peso sia trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 mesh).

PUREZZA

I pezzi di legno di quercia non devono liberare sostanze in concentrazioni tali da comportare eventuali rischi per la salute.

Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

*Appendice 10***Prescrizioni riguardanti il trattamento di dealcolizzazione parziale del vino**

Questo trattamento mira a ottenere un vino parzialmente dealcolizzato per eliminazione di parte dell'alcole (etanolo) del vino mediante tecniche fisiche di separazione.

Prescrizioni

- I vini trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.
 - Non è consentita l'eliminazione dell'alcole dal vino se su uno dei prodotti vitivinicoli utilizzati nell'elaborazione del vino considerato è stata eseguita una delle operazioni di arricchimento di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 479/2008.
 - La diminuzione del titolo alcolometrico volumico effettivo non può essere superiore a 2 % vol e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale deve essere conforme a quello definito nell'allegato IV, punto 1, secondo comma, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008.
 - Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.
 - Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.
 - Gli Stati membri possono disporre che questo trattamento sia comunicato alle autorità competenti.
-

*Appendice 11***Prescrizioni riguardanti il trattamento con i copolimeri PVI/PVP**

Questo trattamento mira a ridurre le concentrazioni eccessive di metalli e a prevenire i difetti da esse provocati, quali la rottura ferrica, mediante l'aggiunta di copolimeri che adsorbono tali metalli.

Prescrizioni

- I copolimeri aggiunti al vino devono essere eliminati per filtrazione entro due giorni dall'aggiunta, tenendo conto del principio di precauzione.
- Nel caso dei mosti, l'aggiunta dei copolimeri deve essere effettuata non prima di due giorni dalla filtrazione.
- Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.
- I copolimeri adsorbenti utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV, in particolare per i limiti massimi relativi alle concentrazioni di monomeri ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Il trattamento con i copolimeri PVI/PVP può essere effettuato solo dopo la fissazione dei requisiti di purezza e delle specifiche relative ai copolimeri autorizzati e la loro pubblicazione nel Codex enologico internazionale dell'OIV.

*Appendice 12***Prescrizioni riguardanti il trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino**

Questo trattamento mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio).

Prescrizioni

- 1) Il trattamento deve limitarsi a eliminare i cationi in eccesso.
 - Il vino deve essere sottoposto a un trattamento preliminare a freddo.
 - È trattata con scambiatori di cationi soltanto una frazione minima del vino, necessaria per ottenere la stabilizzazione.
- 2) Il trattamento è effettuato su resine scambiatrici di cationi rigenerate in ciclo acido.
- 3) Tutte le operazioni sono effettuate sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 112, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.
- 4) Le resine cationiche devono essere conformi alle norme del regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ nonché alle disposizioni comunitarie e nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo; devono essere inoltre conformi alle prescrizioni di carattere analitico di cui all'appendice 4 del presente regolamento. Il loro impiego non deve comportare alterazioni eccessive della composizione fisicochimica e delle caratteristiche organolettiche del vino e deve avvenire nel rispetto dei limiti stabiliti al punto 3 della monografia «Résines échangeuses de cations» del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

(¹) GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4.

ALLEGATO I B

LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI

A. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI

1. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a) 150 mg/l per i vini rossi;
 - b) 200 mg/l per i vini bianchi e rosati.
2. In deroga al punto 1, lettere a) e b), per i vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, il tenore massimo di anidride solforosa è innalzato a:
 - a) 200 mg/l per i vini rossi;
 - b) 250 mg/l per i vini bianchi e rosati;
 - c) 300 mg/l per:
 - i vini aventi diritto alla designazione «Spätlese» conformemente alle disposizioni comunitarie,
 - i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette seguenti: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette e Savennières,
 - i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette Allela, Navarra, Penedès, Tarragona e Valencia e i vini aventi diritto a una denominazione di origine protetta originari della Comunidad Autónoma del País Vasco e recanti la menzione «vendimia tardia»,
 - i vini dolci aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Binissalem-Mallorca»,
 - i vini originari del Regno Unito prodotti in conformità alle disposizioni legislative britanniche se il contenuto di zuccheri è superiore a 45 g/l,
 - i vini originari dell'Ungheria recanti la denominazione di origine protetta «Tokaji» e, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji szàraz szamorodni»,
 - i vini aventi diritto alle denominazioni di origine protette Loazzolo, Alto Adige e Trentino e recanti una o entrambe le menzioni «passito» e «vendemmia tardiva»,
 - i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Colli orientali del Friuli» accompagnata dall'indicazione «Picolit»,
 - i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta Moscato di Pantelleria naturale e Moscato di Pantelleria,
 - i vini originari della Repubblica ceca e aventi diritto alla designazione «pozdní sběr»,
 - i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «neskorý zber» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,
 - i vini provenienti dalla Slovenia, aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatév»,
 - i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta, se il titolo alcolometrico volumico totale è superiore a 15 % vol e il tenore di zuccheri è superiore a 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille,
- i vini dolci originari della Grecia aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Vino regionale di Tirnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Vino regionale dell'Acaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Vino regionale della Laconia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Vino regionale di Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Vino regionale delle Cicladi),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Vino regionale dell'Argolide),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Vino regionale della Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Vino regionale del Monte Athos),
- i vini dolci originari di Cipro aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto alla denominazione di origine protetta Κουμανδάρια (Commandaria),
- i vini dolci originari di Cipro ottenuti da uve stramature o appassite aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Vino regionale di Limassol),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Vino regionale di Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Vino regionale di Larnaca),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Vino regionale di Nicosia),
- d) 350 mg/l per:
- i vini aventi diritto alla designazione «Auslese» conformemente alle disposizioni comunitarie,
 - i vini bianchi rumeni aventi diritto a una delle denominazioni di origine protette seguenti: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa o Valea Călugărească,
 - i vini originari della Repubblica ceca e aventi diritto alla designazione «výběr z hroznů»,
 - i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «výber z hrozna» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Tokajský másláš» o «Tokajský fordítáš»,
 - i vini provenienti dalla Slovenia, aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «vrhunsko vino ZGP — izbor»,
- e) 400 mg/l per:
- i vini aventi diritto alle designazioni «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» e «Eiswein» conformemente alle disposizioni comunitarie,
 - i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette seguenti: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon tranne se questa è seguita dalla menzione «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguita dal nome del comune di origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh tranne se questa è seguita dalla menzione «sec», Alsace e Alsace grand cru seguita dalla menzione «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
 - i vini dolci di uve stramature e i vini dolci ottenuti da uve appassite originari della Grecia aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle denominazioni di origine protette seguenti: Σάμος (Samo), Ρόδος (Rodi), Πατρα (Patrasso), Ρίο Πατρών (Rio di Patrasso), Κεφαλονία (Cefalonia), Λήμνος (Lemno), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Dafnes) e i vini dolci di uve stramature e i vini dolci ottenuti da uve appassite aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cicliadi), Μονεμβάσιος (Monemvasia) o Αγιορείτικος (Monte Athos),
 - i vini originari della Repubblica ceca e aventi diritto alle designazioni «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,
 - i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni «bobulový výber», «hroziernkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» o «slamové víno» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alle denominazioni di origine protette «Tokajský výber», «Tokajská esencia» o «Tokajská výberová esencia»,
 - i vini originari dell'Ungheria aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» o «Töppedt szőlőből készült bor»,
 - i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Albana di Romagna» e recanti la menzione «passito»,
 - i vini lussemburghesi aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni «vendanges tardives», «vin de glace» o «vin de paille»,
 - i vini bianchi aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Douro» seguita dalla menzione «colheita tardia»,
 - i vini provenienti dalla Slovenia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» o «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - i vini bianchi originari del Canada aventi diritto alla designazione «Icewine».

3. Gli elenchi dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta di cui al punto 2, lettere c), d) ed e), possono essere modificati in caso di modifica delle condizioni di produzione di tali vini o della loro indicazione geografica o denominazione di origine. Gli Stati membri forniscono preventivamente, per i vini di cui trattasi, tutte le informazioni tecniche necessarie, compresi i disciplinari e i dati sui quantitativi annui prodotti.
4. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano, la Commissione può stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 113, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, che in alcune zone viticole della Comunità gli Stati membri interessati possano autorizzare, per i vini prodotti nel loro territorio, un aumento di non oltre 50 mg/l dei tenori massimi totali di anidride solforosa inferiori a 300 mg/l previsti nella presente sezione. L'elenco dei casi in cui gli Stati membri possono autorizzare tale aumento figura nell'appendice 1.
5. Gli Stati membri possono adottare disposizioni più restrittive per i vini prodotti nel loro territorio.

B. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI LIQUOROSI

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l;

200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

C. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI

1. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a) 185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità e
 - b) 235 mg/l per gli altri vini spumanti.
2. Qualora le condizioni climatiche in alcune zone viticole della Comunità lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i vini spumanti di cui al punto 1, lettere a) e b), prodotti nel loro territorio, un aumento di non oltre 40 mg/l del tenore massimo totale di anidride solforosa, purché i vini che hanno beneficiato di questa autorizzazione non siano spediti al di fuori degli stessi Stati membri.

Appendice 1

Aumento del tenore massimo totale di anidride solforosa reso necessario dalle condizioni climatiche

(Allegato I B del presente regolamento)

	Anno	Stato membro	Zone viticole	Vini
1.	2000	Germania	Tutte le zone viticole del territorio tedesco	Tutti i vini ottenuti da uve raccolte nell'anno 2000
2.	2006	Germania	Le zone viticole delle regioni Baden-Württemberg, Baviera, Assia e Renania Palatinato	Tutti i vini ottenuti da uve raccolte nell'anno 2006
3.	2006	Francia	Le zone viticole dei dipartimenti del Basso Reno e dell'Alto Reno	Tutti i vini ottenuti da uve raccolte nell'anno 2006

ALLEGATO I C

LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ACIDITÀ VOLATILE DEI VINI

1. Il tenore di acidità volatile non può essere superiore a:
 - a) 18 milliequivalenti/l per i mosti di uve parzialmente fermentati;
 - b) 18 milliequivalenti/l per i vini bianchi e rosati o
 - c) 20 milliequivalenti/l per i vini rossi.
2. I tenori di cui al punto 1 sono validi:
 - a) per i prodotti ottenuti da uve raccolte nella Comunità, nella fase della produzione e in tutte le fasi di commercializzazione;
 - b) per i mosti di uve parzialmente fermentati e per i vini originari di paesi terzi, in tutte le fasi successive alla loro entrata nel territorio geografico della Comunità.
3. Possono essere previste deroghe al punto 1:
 - a) per alcuni vini a denominazione di origine protetta (DOP) e per alcuni vini a indicazione geografica protetta (IGP),
 - che abbiano subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni, oppure
 - che siano stati elaborati secondo metodi particolari;
 - b) per i vini con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13 % vol.

Gli Stati membri comunicano tali deroghe alla Commissione, che ne informa gli altri Stati membri.

ALLEGATO I D

LIMITI E CONDIZIONI PER LA DOLCIFICAZIONE DEI VINI

1. La dolcificazione dei vini è autorizzata solo se effettuata mediante uno o più dei prodotti seguenti:

- a) mosto di uve;
- b) mosto di uve concentrato;
- c) mosto di uve concentrato rettificato.

Il titolo alcolometrico volumico totale del vino di cui trattasi non può subire un aumento superiore a 4 % vol.

2. Nel territorio della Comunità è vietata la dolcificazione dei vini importati destinati al consumo umano diretto e recanti un'indicazione geografica. La dolcificazione degli altri vini importati è soggetta alle stesse condizioni che si applicano ai vini prodotti nella Comunità.

3. Uno Stato membro può autorizzare la dolcificazione di un vino a denominazione di origine protetta solo se tale operazione è effettuata:

- a) nel rispetto delle condizioni e dei limiti fissati nel presente allegato;
- b) nella regione in cui è stato elaborato il vino o in una zona situata nelle immediate vicinanze.

Il mosto di uve e il mosto di uve concentrato di cui al punto 1 devono provenire dalla stessa regione in cui è stato ottenuto il vino per la cui dolcificazione sono utilizzati.

4. La dolcificazione dei vini è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.

5. La dolcificazione dei vini deve essere eseguita rispettando le seguenti disposizioni amministrative specifiche:

- a) le persone fisiche o giuridiche che procedono alla dolcificazione presentano una dichiarazione all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio avrà luogo l'operazione;
- b) le dichiarazioni devono essere fatte per iscritto e devono pervenire all'autorità competente almeno 48 ore prima del giorno previsto per l'operazione;
- c) tuttavia, quando un'impresa effettui correntemente o in modo continuativo operazioni di dolcificazione, gli Stati membri possono permettere che venga presentata all'autorità competente una dichiarazione valida per più operazioni o per un determinato periodo. Tale dichiarazione è ammessa solo se l'impresa tiene un registro nel quale sono iscritte tutte le operazioni di dolcificazione e i dati di cui alla lettera d);
- d) le dichiarazioni contengono i dati seguenti:
 - il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del vino di cui trattasi,
 - il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del mosto di uve o il volume e la densità del mosto di uve concentrato o del mosto di uve concentrato rettificato di cui è prevista l'aggiunta, secondo i casi,
 - i titoli alcolometrici totale ed effettivo che il vino presenterà dopo la dolcificazione.

Le persone di cui alla lettera a) tengono registri delle entrate e delle uscite nei quali sono indicati i quantitativi di mosto di uve, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato che detengono per effettuare la dolcificazione.

ALLEGATO II

PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE E RESTRIZIONI RELATIVE AI VINI SPUMANTI, AI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ E AI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO**A. Vini spumanti**

1. Ai fini della presente sezione nonché delle sezioni B e C del presente allegato, si intende per:
 - a) «sciropo zuccherino» (*liqueur de tirage*):

il prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (*cuvée*) per provocare la presa di spuma;
 - b) «sciropo di dosaggio» (*liqueur d'expédition*):

il prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.
2. Lo sciropo di dosaggio può essere composto solo da:
 - saccarosio,
 - mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato,
 - vino, o
 - una miscela di questi prodotti,eventualmente addizionati di distillato di vino.
3. Fatto salvo l'arricchimento dei componenti della partita (*cuvée*) autorizzato a norma del regolamento (CE) n. 479/2008, è vietato qualsiasi arricchimento della partita medesima.
4. Tuttavia, ogni Stato membro può autorizzare l'arricchimento della partita (*cuvée*) nei luoghi di elaborazione dei vini spumanti per le regioni e le varietà di vite per le quali ciò sia giustificato dal punto di vista tecnico, purché:
 - a) nessun componente della partita (*cuvée*) sia già stato arricchito;
 - b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;
 - c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;
 - d) non siano superati i seguenti limiti:
 - i) 3 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola A;
 - ii) 2 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola B;
 - iii) 1,5 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola C;
 - e) il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.
5. L'aggiunta di sciropo zuccherino e l'aggiunta di sciropo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né una dolcificazione. L'aggiunta di sciropo zuccherino non può provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (*cuvée*) superiore a 1,5 % vol. Tale aumento è misurato calcolando la differenza tra il titolo alcolometrico volumico totale della partita (*cuvée*) e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta dello sciropo di dosaggio.

6. L'aggiunta di sciroppo di dosaggio è effettuata in modo da non aumentare di oltre 0,5 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante.
7. È vietata la dolcificazione della partita (*cuvée*) e dei suoi componenti.
8. Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del regolamento (CE) n. 479/2008, la partita (*cuvée*) può essere sottoposta ad acidificazione o a disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita (*cuvée*) si escludono reciprocamente. L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti/l.
9. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, il limite massimo di 1,50 g/l, ossia 20 milliequivalenti/l, può essere portato a 2,50 g/l, ossia 34 milliequivalenti/l, purché l'acidità naturale dei prodotti, espressa in acido tartarico, non sia inferiore a 3 g/l, ossia 40 milliequivalenti/l.
10. L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (*cuvée*) da cui sono ottenuti i vini in questione.

A meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, questa fermentazione può risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino. Essa può aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi.

L'utilizzo di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzato sotto controllo e purché non determini un aumento della pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.

11. Per quanto riguarda i vini spumanti diversi dai vini spumanti a denominazione di origine protetta:
 - a) lo sciroppo zuccherino destinato alla loro elaborazione può essere composto solo da:
 - mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato, o
 - saccarosio e vino;
 - b) il loro titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 9,5 % vol.

B. Vini spumanti di qualità

1. Lo sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione di un vino spumante di qualità può essere composto solo da:
 - a) saccarosio;
 - b) mosto di uve concentrato;
 - c) mosto di uve concentrato rettificato;
 - d) mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato, oppure
 - e) vino.
2. Gli Stati membri produttori possono definire qualsiasi caratteristica o condizione di produzione e di circolazione complementare o più rigorosa per i vini spumanti di qualità contemplati dal presente titolo e prodotti nel loro territorio.
3. Inoltre, all'elaborazione dei vini spumanti di qualità si applicano anche le norme di cui:
 - alla sezione A, punti da 1 a 10;
 - alla sezione C, punto 3, per il titolo alcolometrico volumico effettivo, alla sezione C, punto 5, per la sovrappressione minima e alla sezione C, punti 6 e 7, per le durate minime del processo di elaborazione, fermo restando il disposto del punto 4, lettera d), della presente sezione.

4. Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità del tipo aromatico:
- salvo deroga, essi possono essere ottenuti esclusivamente utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice I. Tuttavia, vini spumanti di qualità del tipo aromatico possono essere elaborati in modo tradizionale utilizzando, quali componenti della partita (*cuvée*), vini ottenuti dalle uve della varietà «Prosecco» raccolte nelle regioni del Trentino-Alto Adige, del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia;
 - il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita (*cuvée*) può essere effettuato, per rendere spumante la partita, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;
 - è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
 - la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico non può essere inferiore a un mese.

C. Vini spumanti e vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta

- Il titolo alcolometrico volumico totale minimo delle partite (*cuvées*) destinate all'elaborazione di vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta è di:
 - 9,5 % vol nella zona viticola C III,
 - 9 % vol nelle altre zone viticole.
- Tuttavia, le partite (*cuvées*) destinate all'elaborazione dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» e «Montello e Colli Asolani» ed elaborate a partire da una sola varietà di vite possono avere un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 8,5 % vol.
- Il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 10 % vol.
- Lo sciroppo zuccherino per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta può essere composto solo da:
 - saccarosio;
 - mosto di uve concentrato;
 - mosto di uve concentrato rettificato;e da:
 - mosto di uve;
 - mosto di uve parzialmente fermentato;
 - vino,atti a diventare lo stesso vino spumante o lo stesso vino spumante di qualità a denominazione di origine protetta ottenuto con l'aggiunta dello sciroppo zuccherino.
- In deroga all'allegato IV, punto 5, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, i vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta contenuti in recipienti chiusi di capacità inferiore a 25 cl, conservati alla temperatura di 20 °C, possono presentare una sovrappressione minima di 3 bar.
- La durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore:
 - a sei mesi se la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso;
 - a nove mesi se la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in bottiglia.

7. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita (*cuvée*) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce non può essere inferiore:
 - a 90 giorni,
 - a 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.
 8. Le disposizioni di cui alla sezione A, punti da 1 a 10, e alla sezione B, punto 2, si applicano anche ai vini spumanti e ai vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta.
 9. Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta:
 - a) essi possono essere ottenuti esclusivamente utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice 1, purché tali varietà siano riconosciute atte alla produzione di vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta nella regione di cui tali vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta portano il nome. A titolo di deroga, un vino spumante di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta può essere ottenuto utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), vini ottenuti da uve della varietà «Prosecco» raccolte nelle regioni delle denominazioni di origine «Conegliano-Valdobbiadene» e «Montello e Colli Asolani»;
 - b) il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita (*cuvée*) può essere effettuato, per rendere spumante la partita medesima, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;
 - c) è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
 - d) il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 6 % vol;
 - e) il titolo alcolometrico volumico totale dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 10 % vol;
 - f) i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta, conservati alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, devono presentare una sovrappressione non inferiore a 3 bar;
 - g) in deroga alla sezione C, punto 6, la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a un mese.
-

Appendice 1

Elenco delle varietà di vite le cui uve possono essere utilizzate per la costituzione della partita (cuvée) dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta

Airén	Tutte le malvasie
Aleatico N	Mauzac bianco e rosato
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N	Tutti i moscati
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ALLEGATO III

PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE E RESTRIZIONI RELATIVE AI VINI LIQUOROSI E AI VINI LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**A. Vini liquorosi**

1. I prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta possono aver subito, se del caso, soltanto le pratiche e i trattamenti enologici di cui al regolamento (CE) n. 479/2008 o al presente regolamento.
2. Tuttavia:
 - a) l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può risultare soltanto dall'utilizzo dei prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (CE) n. 479/2008 e
 - b) a titolo di deroga, la Spagna ha la facoltà di autorizzare l'impiego di solfato di calcio per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso» o «vino generoso de licor», quando tale pratica è tradizionale, purché il tenore di solfato del prodotto così trattato, espresso in solfato di potassio, non sia superiore a 2,5 g/l. I vini così ottenuti possono essere sottoposti a un'acidificazione supplementare entro il limite massimo di 1,5 g/l.
3. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi e per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta elaborati nel loro territorio, tali prodotti possono essere sottoposti alle pratiche enologiche di cui al regolamento (CE) n. 479/2008 o al presente regolamento.
4. Sono inoltre autorizzati:
 - a) la dolcificazione, soggetta a dichiarazione e registrazione, purché i prodotti utilizzati a tal fine non siano stati arricchiti con mosto di uve concentrato, per mezzo di:
 - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 3 % vol,
 - mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso de licor», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol,
 - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol;
 - b) l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui all'allegato IV, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (CE) n. 479/2008, per compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento;
 - c) l'invecchiamento in recipienti posti a una temperatura non superiore a 50 °C per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera».
5. Le varietà di vite da cui sono ottenuti i prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, sono scelte tra quelle di cui all'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.
6. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso diverso dai vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, non può essere inferiore a 12 % vol.

B. Vini liquorosi a denominazione di origine protetta (disposizioni diverse da quelle previste nella sezione A del presente allegato e riguardanti in modo specifico i vini liquorosi a denominazione di origine protetta)

1. L'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta per la cui elaborazione sono utilizzati mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino, a norma dell'allegato IV, punto 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008, è riportato nell'appendice 1, sezione A, del presente allegato.

2. L'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ai quali possono essere aggiunti i prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera f), del regolamento (CE) n. 479/2008, è riportato nell'appendice 1, sezione B, del presente allegato.
3. I prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 nonché il mosto di uve concentrato e il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite di cui al medesimo allegato IV, punto 3, lettera f), punto iii), utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta, devono provenire dalla regione di cui tale vino liquoroso a denominazione di origine protetta reca il nome.

Tuttavia, per quanto riguarda i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Málaga» e «Jerez-Xérès-Sherry», il mosto di uve, il mosto di uve concentrato e, in applicazione dell'allegato VI, sezione B, punto 4, del regolamento (CE) n. 479/2008, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite di cui all'allegato IV, punto 3, lettera f), punto iii), del medesimo regolamento (CE) n. 479/2008, ottenuti dalla varietà di vite Pedro Ximénez, possono provenire dalla regione «Montilla-Moriles».

4. Le operazioni di cui alla sezione A, punti da 1 a 4, del presente allegato, finalizzate all'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta, possono essere effettuate esclusivamente all'interno della regione di cui al punto 3.

Tuttavia, per quanto riguarda il vino liquoroso a denominazione di origine protetta recante la designazione «Porto», che è riservata al prodotto ottenuto da uve della regione «Douro», le ulteriori pratiche di elaborazione e il processo di invecchiamento possono avere luogo nella regione suddetta o nella regione di Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati nel loro territorio:

- a) il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 12 % vol. Tuttavia, alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta contenuti in uno degli elenchi di cui all'appendice 2, sezione A, del presente allegato possono essere ottenuti:

- i) da mosto di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10 % vol se si tratta di vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti mediante l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia a denominazione di origine e proveniente eventualmente dalla stessa azienda, oppure

- ii) da mosto di uve parzialmente fermentato o, nel caso del secondo trattino seguente, da vino, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a:

- 11 % vol per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con aggiunta di alcole neutro, di un distillato di vino avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 70 % vol o di acquavite di origine viticola,

- 10,5 % vol per i vini ottenuti da mosto di uve bianche contenuti nell'elenco 3 dell'appendice 2, sezione A,

- 9 % vol per il vino liquoroso portoghese a denominazione di origine protetta «Madera», la cui produzione è tradizionale e consuetudinaria secondo leggi nazionali che lo prevedevano espressamente;

- b) l'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta il cui titolo alcolometrico volumico totale, in deroga all'allegato IV, punto 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, è inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol come espressamente previsto dalla normativa nazionale ad essi applicata anteriormente al 1° gennaio 1985, è contenuto nell'appendice 2, sezione B.

6. Le menzioni specifiche tradizionali «οἶνος γλυκὺς φυσικός», «vino dolce natural», «vino dolce naturale» e «vinho doce natural» sono riservate ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta:

- ottenuti da uve appartenenti almeno per l'85 % alle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice 3,

- ottenuti da mosti con un tenore naturale iniziale di zuccheri di almeno 212 g/l,

- ottenuti, escluso ogni altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui all'allegato IV, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (CE) n. 479/2008.

7. Qualora lo richiedano gli usi tradizionali di produzione, per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati sul loro territorio gli Stati membri possono disporre che la menzione specifica tradizionale «vin doux naturel» sia riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta:
- vinificati direttamente dai viticoltori, purché provengano esclusivamente dalle loro vigne di «Muscats», «Grenache», «Maccabéo» o «Malvoisie»; sono tuttavia ammesse le uve ottenute, su particelle piantate entro il limite del 10 % del numero totale di piante, con varietà di vite diverse dalle quattro varietà summenzionate,
 - ottenuti, entro il limite di una resa per ettaro di 40 ettolitri, da mosto di uve di cui all'allegato IV, punto 3, lettera c), primo e quarto trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008; se tale resa viene superata tutto il raccolto perde il beneficio alla menzione «vin doux naturel»,
 - ottenuti da uno dei mosti di uve summenzionati con un tenore naturale iniziale di zuccheri di almeno 252 g/l,
 - ottenuti, escluso ogni altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole di origine vinica corrispondente in alcole puro almeno al 5 % del volume del citato mosto di uve utilizzato e, al massimo, alla più bassa delle due proporzioni seguenti:
 - 10 % del volume del citato mosto di uve utilizzato,
 - oppure 40 % del titolo alcolometrico volumico totale del prodotto finito rappresentato dalla somma del titolo alcolometrico volumico effettivo e l'equivalente del titolo alcolometrico volumico potenziale, calcolato secondo il criterio dell'1 % volumico di alcole puro per 17,5 grammi di zuccheri residui per litro.
8. La menzione specifica tradizionale «vino generoso» è riservata al vino liquoroso a denominazione di origine protetta secco elaborato totalmente o parzialmente sotto fioretta e:
- ottenuto da uve bianche delle varietà di vite Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema e Garrido Fino,
 - immesso al consumo dopo essere stato affinato in media due anni in fusti di rovere.
- L'elaborazione sotto fioretta di cui al primo comma va intesa come il processo biologico che, intervenendo nello sviluppo spontaneo di una fioretta di lieviti tipici sulla superficie libera del vino dopo la totale fermentazione alcolica del mosto, conferisce al prodotto caratteristiche analitiche e organolettiche specifiche.
9. La menzione specifica tradizionale «vinho generoso» è riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Porto», «Madera», «Moscatel de Setúbal» e «Carcavelos» affiancata alla rispettiva denominazione di origine.
10. La menzione specifica tradizionale «vino generoso de licor» è riservata al vino liquoroso a denominazione di origine protetta:
- ottenuto da «vino generoso» di cui al punto 8 o da vino sotto fioretta atto a dare tale «vino generoso», a cui è stato aggiunto mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite oppure mosto di uve concentrato,
 - immesso al consumo dopo essere stato affinato in media due anni in fusti di rovere.

Appendice 1

Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta la cui elaborazione è soggetta a norme particolari**A. ELENCO DEI VINI LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA PER LA CUI ELABORAZIONE SONO UTILIZZATI MOSTO DI UVE O UNA MISCELA DI QUESTO PRODOTTO CON VINO**

(Sezione B, punto 1, del presente allegato)

GRECIA

Σάμος (Samo), Μοσχάτος Πατρών (Moscato di Patrasso), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscato Rio di Patrasso), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscato di Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Moscato di Rodi), Μοσχάτος Λήμνου (Moscato di Lemno), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni di Cefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni di Patrasso).

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. ELENCO DEI VINI LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA LA CUI ELABORAZIONE PREVEDE L'AGGIUNTA DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ALLEGATO IV, PUNTO 3, LETTERA F), DEL REGOLAMENTO (CE) N. 479/2008

(Sezione B, punto 2, del presente allegato)

1. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di alcoole di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto ii), primo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

GRECIA

Σάμος (Samo), Μοσχάτος Πατρών (Moscato di Patrasso), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscato Rio di Patrasso), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscato di Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Moscato di Rodi), Μοσχάτος Λήμνου (Moscato di Lemno), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni di Patrasso), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni di Cefalonia).

SPAGNA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CIPRO

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto ii), secondo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni di Patrasso), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni di Cefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

CIPRO

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto ii), terzo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni di Patrasso), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni di Cefalonia).

4. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto iii), primo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

CIPRO

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto e che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato**

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto iii), secondo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

6. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato**

(Allegato IV, punto 3, lettera f), punto iii), terzo trattino, del regolamento (CE) n. 479/2008)

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Appendice 2

A. Elenchi di cui all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera a)

1. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10 % vol, ottenuti mediante l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia a denominazione di origine proveniente eventualmente dalla stessa azienda**

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve in fermentazione, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 11 % vol, ottenuti con aggiunta di alcole neutro, di un distillato di vino avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 70 % vol o di acquavite di origine viticola**

PORTOGALLO

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino.

3. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da vino con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 10,5 % vol**

SPAGNA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve in fermentazione, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 9 % vol**

PORTOGALLO

Madera.

B. Elenco di cui all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera b)

Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta con un titolo alcolometrico volumico totale inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol, come espressamente previsto dalla normativa nazionale a essi applicata anteriormente al 1° gennaio 1985

[Allegato IV, punto 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008]

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino.

PORTOGALLO

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Porto — Port	Branco leve seco

*Appendice 3***Elenco delle varietà che possono essere utilizzate per l'elaborazione dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta che utilizzano le menzioni specifiche tradizionali «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» e «οίνος γλυκός φυσικός»**

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ALLEGATO IV

METODI COMUNITARI SPECIFICI DI ANALISI

A. ISOTIOCIANATO DI ALLILE

1. **Principio del metodo**

L'isotiocianato di allile eventualmente presente nel vino viene raccolto per distillazione e individuato mediante gascromatografia.

2. **Reattivi**

- 2.1. Etanolo assoluto.
- 2.2. Soluzione standard: soluzione in alcol assoluto di isotiocianato di allile contenente 15 mg/l di principio attivo.
- 2.3. Miscela frigorifera costituita da etanolo e neve carbonica (temperatura - 60 °C).

3. **Apparecchiatura**

- 3.1. Apparecchiatura da distillazione in corrente di azoto come da figura.
- 3.2. Mantello riscaldante termoregolabile.
- 3.3. Flussimetro.
- 3.4. Gascromatografo con rivelatore spettrofotometrico di fiamma munito di filtro selettivo per composti solforati ($\lambda = 394 \text{ nm}$) o altro rivelatore adatto a tale determinazione.
- 3.5. Colonna cromatografica in acciaio inossidabile, diametro interno 3 mm, lunghezza 3 m, riempita con carbowax 20 M al 10 % su cromosorb WHP 80-100 *mesh*.
- 3.6. Microsiringa da 10 μl .

4. **Modo di operare**

Prelevare 2 l di vino e porli nel pallone da distillazione. Introdurre pochi ml di etanolo (punto 2.1) nei due tubi di raccolta fino a completa immersione della parte porosa per la dispersione dei gas. Raffreddare esternamente i due tubi con la miscela frigorifera. Collegare il pallone ai tubi di raccolta e iniziare l'immissione nell'apparecchio di un flusso di azoto di circa 3 l l'ora. Riscaldare il vino a 80 °C regolando opportunamente la temperatura del mantello termoregolabile e raccogliere complessivamente 45-50 ml di distillato.

Stabilizzare il gascromatografo; a tal fine sono consigliate le seguenti condizioni operative:

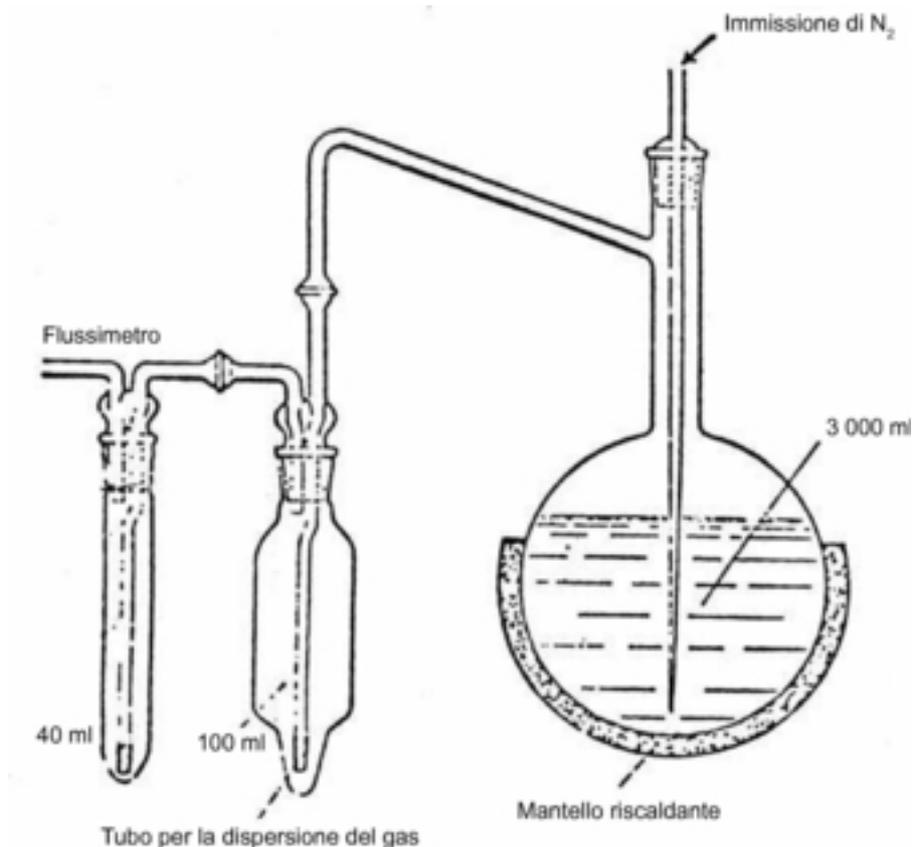
- temperatura dell'iniettore: 200 °C,
- temperatura della colonna: 130 °C,
- gas di trasporto elio con un flusso di 20 ml al minuto.

Introdurre con l'apposita microsiringa una quantità di soluzione standard tale da permettere di individuare agevolmente sul gascromatogramma il picco corrispondente all'isotiocianato di allile.

Iniettare quindi un'aliquota del distillato e controllare se in corrispondenza del tempo di ritenzione dell'isotiocianato di allile si ha comparsa di picchi.

Nelle condizioni adottate nella prova non vi sono normalmente composti naturali del vino interferenti in corrispondenza del tempo di ritenzione della sostanza ricercata.

Apparecchiatura di distillazione in corrente di azoto



B. METODI DI ANALISI PARTICOLARI PER MOSTI DI UVE CONCENTRATI RETTIFICATI

a) *Cationi totali*

1. Principio

Si tratta la presa di campione con uno scambiatore di cationi fortemente acido. I cationi vengono scambiati con l'H⁺ e vengono espressi per differenza tra l'acidità totale dell'effluente e quella della presa di campione.

2. Apparecchiatura

- 2.1. Colonna di vetro della lunghezza di circa 300 mm e con diametro interno di 10-11 mm, provvista di un rubinetto.
- 2.2. pHmetro graduato almeno in decimi di unità pH.
- 2.3. Elettrodi:
 - elettrodo in vetro, da conservare in acqua distillata,
 - elettrodo di riferimento al calomelano-cloruro di potassio saturo, da conservare in soluzione satura di cloruro di potassio,
 - oppure elettrodo combinato da conservare in acqua distillata.

3. Reattivi

- 3.1. Scambiatore di cationi fortemente acido, nella forma H⁺. Prima di utilizzarla, far gonfiare la resina immergendola in acqua per una notte.
- 3.2. Soluzione 0,1 M di idrossido di sodio.
- 3.3. Indicatore di pH (di carta).

4. **Modo di operare**

4.1. *Preparazione del campione*

Utilizzare la soluzione ottenuta diluendo il mosto concentrato rettificato al 40 % (m/v): introdurre 200 g di mosto concentrato rettificato, pesato esattamente, in un pallone tarato da 500 ml, portare a volume con acqua e omogeneizzare.

4.2. *Preparazione della colonna scambiatrice di ioni*

Introdurre nella colonna circa 10 ml di scambiatore di ioni preventivamente gonfiato nella forma H⁺; lavare la colonna con acqua distillata sino a eliminazione dell'acidità, controllata mediante l'indicatore di carta.

4.3. *Scambio di ioni*

Fare passare attraverso la colonna, alla velocità di una goccia al secondo, 100 ml della soluzione di mosto concentrato rettificato preparata secondo le indicazioni del punto 4.1. Raccogliere l'effluente in un becher. Lavare la colonna con 50 ml di acqua distillata. Titolare l'acidità dell'effluente (comprese le acque di lavaggio) con la soluzione 0,1 M di idrossido di sodio sino a ottenere un pH 7 a 20 °C. Il liquido alcalino va aggiunto lentamente agitando in continuazione la soluzione. Sia n ml il volume di soluzione 0,1 M di idrossido di sodio impiegata.

5. **Espressione dei risultati**

I cationi totali vengono espressi in milliequivalenti/kg di zuccheri totali con una cifra decimale.

5.1. *Calcoli*

— Acidità dell'effluente espressa in milliequivalenti/kg di mosto concentrato rettificato:

$$E = 2,5 n.$$

— Acidità totale del mosto concentrato rettificato in milliequivalenti/kg: a.

— Cationi totali in milliequivalenti/kg di zuccheri totali:

$$[(2,5 n - a) / (P)] \times 100$$

P = tenore percentuale (m/m) di zuccheri totali.

b) **Conduttività**

1. **Principio**

Misura della conduttività elettrica di una colonna di liquido delimitata da due elettrodi di platino paralleli fra di loro, che costituiscono uno dei lati di un ponte di Wheatstone.

La conduttività varia con la temperatura ed è espressa a 20 °C.

2. **Apparecchiatura**

2.1. Conduttimetro per misure di conduttività tra 1 e 1 000 microsiemens per cm.

2.2. Bagnomaria in grado di portare la temperatura dei campioni da analizzare a circa 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Reattivi**

3.1. Acqua demineralizzata con conduttività specifica inferiore a 2 microsiemens per cm a 20 °C.

3.2. *Soluzione di cloruro di potassio di riferimento.*

Sciogliere 0,581 g di cloruro di potassio, KCl, previamente essiccato fino a massa costante alla temperatura di 105 °C, in acqua demineralizzata (punto 3.1). Portare a un litro con acqua demineralizzata (punto 3.1). Tale soluzione ha una conduttività di 1 000 microsiemens per cm a 20 °C. Può essere conservata per non più di 3 mesi.

4. Modo di operare

4.1. Preparazione del campione

Utilizzare la soluzione il cui tenore di zuccheri totali è del 25 % (m/m) (25° Brix): pesare una massa uguale a 2 500/P e portare a 100 g con acqua (punto 3.1), dove P = il tenore percentuale (m/m) di zuccheri totali del mosto concentrato rettificato.

4.2. Determinazione della conduttività

Portare il campione da analizzare a 20 °C per immersione in bagnomaria. Controllare la temperatura con l'approssimazione di 0,1 °C.

Lavare due volte la cella di misura del conduttimetro con la soluzione da esaminare.

Misurare la conduttività espressa in microsiemens per cm.

5. Espressione dei risultati

Per la soluzione al 25 % (m/m) (25° Brix) del mosto concentrato rettificato, la conduttività è espressa in microsiemens per cm (μScm^{-1}) a 20 °C, senza cifre decimali.

5.1. Calcoli

Se l'apparecchio non è dotato di un compensatore di temperatura, correggere la conduttività misurata mediante la tabella I. Se la temperatura è inferiore a 20 °C, aggiungere la correzione; se la temperatura è superiore a 20 °C, sottrarre la correzione.

Tabella I

Correzione della conduttività per temperature diverse da 20 °C, microsiemens cm^{-1}

Conduttività	Temperature									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Sottrarre la correzione.

⁽²⁾ Aggiungere la correzione.

c) **Idrossimetilfurfurolo**

1. Principio dei metodi

1.1. Metodo colorimetrico

Le aldeidi derivate dal furano, di cui l'idrossimetilfurfurolo è la principale, reagiscono con l'acido barbiturico e la paratoluidina per dare un composto rosso che viene dosato per colorimetria a 550 nm.

1.2. Metodo per cromatografia liquida ad alta risoluzione (HPLC)

Separazione su colonna in fase inversa e determinazione a 280 nm.

2. Metodo colorimetrico

2.1. Apparecchiatura

2.1.1. Spettrofotometro per misure comprese fra 300 e 700 nm.

2.1.2. Celle di vetro, con cammino ottico di 1 cm.

2.2. Reattivi

2.2.1. Acido barbiturico in soluzione allo 0,5 % (m/v).

Sciogliere 500 mg di acido barbiturico, $C_4O_3N_2H_4$, in acqua distillata riscaldando leggermente in bagnomaria a 100 °C; portare a 100 ml con acqua distillata. La soluzione può essere conservata per circa una settimana.

2.2.2. Paratoluidina in soluzione al 10 % (m/v).

Introdurre 10 g di paratoluidina $C_6H_4(CH_3)NH_2$ in un pallone tarato da 100 ml; aggiungere 50 ml di isopropanolo, $CH_3CH(OH)CH_3$, e 10 ml di acido acetico glaciale, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); completare a 100 ml con isopropanolo. Questa soluzione deve essere rinnovata ogni giorno.

2.2.3. Etanale (CH_3CHO) in soluzione acquosa all'1 % (m/v).

Da preparare al momento dell'uso.

2.2.4. Idrossimetilfurfurolo, $C_6O_3H_6$, in soluzione acquosa di 1 g/l.

Preparare per diluizioni successive delle soluzioni contenenti 5-10-20-30 e 40 mg/l. La soluzione a 1 g/l e le relative diluizioni devono essere preparate al momento dell'uso.

2.3. Modo di operare

2.3.1. Preparazione del campione

Utilizzare la soluzione ottenuta diluendo il mosto concentrato rettificato al 40 % (m/v); introdurre 200 g di mosto concentrato rettificato, pesato esattamente, in un pallone tarato da 500 ml, portare a volume con acqua e omogeneizzare. Effettuare il dosaggio su 2 ml di tale soluzione.

2.3.2. Dosaggio colorimetrico

Porre in 2 flaconi *a* e *b* da 25 ml con tappo a smeriglio 2 ml di campione preparato come indicato al punto 2.3.1. Aggiungere in ciascun flacone 5 ml di soluzione di paratoluidina (punto 2.2.2); mescolare. Aggiungere nel flacone *b* (bianco) 1 ml di acqua distillata e nel flacone *a* (campione), 1 ml di soluzione di acido barbiturico (punto 2.2.1). Agitare per omogeneizzare. Travasare il contenuto dei flaconi nelle celle con cammino ottico da 1 cm dello spettrofotometro. Dopo aver regolato lo zero della scala delle assorbanze sul contenuto del flacone *b* alla lunghezza d'onda di 550 nm, osservare la variazione dell'assorbanza del contenuto del flacone *a* rilevandone il valore massimo *A* raggiunto nell'intervallo tra 2 e 5 minuti.

I campioni il cui tenore di idrossimetilfurfurolo è superiore a 30 mg/l devono essere diluiti prima dell'analisi.

2.3.3. Determinazione della curva di taratura

In due serie di flaconi *a* e *b* da 25 ml, porre 2 ml di ciascuna delle soluzioni di idrossimetilfurfurolo da 5-10-20-30 e 40 mg/l (punto 2.2.4) e trattarle come descritto al punto 2.3.2.

La rappresentazione grafica delle assorbanze in funzione della concentrazione in mg/l dell'idrossimetilfurfurolo nelle soluzioni standard è una retta passante per l'origine.

2.4. Espressione dei risultati

Il tenore di idrossimetilfurfurolo dei mosti concentrati rettificati si esprime in mg/kg di zuccheri totali.

2.4.1. Metodo di calcolo

La concentrazione *C* mg/l di idrossimetilfurfurolo del campione da analizzare si ottiene riportando sulla curva di taratura l'assorbanza *A* determinata per detto campione.

Concentrazione di idrossimetilfurfurolo in mg/kg di zuccheri totali:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = tenore percentuale (m/m) di zuccheri totali del mosto concentrato rettificato.

3. Metodo per cromatografia liquida ad alta risoluzione

3.1. Apparecchiatura

3.1.1. Cromatografo in fase liquida ad alta risoluzione provvisto di:

- un iniettore (*loop*) da 5 o 10 µl,
- un rivelatore, spettrofotometro per effettuare misure a 280 nm,
- una colonna di silice legata con ottadecile (*ad esempio: Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.*),
- un registratore, eventualmente un integratore.

Flusso della fase mobile: 1,5 ml/minuto.

3.1.2. Dispositivo di filtrazione su membrana (0,45 µm)

3.2. Reattivi

3.2.1. Acqua bidistillata

3.2.2. Metanolo, CH₃OH distillato o di qualità HPLC

3.2.3. Acido acetico, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml)

3.2.4. Fase mobile: acqua-metanolo (punto 3.2.2)-acido acetico (punto 3.2.3) previamentee filtrati su membrana (0,45 µm), (40-9-1 v/v).

Questa fase mobile deve essere preparata ogni giorno e degassata prima dell'uso.

3.2.5. Soluzione di riferimento di idrossimetilfurfurolo a 25 mg/l (m/v).

Versare, in un pallone tarato da 100 ml, 25 mg pesati esattamente di idrossimetilfurfurolo (C₆H₃O₆) e portare a volume con metanolo (punto 3.2.2). Diluire la soluzione al 10 % con metanolo (punto 3.2.2) e filtrarla su membrana (0,45 µm).

Questa soluzione, mantenuta in frigorifero in un flacone di vetro imbrunito chiuso ermeticamente, si conserva per 2-3 mesi.

3.3. Modo di operare

3.3.1. Preparazione del campione

Utilizzare la soluzione che si ottiene diluendo il mosto concentrato rettificato al 40 % (m/v) (introdurre 200 g di mosto concentrato rettificato, pesato esattamente, in un pallone tarato da 500 ml, portare a volume con acqua e omogeneizzare) e filtrarla su membrana (0,45 µm).

3.3.2. Determinazione cromatografica

Iniettare nel cromatografo 5 (o 10) µl del campione preparato come indicato al punto 3.3.1 e 5 (o 10) µl della soluzione di riferimento di idrossimetilfurfurolo (punto 3.2.5). Registrare il cromatogramma.

Il tempo di ritenzione dell'idrossimetilfurfurolo è di circa 6-7 minuti.

3.4. Espressione dei risultati

Il tenore di idrossimetilfurfurolo dei mosti concentrati rettificati si esprime in mg/kg di zuccheri totali.

3.4.1. Metodo di calcolo

Sia C mg/l il tenore di idrossimetilfurfurolo della soluzione di mosto concentrato rettificato al 40 % (m/v).

Concentrazione di idrossimetilfurfurolo in mg/kg di zuccheri totali:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = tenore percentuale (m/m) di zuccheri totali del mosto concentrato rettificato.

d) **Metalli pesanti**1. **Principi**I. *Metodo rapido di valutazione dei metalli pesanti*

Nel mosto concentrato rettificato opportunamente diluito i metalli pesanti sono messi in evidenza dalla colorazione dovuta alla formazione di solfuri. La loro valutazione è effettuata per confronto con una soluzione standard di piombo corrispondente al tenore massimo consentito.

II. *Determinazione del tenore di piombo per spettrofotometria di assorbimento atomico*

Il chelato formato dal piombo con il pirrolidinditiocarbammato di ammonio viene estratto con il metiliso-butilchetone di cui si misura l'assorbanza a 283,3 nm. Si determina quindi il tenore di piombo con il metodo delle aggiunte.

2. **Metodo rapido di valutazione dei metalli pesanti**2.1. *Reattivi*2.1.1. *Acido cloridrico diluito al 70 % (m/v)*

Prelevare 70 g di acido cloridrico (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) e portare a 100 ml con acqua.

2.1.2. *Acido cloridrico diluito al 20 % (m/v)*

Prelevare 20 g di acido cloridrico (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) e portare a 100 ml con acqua.

2.1.3. *Ammoniaca diluita*

Prelevare 14 g di ammoniaca (NH₃) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) e portare a 100 ml con acqua.

2.1.4. *Soluzione tampone a pH 3,5*

Sciogliere 25 g di acetato di ammonio, (CH₃COONH₄), in 25 ml di acqua e aggiungere 38 ml di acido cloridrico diluito (punto 2.1.1). Se occorre, aggiustare il pH con l'acido cloridrico diluito (punto 2.1.2) o con ammoniaca diluita (punto 2.1.3) e portare a 100 ml con acqua.

2.1.5. *Soluzione di tioacetammide, (C₂H₅NS), al 4 % (m/v)*2.1.6. *Soluzione di glicerolo (C₃H₈O₃) all'85 % (m/v)*

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Reattivo alla tioacetammide*

Aggiungere a 0,2 ml di soluzione di tioacetammide (punto 2.1.5) 1 ml della miscela ottenuta con 5 ml di acqua, 15 ml di idrossido di sodio in soluzione 1 M e 20 ml di glicerolo (punto 2.1.6). Riscaldare in bagnomaria a 100 °C per 20 secondi. Preparare al momento dell'uso.

2.1.8. *Soluzione di piombo a 0,002 g/l*

Preparare una soluzione a 1 g/l piombo sciogliendo in acqua 0,400 g di nitrato di piombo, Pb (NO₃)₂, e portare a 250 ml con acqua. Al momento dell'impiego diluire questa soluzione al 2 ‰ (v/v) con acqua in modo da ottenere la soluzione a 0,002 g/l.

2.2. *Modo di operare*

Diluire 10 g del campione di mosto concentrato rettificato in 10 ml di acqua. Aggiungere 2 ml di soluzione tampone a pH 3,5 (punto 2.1.4); mescolare. Aggiungere 1,2 ml di reattivo alla tioacetammide (punto 2.1.7). Mescolare immediatamente. Preparare la soluzione di confronto nelle stesse condizioni utilizzando 10 ml di soluzione a 0,002 g/l di piombo (punto 2.1.8).

Dopo 2 minuti l'eventuale colorazione bruna della soluzione di mosto concentrato rettificato non deve essere più intensa di quella della soluzione di confronto.

2.3. *Calcoli*

Il saggio di controllo, nelle condizioni descritte, corrisponde a un tenore massimo consentito di metalli pesanti, espresso come piombo, di 2 mg/kg di mosto concentrato rettificato.

3. Determinazione del tenore di piombo per spettrofotometria di assorbimento atomico

3.1. Apparecchiatura

3.1.1. Spettrofotometro di assorbimento atomico provvisto di bruciatore alimentato con aria-acetilene.

3.1.2. Lampada a catodo cavo al piombo.

3.2. Reattivi

3.2.1. Acido acetico diluito

Prelevare 12 g di acido acetico glaciale ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) e portare a 100 ml con acqua.

3.2.2. Soluzione di pirrolidinditiocarbammato di ammonio, $C_5H_{12}N_2S_2$, all'1 % (m/v)

3.2.3. Metilisobutilchetone, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. Soluzione di piombo a 0,010 g/l

Diluire all'1 % (v/v) la soluzione di piombo a 1 g/l (punto 2.1.8).

3.3. Modo di operare

3.3.1. Soluzione da esaminare

Diluire 10 g di mosto concentrato rettificato in una miscela a parti uguali di acido acetico diluito (punto 3.2.1) e di acqua e portare a 100 ml con tale miscela.

Aggiungere 2 ml di soluzione di pirrolidinditiocarbammato di ammonio (punto 3.2.2) e 10 ml di metilisobutilchetone (punto 3.2.3). Agitare al riparo dalla luce diretta per 30 secondi. Fare separare i due strati. Utilizzare lo strato di metilisobutilchetone.

3.3.2. Soluzioni di riferimento

Preparare tre soluzioni di riferimento contenenti oltre ai 10 g di mosto concentrato rettificato, rispettivamente 1, 2 e 3 ml della soluzione di piombo a 0,010 g/l (punto 3.2.4). Trattarle come la soluzione da esaminare.

3.3.3. Bianco

Preparare un bianco procedendo nelle stesse condizioni descritte al punto 3.3.1 per la soluzione da esaminare ma senza aggiungere il mosto concentrato rettificato.

3.3.4. Determinazione

Selezionare la lunghezza d'onda a 283,3 nm.

Polverizzare nella fiamma il metilisobutilchetone proveniente dal saggio in bianco e regolare l'assorbanza zero.

Operando sui rispettivi solventi di estrazione, determinare le assorbanze corrispondenti alla soluzione da esaminare e alle soluzioni di riferimento.

3.4. Espressione dei risultati

Esprimere il tenore di piombo in mg/kg di mosto concentrato rettificato con una cifra decimale.

3.4.1. Calcoli

Tracciare la curva che rappresenta la variazione delle assorbanze in funzione della concentrazione di piombo addizionato alle soluzioni di riferimento, ponendo la concentrazione della soluzione da esaminare uguale a zero.

Estrapolare la retta di congiunzione dei punti sino a incontrare l'asse delle concentrazioni dal lato negativo. La distanza di questo punto dall'origine rappresenta la concentrazione di piombo della soluzione da esaminare.

e) **Determinazione chimica dell'etanolo**

Questo metodo di dosaggio è utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico dei liquidi leggermente alcolici quali i mosti, i mosti concentrati e i mosti concentrati rettificati.

1. **Principio**

Distillazione semplice del liquido. Ossidazione dell'etanolo del distillato mediante bicromato di potassio. Titolazione dell'eccesso di bicromato con una soluzione di ferro II.

2. **Apparecchiatura**

2.1. Apparecchiatura di distillazione utilizzata per misurare il titolo alcolometrico

3. **Reattivi**3.1. *Soluzione di bicromato di potassio*

Sciogliere 33,600 g di bicromato di potassio ($K_2Cr_2O_7$) nella quantità di acqua sufficiente a ottenere 1 l a 20 °C.

Un millilitro di questa soluzione ossida 7,8924 mg di alcole.

3.2. *Soluzione di solfato di ferro II e di ammonio*

Sciogliere 135 g di solfato di ferro II e di ammonio, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ nella quantità di acqua sufficiente a ottenere 1 l e aggiungere 20 ml di acido solforico concentrato (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Appena preparata, questa soluzione corrisponde all'incirca a metà del suo volume di soluzione di bicromato; in seguito si ossida lentamente.

3.3. *Soluzione di permanganato di potassio*

Sciogliere 1,088 g di permanganato di potassio, $KMnO_4$, nella quantità di acqua sufficiente a ottenere 1 l.

3.4. *Acido solforico diluito 1/2 (v/v)*

A 500 ml di acqua aggiungere lentamente e agitando 500 ml di acido solforico (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Reattivo all'ortofenantrolina ferrosa*

Sciogliere 0,695 g di solfato ferroso, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, in 100 ml di acqua, aggiungere 1,485 g di monoidrato di ortofenantrolina $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Scaldare per favorire la dissoluzione. Questa soluzione, di colore rosso vivo, si conserva molto bene.

4. **Modo di operare**4.1. *Distillazione*

Versare nel pallone di distillazione 100 g di mosto concentrato rettificato e 100 ml di acqua. Raccogliere il distillato in un pallone tarato da 100 ml e portare a volume con acqua.

4.2. *Ossidazione*

In un flacone con tappo a smeriglio da 300 ml il cui collo termini con una svasatura in modo da poter sciacquare il collo stesso senza perdite, versare 20 ml di soluzione titolata di bicromato di potassio (punto 3.1) e 20 ml di acido solforico diluito 1/2 (v/v) (punto 3.4) e agitare. Aggiungere 20 ml di distillato. Tappare il flacone, agitare e lasciare trascorrere almeno 30 minuti agitando di tanto in tanto (flacone «campione»).

Procedere alla titolazione della soluzione di solfato di ferro II e di ammonio (punto 3.2) rispetto alla soluzione di bicromato di potassio ponendo in un flacone identico le stesse quantità di reattivi ma sostituendo i 20 ml di distillato con 20 ml di acqua distillata (flacone «testimone»).

4.3. *Titolazione*

Aggiungere 4 gocce di reattivo all'ortofenantrolina (punto 3.5) al contenuto del flacone «campione». Titolare l'eccesso di bicromato versandovi la soluzione di solfato di ferro II e di ammonio (punto 3.2). Arrestare la titolazione quando la colorazione passa dall'azzurro-verde al marrone.

Per individuare con maggiore precisione il punto di viraggio, ritornare dal marrone all'azzurro-verde con la soluzione di permanganato di potassio (punto 3.3). Sottrarre un decimo del volume impiegato di questa soluzione dal volume della soluzione di solfato di ferro II impiegato, sia n' tale differenza.

Procedere allo stesso modo con il flacone «testimone». Sia n' la differenza.

5. Espressione dei risultati

L'etanolo è espresso in g/kg di zuccheri totali con una cifra decimale.

5.1. Metodo di calcolo

n' ml di soluzione ferrosa riducono 20 ml di soluzione di bicromato che ossidano 157,85 mg di etanolo puro.

Un millilitro di soluzione di ferro II ha lo stesso potere riducente di:

$[(157,85)/(n')]$ mg di etanolo.

$n' - n$ ml di soluzione di ferro II hanno lo stesso potere riducente di:

$157,85 \times [(n' - n)/(n')]$ mg di etanolo.

Etanolo in g/kg di mosto concentrato rettificato:

$7,892 \times [(n' - n)/(n')]$

Etanolo in g/kg di zuccheri totali:

$789,2 \times [(n' - n)/(n' \times P)]$

P = tenore percentuale (m/m) di zuccheri totali del mosto concentrato rettificato.

f) Meso-inositolo, scillo-inositolo e saccarosio**1. Principio**

Gasromatografia di derivati silanizzati.

2. Reattivi

2.1. Standard interno: xilitolo (soluzione acquosa di circa 10 g/l addizionata con una punta di spatola di sodio azide).

2.2. Bistrimetilsililtrifluoroacetamide — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetilclorosilano (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridina p.a. (C_5H_5N)

2.5. Meso-inositolo ($C_6H_{12}O_6$)

3. Apparecchiatura

3.1. Gasromatografo provvisto di:

3.2. Colonna capillare (ad esempio in silice fusa, OV 1, spessore del film di 0,15 μ , lunghezza di 25 m e diametro interno di 0,3 mm).

Condizioni operative: gas di trasporto: idrogeno o elio

— flusso del gas di trasporto: circa 2 ml/minuto,

— temperatura dell'iniettore e del rivelatore: 300 °C,

— programmazione di temperatura: 1 minuto a 160 °C, 4 °C/minuto fino a 260 °C, isoterma a 260 °C per 15 minuti,

— rapporto di splittaggio: circa 1 a 20.

3.3. Integratore.

3.4. Siringa micrometrica da 10 μ l.

- 3.5. Micropipette da 50, 100 e 200 µl.
- 3.6. Fiale da 2 ml con tappo teflonato.
- 3.7. Stufa.

4. **Modo di operare**

Circa 5 g di mosto concentrato rettificato, pesati esattamente in un matraccio da 50 ml, sono addizionati di 1 ml di soluzione standard di xilitolo (punto 2.1) e portati a volume con acqua. Dopo omogeneizzazione del campione, si prelevano 100 µl di soluzione che si pongono in una fiala (punto 3.6) e si portano a secchezza sotto leggera corrente d'aria, previa eventuale aggiunta di 100 µl di etanolo assoluto per facilitare l'evaporazione.

Il residuo si scioglie accuratamente in 100 µl di piridina (punto 2.4), si aggiungono 100 µl di bistrimetilsililtrifluoroacetamide (punto 2.2) e 10 µl di trimetilclorosilano (punto 2.3), si sigilla la fiala con tappo teflonato e si pone in stufa a 60 °C per un'ora.

Si prelevano 0,5 µl del limpido iniettando ad ago vuoto e caldo con lo splittaggio sopraindicato.

5. **Calcolo dei fattori di risposta**

- 5.1. Preparare una soluzione contenente:

60 g/l di glucosio, 60 g/l di fruttosio, 1 g/l di meso-inositolo e 1 g/l di saccarosio.

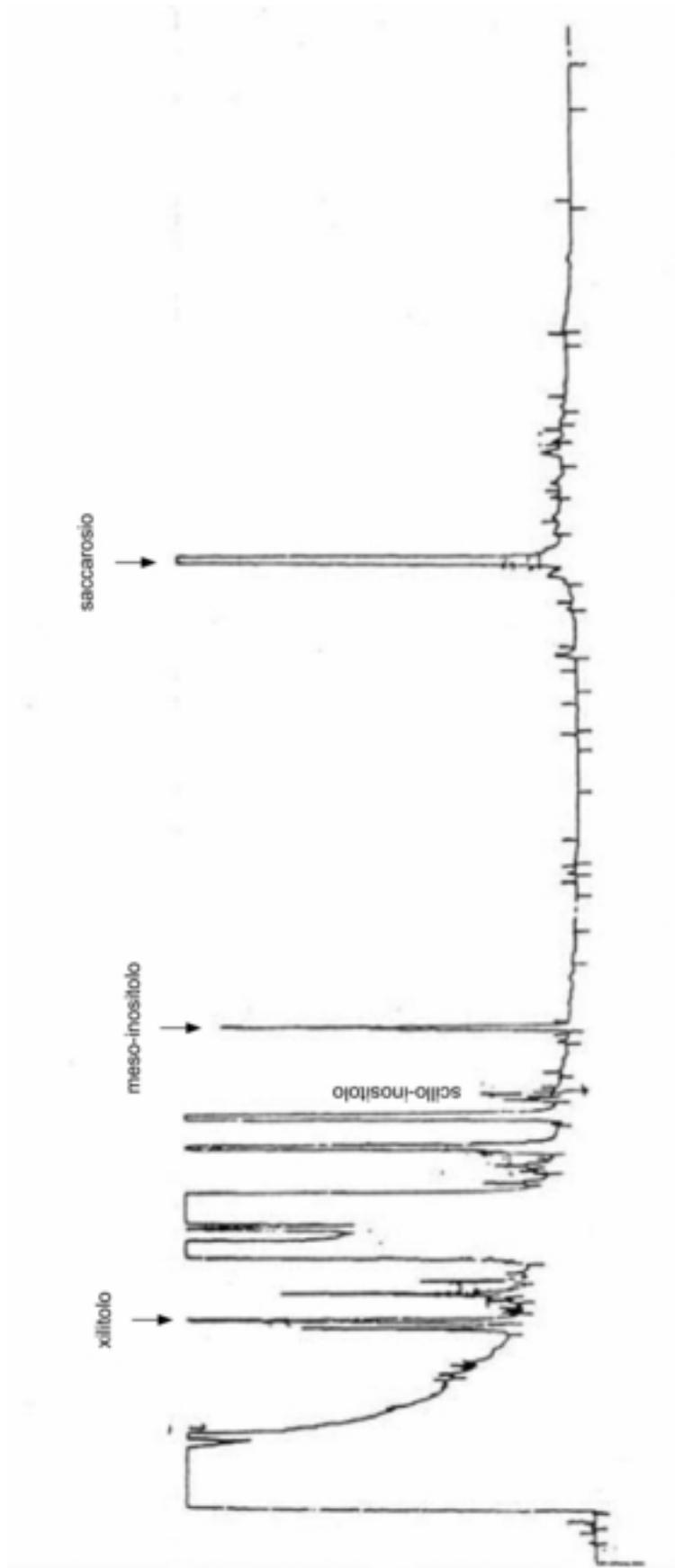
Si pesano 5 g di detta soluzione e si procede come al punto 4. Si calcolano dal cromatogramma ottenuto i fattori di risposta del meso-inositolo e del saccarosio rispetto allo xilitolo.

Per lo scillo-inositolo, non disponibile in commercio, che ha un tempo di ritenzione compreso fra l'ultimo picco delle forme anomeriche del glucosio e quello del meso-inositolo (cfr. figura allegata), utilizzare lo stesso fattore di risposta ottenuto per il meso-inositolo.

6. **Espressione dei risultati**

- 6.1. Il meso-inositolo e lo scillo-inositolo si esprimono in mg/kg di zuccheri totali.

Il saccarosio si esprime in g/kg di mosto.



ALLEGATO V

TAVOLA DI CONCORDANZA DI CUI ALL'ARTICOLO 16, SECONDO COMMA

Regolamento (CE) n. 1493/1999	Regolamento (CEE) n. 2676/90	Regolamento (CE) n. 423/2008	Presente regolamento
—	—	Articolo 1	Articolo 1
—	—	—	Articolo 2
Articolo 43, paragrafo 1	—	Articolo 5	Articolo 3, paragrafo 1
Articolo 43, paragrafo 2, primo trattino	—	Articolo 23	Articolo 3, paragrafo 2
Articolo 43, paragrafo 2, primo trattino	—	Articolo 24	Articolo 3, paragrafo 3
Articolo 43, paragrafo 2, primo trattino	—	Articoli 34, 35 e 36	Articolo 3, paragrafo 4
—	—	Articolo 44	Articolo 4
Articolo 43, paragrafo 2, secondo trattino	—	—	Articolo 5
Articolo 43, paragrafo 2, terzo trattino	—	—	Articolo 6
—	—	Articolo 38	Articolo 7
Articolo 42, paragrafo 6	—	Articolo 39	Articolo 8
—	—	Articolo 6	Articolo 9
—	—	Articolo 46	Articolo 10, paragrafo 1
—	—	Articolo 45	Articolo 10, paragrafo 2
—	—	Articolo 32	Articolo 11
—	—	Articolo 29	Articolo 12
—	—	Articolo 30	Articolo 13
—	—	Articolo 21	Articolo 14
—	—	Articolo 47	Articolo 15
—	Articolo 1, paragrafo 1	—	—
—	—	Articolo 48	Articolo 16
Allegato IV	—	Articoli 7 e 12	Allegato I A
—	—	Articolo 10	Allegato I A, appendice 1
—	—	Articolo 8	Allegato I A, appendice 2
—	—	Articolo 9	Allegato I A, appendice 3
—	—	Articolo 13	Allegato I A, appendice 4
—	—	Articoli 14, 15 e 16	Allegato I A, appendice 5
—	—	Articolo 17	Allegato I A, appendice 6
—	—	Articolo 18	Allegato I A, appendice 7
—	—	Articolo 19	Allegato I A, appendice 8
—	—	Articolo 22	Allegato I A, appendice 9
Allegato V A	—	—	Allegato I B
Allegato V B	—	—	Allegato I C
Allegato V F	—	—	Allegato I D
Allegato V H	—	Articolo 28	Allegato II A
Allegato V I	—	Articolo 4	Allegato II B
Allegato VI K	—	—	Allegato II C
Allegato V J	—	Articoli 25 e 37	Allegato III A
—	—	Articolo 43	Allegato III A
Allegato VI L	—	Articoli 40 e 41	Allegato III B
—	Allegato, punto 39	—	Allegato IV A
—	Allegato, punto 42	—	Allegato IV B

REGOLAMENTO (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE**del 14 luglio 2009****recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999 ⁽¹⁾, in particolare gli articoli 52, 56, 63 e 126, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) Il titolo III, capo IV, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche di determinati prodotti vitivinicoli.
- (2) Per garantire che le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche registrate a livello comunitario soddisfino le condizioni previste dal regolamento (CE) n. 479/2008 è opportuno che le relative domande siano esaminate dalle autorità competenti degli Stati membri interessati nell'ambito di una procedura di opposizione nazionale preliminare. È opportuno eseguire controlli successivi per accertarsi che le domande soddisfino le condizioni previste dal presente regolamento, che l'approccio sia uniforme tra gli Stati membri e che le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non ledano parti terze. È pertanto necessario fissare le modalità di applicazione relative alle procedure di domanda, esame, opposizione e cancellazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche di determinati prodotti vitivinicoli.
- (3) Occorre definire le condizioni alle quali le persone fisiche o giuridiche possono presentare domanda di registrazione. È necessario riservare un'attenzione particolare alla delimitazione della zona, tenendo conto della zona di produzione e delle caratteristiche del prodotto. Occorre garantire che ogni produttore stabilito nella zona geografica delimitata possa utilizzare la denominazione registrata purché siano soddisfatte le condizioni previste dal disciplinare di produzione. È altresì necessario che la delimitazione della zona sia dettagliata, precisa e non ambigua, in modo da consentire ai produttori, alle autorità competenti e agli organismi di controllo di verificare se le operazioni sono eseguite all'interno della zona geografica delimitata.
- (4) È opportuno fissare norme specifiche per la registrazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche.
- (5) La restrizione obbligatoria ad una data zona geografica delle operazioni di imballaggio dei prodotti vitivinicoli a denominazione di origine o a indicazione geografica o delle operazioni connesse alla presentazione del prodotto costituisce una restrizione alla libera circolazione delle merci e alla libera prestazione di servizi. Alla luce della giurisprudenza della Corte di giustizia, simili restrizioni possono essere imposte solo se sono necessarie, proporzionate e atte a salvaguardare la reputazione della denominazione di origine o dell'indicazione geografica. È necessario che ogni restrizione sia adeguatamente giustificata sotto il profilo della libera circolazione delle merci e della libera prestazione dei servizi.
- (6) È opportuno adottare disposizioni in merito alla condizione della produzione all'interno della zona delimitata. Al riguardo vige nella Comunità un numero limitato di deroghe.
- (7) È necessario anche definire gli elementi che evidenziano il legame con le caratteristiche della zona geografica e la loro incidenza sul prodotto finito.
- (8) La registrazione nel registro comunitario delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dovrebbe fornire informazioni anche per gli operatori commerciali e i consumatori. Per garantirne l'accessibilità al pubblico è opportuno che tale registrazione sia elettronica.
- (9) Per preservare le particolari caratteristiche dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta e per armonizzare la legislazione degli Stati membri in modo da garantire pari condizioni di concorrenza all'interno della Comunità, è opportuno stabilire un quadro normativo comunitario che disciplina i controlli su questi vini, al quale devono conformarsi le disposizioni specifiche adottate dagli Stati membri. Tali controlli dovrebbero permettere una migliore tracciabilità dei prodotti; occorre specificare gli aspetti che devono essere contemplati da tali controlli. Per prevenire distorsioni di concorrenza è necessario che i controlli siano eseguiti costantemente da organismi indipendenti.
- (10) Per garantire la coerenza nell'attuazione del regolamento (CE) n. 479/2008 è opportuno predisporre i moduli per le domande, le opposizioni, le modifiche e le cancellazioni.
- (11) Il titolo III, capo V, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per l'uso di menzioni tradizionali protette per determinati prodotti vitivinicoli.

⁽¹⁾ GU L 148 del 6.6.2008, pag. 1.

- (12) L'impiego, la regolamentazione e la protezione di talune menzioni (diverse dalle denominazioni di origine e dalle indicazioni geografiche) che servono a designare i prodotti vitivinicoli costituiscono una prassi consolidata nella Comunità. Tali menzioni tradizionali evocano nella mente dei consumatori un metodo di produzione o di invecchiamento o una qualità, un colore o un tipo di vino oppure un evento legato alla storia del vino. Per garantire pari condizioni di concorrenza ed evitare che i consumatori siano indotti in errore, occorre definire un quadro comune per la definizione, il riconoscimento e la protezione di tali menzioni tradizionali.
- (13) Per evitare che i consumatori siano indotti in errore, è opportuno che l'impiego di menzioni tradizionali sui prodotti dei paesi terzi sia subordinato alla condizione che tali prodotti soddisfino condizioni identiche o equivalenti a quelle imposte ai prodotti comunitari dagli Stati membri. Inoltre, poiché in molti paesi terzi non esiste lo stesso livello di centralizzazione normativa dell'ordinamento comunitario, è opportuno stabilire alcuni requisiti per le «organizzazioni professionali rappresentative» dei paesi terzi in modo da assicurare che esse offrano le stesse garanzie di quelle previste dalle norme comunitarie.
- (14) Il titolo III, capo VI, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- (15) La prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ⁽²⁾, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ e la direttiva 2007/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 settembre 2007, che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati ⁽⁴⁾, recano alcune disposizioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari. Tali disposizioni si applicano anche ai prodotti vitivinicoli, salvo esplicita esclusione precisata da dette direttive.
- (16) Il regolamento (CE) n. 479/2008 ha armonizzato l'etichettatura per tutti i prodotti vitivinicoli e consente l'impiego di termini diversi da quelli espressamente disciplinati dalla normativa comunitaria, a condizione che siano esatti.
- (17) A norma del regolamento (CE) n. 479/2008 occorre fissare condizioni per l'impiego di determinati termini che si riferiscono, tra l'altro, alla provenienza, all'imbottigliatore, al produttore e all'importatore. Per alcuni di questi termini sono necessarie norme comunitarie intese a garantire il corretto funzionamento del mercato interno. Tali norme devono, in generale, fondarsi sulle disposizioni vigenti. Per altri termini è opportuno che ogni Stato membro definisca le norme — compatibili con il diritto comunitario — applicabili ai vini prodotti nel suo territorio in modo che possano essere adottate a un livello quanto più vicino possibile ai produttori. Deve tuttavia essere garantita la trasparenza di siffatte norme.
- (18) Nell'interesse dei consumatori, è opportuno raggruppare determinate informazioni obbligatorie nel medesimo campo visivo sul recipiente, fissare limiti di tolleranza per l'indicazione del titolo alcolometrico effettivo e prendere in considerazione le specificità dei prodotti.
- (19) Le norme vigenti sull'uso, nell'etichettatura, di diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare si sono dimostrate utili e vanno quindi mantenute.
- (20) Le indicazioni che si riferiscono alla produzione biologica dell'uva sono disciplinate esclusivamente dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici ⁽⁵⁾, e si applicano a tutti i prodotti vitivinicoli.
- (21) È necessario continuare a vietare l'impiego di capsule a base di piombo per coprire i dispositivi di chiusura dei recipienti nei quali sono conservati i prodotti disciplinati dal regolamento (CE) n. 479/2008, per evitare anzitutto qualsiasi rischio di contaminazione, in particolare per contatto accidentale con le capsule e, in secondo luogo, qualsiasi rischio di inquinamento ambientale imputabile ai residui che contengono piombo provenienti da tali capsule.
- (22) Ai fini della tracciabilità dei prodotti e della trasparenza è opportuno adottare nuove disposizioni relative all'indicazione della provenienza.
- (23) L'impiego di indicazioni relative alle varietà di vite e all'annata per i vini senza denominazione di origine o indicazione geografica richiede specifiche modalità di applicazione.
- (24) L'utilizzazione di taluni tipi di bottiglie per determinati prodotti costituisce una prassi consolidata da molti anni nella Comunità e nei paesi terzi. Tali bottiglie possono evocare, nella mente dei consumatori, determinate caratteristiche o un'origine precisa dei prodotti in quanto sono utilizzate da molto tempo. Tali tipi di bottiglie devono pertanto essere riservati ai vini di cui trattasi.
- (25) Le regole applicabili in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli originari di paesi terzi e presenti sul mercato comunitario devono anch'esse essere armonizzate per quanto possibile con l'approccio adottato per i prodotti vitivinicoli comunitari, onde evitare ogni confusione per i consumatori e ogni forma di concorrenza sleale per i produttori. Occorre tuttavia tener conto delle diverse condizioni di produzione e tradizioni vinicole, nonché delle legislazioni dei paesi terzi.

(1) GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1.

(2) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

(3) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

(4) GU L 247 del 21.9.2007, pag. 17.

(5) GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

- (26) Tenendo conto delle differenze tra i prodotti disciplinati dal presente regolamento e i loro mercati, nonché delle aspettative dei consumatori, è necessario differenziare le norme a seconda dei prodotti, in particolare per quanto riguarda alcune indicazioni facoltative utilizzate per i vini senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta che recano tuttavia il nome del vitigno e l'annata, purché siano conformi a una certificazione (i cosiddetti «vini varietali»). Pertanto, per distinguere all'interno della categoria dei vini senza DOP/IGP quelli che rientrano nella sottocategoria dei vini varietali da quelli che non beneficiano di tale apertura, è opportuno prevedere disposizioni specifiche per l'impiego di indicazioni facoltative, applicabili da un lato ai vini a DOP e IGP e dall'altro ai vini senza DOP e IGP tenendo conto del fatto che in quest'ultima categoria rientrano anche i «vini varietali».
- (27) Per evitare oneri non necessari a carico degli operatori, è opportuno adottare misure per agevolare la transizione dalla normativa vitivinicola precedentemente in vigore (in particolare il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽¹⁾) a quella prevista dal presente regolamento. Per permettere agli operatori economici stabiliti nella Comunità e nei paesi terzi di conformarsi alle norme in materia di etichettatura, è opportuno concedere un periodo transitorio. Per questo motivo occorre adottare disposizioni che consentano, per un periodo transitorio, di continuare a commercializzare i prodotti etichettati conformemente alle norme previgenti.
- (28) A causa del carico amministrativo alcuni Stati membri non sono in grado di adottare entro il 1° agosto 2009 le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008. Per evitare che questo termine arrechi pregiudizio agli operatori economici e alle autorità competenti è opportuno concedere un periodo transitorio e adottare disposizioni transitorie.
- (29) Le disposizioni del presente regolamento devono fare salve le regole specifiche che potrebbero essere negoziate nell'ambito di accordi conclusi con i paesi terzi secondo la procedura prevista all'articolo 133 del trattato.
- (30) È necessario che le nuove modalità di applicazione del titolo III, capi IV, V e VI, del regolamento (CE) n. 479/2008 sostituiscano le vigenti disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1493/1999. Occorre pertanto abrogare il regolamento (CE) n. 1607/2000 della Commissione, del 24 luglio 2000, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo in particolare in ordine al titolo relativo ai vini di qualità prodotti in regioni determinate ⁽²⁾ e il regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione, del 29 aprile 2002, che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli ⁽³⁾.
- (31) L'articolo 128 del regolamento (CE) n. 479/2008 abroga la normativa vigente del Consiglio nel settore vitivinicolo, inclusa quella relativa agli aspetti disciplinati dal presente regolamento. Per evitare difficoltà a livello commerciale, permettere una transizione armoniosa per gli operatori economici e dare agli Stati membri un periodo ragionevole per adottare una serie di modalità di applicazione, è necessario fissare determinati periodi transitori.
- (32) È opportuno che le modalità di applicazione previste dal presente regolamento si applichino a partire dalla stessa data di applicazione delle disposizioni del titolo III, capi IV, V e VI, del regolamento (CE) n. 479/2008.
- (33) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento reca le modalità di applicazione del titolo III del regolamento (CE) n. 479/2008 per quanto riguarda:

- le disposizioni di cui al capo IV del medesimo titolo, relative alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche dei prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
- le disposizioni di cui al capo V del medesimo titolo, relative alle menzioni tradizionali dei prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
- le disposizioni di cui al capo VI del medesimo titolo, relative all'etichettatura e alla presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

⁽¹⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 185 del 25.7.2000, pag. 17.

⁽³⁾ GU L 118 del 4.5.2002, pag. 1.

CAPO II

Articolo 6

DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE**Produzione nella zona geografica delimitata**

SEZIONE 1

Domanda di protezione

Articolo 2

Richiedente

1. Un singolo produttore può essere un richiedente ai sensi dell'articolo 37, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 se è dimostrato che:

- a) è l'unico produttore nella zona geografica delimitata e
- b) la zona geografica delimitata oggetto della domanda, se è circondata da zone a denominazione di origine o indicazione geografica, possiede caratteristiche sostanzialmente diverse da quelle delle zone delimitate circostanti, oppure le caratteristiche del prodotto differiscono da quelle dei prodotti ottenuti nelle zone delimitate circostanti.

2. Uno Stato membro o un paese terzo, o le rispettive autorità competenti, non possono essere un richiedente ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 3

Domanda di protezione

La domanda di protezione è costituita dai documenti previsti agli articoli 35 o 36 del regolamento (CE) n. 479/2008 e da una copia elettronica del disciplinare di produzione e del documento unico.

La domanda di protezione e il documento unico sono redatti in conformità ai moduli figuranti rispettivamente negli allegati I e II del presente regolamento.

Articolo 4

Nome

1. Il nome di cui si chiede la protezione è registrato esclusivamente nella lingua o nelle lingue utilizzate per designare il prodotto di cui trattasi nella zona geografica delimitata.

2. Il nome è registrato nell'ortografia originale.

Articolo 5

Delimitazione della zona geografica

La zona è delimitata in modo dettagliato, preciso e senza ambiguità.

1. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), e lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente articolo, per «produzione» si intendono tutte le operazioni eseguite, dalla vendemmia dell'uva fino al completamento del processo di vinificazione, esclusi i processi successivi alla produzione.

2. Per i prodotti a indicazione geografica protetta, la percentuale di uva, al massimo del 15 %, che in virtù dell'articolo 34, paragrafo 1, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 479/2008 può provenire da fuori della zona geografica delimitata, deve provenire dallo Stato membro o dal paese terzo in cui si trova la zona geografica delimitata.

3. In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 479/2008, si applica l'allegato III, sezione B, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽¹⁾ relativo alle pratiche enologiche e alle relative restrizioni.

4. In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), e lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta può essere vinificato:

- a) in una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata, oppure
- b) in una zona situata nella stessa unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa, in conformità alle disposizioni nazionali, oppure
- c) per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche transfrontaliere, oppure se vige un accordo sulle misure di controllo tra due o più Stati membri o tra uno o più Stati membri e uno o più paesi terzi, un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta può essere vinificato in una zona situata nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, fino al 31 dicembre 2012 i vini a indicazione geografica protetta possono continuare ad essere vinificati al di là delle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, i prodotti possono essere vinificati in vini spumanti a denominazione di origine protetta o in vini frizzanti a denominazione di origine protetta al di là delle immediate vicinanze della zona geografica delimitata se tale pratica era in uso anteriormente al 1° marzo 1986.

⁽¹⁾ Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.

Articolo 7

Legame

1. Gli elementi che evidenziano il legame di cui all'articolo 35, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 spiegano in che misura le caratteristiche della zona geografica limitata incidono sul prodotto finito.

Se le domande riguardano categorie diverse di prodotti vitivinicoli, gli elementi che dimostrano il legame sono illustrati per ogni categoria di prodotti considerati.

2. Nel caso di una denominazione di origine, il disciplinare di produzione contiene:

- a) informazioni sulla zona geografica, in particolare sui fattori naturali e antropici, rilevanti per il legame;
- b) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico;
- c) una descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

3. Nel caso di una indicazione geografica, il disciplinare di produzione contiene:

- a) informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame;
- b) informazioni sulla qualità, notorietà o su altre caratteristiche specifiche del prodotto attribuibili all'origine geografica;
- c) una descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

4. Il disciplinare di un'indicazione geografica precisa se l'indicazione si basa su una specifica qualità o notorietà oppure su altre caratteristiche del prodotto legate alla sua origine geografica.

Articolo 8

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Qualora il disciplinare di produzione preveda l'obbligo di effettuare il condizionamento all'interno della zona geografica delimitata o in una zona situata nelle immediate vicinanze della zona delimitata, in conformità a una delle condizioni di cui all'articolo 35, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 479/2008, è fornita una motivazione di tale obbligo per il prodotto di cui trattasi.

SEZIONE 2

Procedura di esame da parte della Commissione

Articolo 9

Ricevimento della domanda

1. Le domande sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione di una domanda alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la domanda.

Agli Stati membri o alle autorità dei paesi terzi o al richiedente stabilito in un paese terzo è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il nome da registrare;
- c) il numero di pagine ricevute e
- d) la data di ricevimento della domanda.

Articolo 10

Presentazione di una domanda transfrontaliera

1. In caso di richiesta transfrontaliera relativa a un nome che designa una zona geografica transfrontaliera, può essere presentata una domanda comune da una o più associazioni di produttori che rappresentano tale zona.

2. Se la domanda riguarda solo Stati membri, è espletata la procedura nazionale preliminare di cui all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 in tutti gli Stati membri interessati.

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008, la domanda transfrontaliera è presentata alla Commissione da un solo Stato membro a nome degli altri Stati membri, insieme all'autorizzazione ricevuta da ciascuno di questi Stati membri ad agire in nome e per conto loro.

3. Una domanda transfrontaliera che riguarda solo paesi terzi è presentata alla Commissione da una sola associazione richiedente a nome delle altre oppure da uno solo dei paesi terzi a nome degli altri e comprende:

- a) gli elementi che dimostrano il soddisfacimento delle condizioni previste agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008;

- b) la prova della protezione nei paesi terzi interessati e
- c) un'autorizzazione, ai sensi del paragrafo 2, da parte di ciascuno degli altri paesi terzi interessati.

4. Se una domanda transfrontaliera coinvolge almeno uno Stato membro e almeno un paese terzo, la procedura nazionale preliminare di cui all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 è espletata in tutti gli Stati membri interessati. La domanda è presentata alla Commissione da uno solo degli Stati membri o dei paesi terzi oppure da una sola delle associazioni richiedenti dei paesi terzi e comprende:

- a) gli elementi che dimostrano il soddisfacimento delle condizioni previste agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008;

b) la prova della protezione nei paesi terzi interessati e

- c) un'autorizzazione, ai sensi del paragrafo 2, da parte di ciascuno degli altri Stati membri o paesi terzi interessati.

5. Gli Stati membri, i paesi terzi o le associazioni di produttori stabilite in paesi terzi che presentano alla Commissione una domanda transfrontaliera ai sensi dei paragrafi 2, 3 e 4 del presente articolo diventano il destinatario di ogni comunicazione o decisione della Commissione.

Articolo 11

Ammissibilità

1. Per determinare se la domanda di protezione sia ammissibile, la Commissione verifica se la domanda di registrazione figurante nell'allegato I è stata compilata ed è corredata dei documenti giustificativi.

2. Le domande di registrazione ritenute ammissibili sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Se la domanda non è compilata, in tutto o in parte, oppure se i documenti giustificativi di cui al paragrafo 1 non sono presentati contemporaneamente alla domanda di registrazione, o mancano documenti, la Commissione ne informa il richiedente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la domanda in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Articolo 12

Esame delle condizioni di validità

1. Se una domanda ammissibile di protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica non rispetta le condizioni di cui agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione informa le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo di cui trattasi dei motivi del rigetto e fissa un termine per il ritiro o la modifica della domanda oppure per la presentazione di osservazioni.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel territorio del paese terzo non pongono rimedio entro il termine agli ostacoli che impediscono la registrazione, la Commissione respinge la domanda in applicazione dell'articolo 39, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008.

3. La Commissione adotta una decisione di rigetto della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione in merito al rigetto della domanda è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

SEZIONE 3

Procedura di opposizione

Articolo 13

Procedura nazionale di opposizione in caso di domande transfrontaliere

Ai fini dell'articolo 38, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, se una domanda transfrontaliera riguarda solo Stati membri o almeno uno Stato membro e almeno un paese terzo, la procedura di opposizione è espletata in tutti gli Stati membri interessati.

Articolo 14

Presentazione di opposizioni nell'ambito della procedura comunitaria

1. Le opposizioni di cui all'articolo 40 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono redatte in conformità al modulo riportato nell'allegato III del presente regolamento. L'opposizione è presentata alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione dell'opposizione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono il ricorso in opposizione.

All'opponente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento del ricorso.

Articolo 15

Ammissibilità nell'ambito della procedura comunitaria

1. Per determinare se un'opposizione sia ammissibile, ai sensi dell'articolo 40 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione verifica se la stessa indica i diritti anteriori adottati e i motivi dell'opposizione e se sono rispettati i termini per il suo ricevimento.

2. L'opposizione basata sulla notorietà e sulla reputazione di un marchio commerciale preesistente, in conformità all'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, è accompagnata dalla prova della presentazione, della registrazione o dell'uso del marchio commerciale preesistente, come il certificato di registrazione o la prova del suo uso, nonché dalla prova della sua notorietà e reputazione.

3. Le opposizioni debitamente motivate contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno dell'opposizione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

Le informazioni e le prove da presentare per dimostrare l'uso di un marchio commerciale preesistente comprendono dettagli sul luogo, sulla durata, sulla portata e sulla natura dell'uso del marchio preesistente e sulla sua notorietà e reputazione.

4. Se le informazioni dettagliate sui diritti anteriori adottati, sui motivi, sui fatti, sulle prove o sulle osservazioni, oppure i documenti giustificativi di cui ai paragrafi da 1 a 3, non sono presentati contemporaneamente al ricorso in opposizione, o mancano documenti, la Commissione ne informa l'opponente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge l'opposizione in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

5. Le opposizioni ritenute ammissibili sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Articolo 16

Esame di un'opposizione nell'ambito della procedura comunitaria

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo l'opposizione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 15, paragrafo 4, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data della comunicazione. Le osservazioni ricevute nel termine suddetto di due mesi sono comunicate all'opponente.

Nel corso dell'esame di un'opposizione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo oppure l'opponente non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sull'opposizione.

3. La Commissione adotta una decisione di registrazione o di rigetto della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base alle prove di cui dispone. La decisione di rigetto è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

4. In caso di opposizioni multiple, dopo un esame preliminare di una o più di tali opposizioni è probabile che la domanda di registrazione non possa essere accolta; in tali casi, la Commissione può sospendere le altre procedure di opposizione. La Commissione informa gli altri oppositori delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di rigetto di una domanda, le procedure di opposizione sospese si considerano archiviate e gli oppositori interessati ne sono debitamente informati.

SEZIONE 4

Protezione

Articolo 17

Decisione sulla protezione

1. La Commissione decide di conferire la protezione alle denominazioni di origine o alle indicazioni geografiche richieste per le domande di protezione di denominazioni di origine o indicazioni geografiche che non siano state respinte in applicazione degli articoli 11, 12, 16 e 28.

2. Le decisioni sul conferimento della protezione adottate a norma dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 18

Registro

1. La Commissione tiene aggiornato il «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette» di cui all'articolo 46 del regolamento (CE) n. 479/2008 (di seguito: «il registro»).

2. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche accettate sono iscritte nel registro.

Per le denominazioni registrate in virtù dell'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione iscrive nel registro i dati di cui al paragrafo 3 del presente articolo, ad eccezione di quelli previsti alla lettera f).

3. La Commissione iscrive i seguenti dati nel registro:

- a) il nome registrato del prodotto o dei prodotti;
- b) la protezione del nome come indicazione geografica o come denominazione di origine;
- c) il nome del paese o dei paesi di origine;
- d) la data di registrazione;
- e) il riferimento all'atto col quale il nome è stato registrato;
- f) il riferimento al documento unico.

*Articolo 19***Protezione**

1. La protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica vale a decorrere dalla data di iscrizione nel registro.
2. In caso di uso illegale di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, le autorità competenti degli Stati membri adottano, di propria iniziativa, a norma dell'articolo 45, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 479/2008, oppure a richiesta di un soggetto interessato, le misure necessarie per far cessare l'uso illegale e impedire la commercializzazione o l'esportazione dei prodotti di cui trattasi.
3. La protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica si applica al nome intero, compresi i suoi elementi costitutivi, purché siano di per sé distintivi. Non sono protetti gli elementi non distintivi o generici di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta.

SEZIONE 5

Modifiche e cancellazioni*Articolo 20***Modifiche del disciplinare o del documento unico**

1. La domanda di approvazione di modifiche del disciplinare di produzione, presentata da un richiedente ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 479/2008 con riferimento ad una denominazione di origine protetta o a un'indicazione geografica protetta, è redatta in conformità con l'allegato IV del presente regolamento.
2. Per determinare se la domanda di approvazione di modifiche di un disciplinare di produzione a norma dell'articolo 49, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 sia ammissibile, la Commissione verifica che siano state trasmesse le informazioni previste all'articolo 35, paragrafo 2, del medesimo regolamento e una domanda completa ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.
3. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 49, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 479/2008 si applicano, *mutatis mutandis*, gli articoli 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18 del presente regolamento.
4. Una modifica è considerata minore se:
 - a) non si riferisce alle caratteristiche essenziali del prodotto;
 - b) non modifica il legame;
 - c) non include una modifica del nome o di una parte del nome del prodotto;
 - d) lascia invariata la delimitazione della zona geografica;
 - e) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

5. Se la domanda di approvazione delle modifiche del disciplinare è presentata da un richiedente diverso dal richiedente iniziale, la Commissione comunica la domanda al richiedente iniziale.

6. La Commissione, se decide di accettare una modifica del disciplinare di produzione che riguarda o comprende una modifica delle informazioni iscritte nel registro, procede alla cancellazione dei dati originali dal registro e iscrive i dati nuovi con efficacia dalla data di decorrenza della relativa decisione.

*Articolo 21***Presentazione di una richiesta di cancellazione**

1. Le richieste di cancellazione a norma dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono redatte in conformità al modulo di cui all'allegato V del presente regolamento. Le richieste di cancellazione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della richiesta di cancellazione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la richiesta di cancellazione.

All'autore della richiesta di cancellazione è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento della richiesta.

3. Il disposto dei paragrafi 1 e 2 non si applica se la cancellazione ha luogo per iniziativa della Commissione.

*Articolo 22***Ammissibilità**

1. Per determinare l'ammissibilità di una richiesta di cancellazione, a norma dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione verifica che la richiesta medesima:

- a) indichi l'interesse legittimo, i motivi e la giustificazione della richiesta da parte del suo autore;
- b) spieghi i motivi della cancellazione e
- c) faccia riferimento a una dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo di residenza o di stabilimento della sede legale dell'autore della richiesta, che correda la richiesta di cancellazione.

2. Le richieste di cancellazione contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno della cancellazione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

3. Se le informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni e i documenti giustificativi di cui ai paragrafi 1 e 2 non sono presentati contemporaneamente alla richiesta di cancellazione, la Commissione ne informa l'autore e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la richiesta in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'autore della richiesta di cancellazione e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o all'autore della richiesta di cancellazione stabilito nel paese terzo.

4. Le richieste di cancellazione ritenute ammissibili e le procedure di cancellazione avviate per iniziativa della Commissione sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai richiedenti stabiliti nel paese terzo a cui appartiene la denominazione di origine o l'indicazione geografica oggetto della cancellazione.

Articolo 23

Esame delle richieste di cancellazione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai produttori interessati stabiliti in tale paese terzo la richiesta di cancellazione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 22, paragrafo 3, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel suddetto periodo di due mesi sono comunicate, se del caso, all'autore della richiesta di cancellazione.

Nel corso dell'esame di una cancellazione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo o l'autore della richiesta di cancellazione non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sulla cancellazione.

3. La Commissione adotta una decisione di cancellazione della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base alle prove di cui dispone. A tal fine valuta se il rispetto del disciplinare di un prodotto vitivinicolo oggetto di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta non sia più possibile o non possa più essere garantito, in particolare se le condizioni previste dall'articolo 35 del regolamento (CE) n. 479/2008 non sono più soddisfatte o non possano più esserlo nell'immediato futuro.

La decisione di cancellazione è comunicata all'autore della richiesta e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

4. In caso di richieste multiple di cancellazione, dopo un esame preliminare di una o più di tali richieste è probabile che una denominazione di origine o un'indicazione geografica non possa più continuare ad essere protetta: in tal caso la Commissione può sospendere le altre procedure di cancellazione. In tal caso la Commissione informa gli altri richiedenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di cancellazione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, le procedure di cancellazione sospese si considerano archiviate e i richiedenti interessati ne sono debitamente informati.

5. La Commissione cancella il nome dal registro non appena la cancellazione acquista efficacia.

SEZIONE 6

Controlli

Articolo 24

Dichiarazione degli operatori

Gli operatori che intendono partecipare in tutto o in parte alla produzione o al condizionamento di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta sono dichiarati all'autorità di controllo competente di cui all'articolo 47 del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 25

Verifica annuale

1. La verifica annuale effettuata dall'autorità di controllo competente di cui all'articolo 48, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 consiste in:

- un esame organolettico e analitico dei prodotti a denominazione di origine;
- un esame analitico soltanto o un esame sia organolettico che analitico dei prodotti a indicazione geografica e
- una verifica delle condizioni riportate nel disciplinare di produzione.

La verifica annuale è condotta negli Stati membri in cui ha avuto luogo la produzione in conformità al disciplinare secondo una delle seguenti modalità:

- mediante controlli casuali in base ad un'analisi di rischio, oppure
- mediante controlli a campione, oppure
- mediante controlli sistematici.

Nel caso dei controlli casuali gli Stati membri selezionano il numero minimo di operatori da sottoporre a tali controlli.

Nel caso dei controlli a campione gli Stati membri si assicurano, mediante il numero, la natura e la frequenza dei controlli, che essi siano rappresentativi dell'intera zona geografica delimitata e adeguati al volume dei prodotti vitivinicoli commercializzati o detenuti a fini di commercializzazione.

Il controlli casuali possono essere combinati ai controlli a campione.

2. Gli esami di cui al paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), sono realizzati su campioni anonimi, dimostrano che i prodotti analizzati rispondono alle caratteristiche e alle qualità descritte nel disciplinare di produzione della relativa denominazione di origine o indicazione geografica e possono essere effettuati in qualsiasi fase del processo di produzione, compresa la fase del condizionamento, o anche successivamente. Ogni campione prelevato è rappresentativo dei vini corrispondenti detenuti dall'operatore.

3. Ai fini del controllo della conformità al disciplinare di cui al paragrafo 1, primo comma, lettera c), l'autorità di controllo ispeziona:

a) i locali degli operatori, per accertarsi che questi ultimi siano effettivamente in grado di soddisfare le condizioni previste dal disciplinare di produzione e

b) i prodotti in qualsiasi fase del processo di produzione, inclusa la fase del condizionamento, in base a un piano di ispezione redatto in anticipo dall'autorità di controllo e di cui gli operatori sono a conoscenza, comprensivo di tutte le fasi di produzione del prodotto.

4. La verifica annuale garantisce che il prodotto non possa fregiarsi di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta se non nei seguenti casi:

a) i risultati degli esami di cui al paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), e di cui al paragrafo 2, dimostrano che il prodotto rispetta i valori limite e possiede tutte le idonee caratteristiche della denominazione di origine o dell'indicazione geografica di cui si tratta;

b) le altre condizioni elencate nel disciplinare sono soddisfatte, in conformità alle procedure di cui al paragrafo 3.

5. I prodotti che non rispettano le condizioni previste nel presente articolo possono essere commercializzati senza la relativa denominazione di origine o indicazione geografica, purché siano rispettate le altre disposizioni applicabili.

6. Per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche transfrontaliere, la verifica può essere effettuata da un'autorità di controllo di uno degli Stati membri interessati dalle medesime denominazioni o indicazioni.

7. Se la verifica annuale è effettuata nella fase del condizionamento del prodotto nel territorio di uno Stato membro che non è lo Stato membro di produzione, si applica l'articolo 84 del regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione ⁽¹⁾.

8. I paragrafi da 1 a 7 si applicano ai vini che recano una denominazione di origine o un'indicazione geografica conformi ai requisiti di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽¹⁾ GU L 170 del 30.6.2008, pag. 1.

Articolo 26

Esami analitici e organolettici

Gli esami analitici e organolettici di cui all'articolo 25, paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), consistono in:

a) un'analisi del vino che misura le seguenti caratteristiche:

i) in base ad un'analisi chimica e fisica:

— il titolo alcolometrico totale ed effettivo;

— gli zuccheri totali espressi in fruttosio o glucosio (incluso il saccarosio nel caso dei vini frizzanti e spumanti);

— l'acidità totale;

— l'acidità volatile;

— l'anidride solforosa totale;

ii) in base ad un'analisi complementare:

— l'anidride carbonica (vini frizzanti e spumanti, sovrappressione in bar a 20 °C);

— ogni altra caratteristica prevista dalla legislazione degli Stati membri o dal disciplinare di produzione delle denominazioni di origine protette o delle indicazioni geografiche protette di cui trattasi;

b) un esame organolettico visivo, olfattivo e gustativo.

Articolo 27

Controlli sui prodotti originari di paesi terzi

Per i vini di un paese terzo che beneficiano di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, il paese terzo interessato invia alla Commissione, su sua richiesta, le informazioni relative alle autorità competenti di cui all'articolo 48, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli aspetti coperti dal controllo, insieme alla prova che il vino soddisfa le condizioni previste dalla corrispondente denominazione di origine o indicazione geografica.

SEZIONE 7

Conversione in un'indicazione geografica

Articolo 28

Domanda

1. Le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo o un richiedente stabilito in un paese terzo possono chiedere la conversione di una denominazione di origine protetta in un'indicazione geografica protetta se non è più possibile o non può più essere assicurata la conformità di una denominazione di origine protetta al relativo disciplinare di produzione.

La domanda di conversione da presentare alla Commissione è redatta in conformità al modulo figurante nell'allegato VI del presente regolamento. Le domande di conversione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della domanda di conversione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione.

2. Se una domanda di conversione di una denominazione di origine in un'indicazione geografica non rispetta le condizioni di cui agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione informa le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo dei motivi del rifiuto e li invita a ritirare o a modificare la domanda oppure a presentare osservazioni entro due mesi.

3. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo non pongono rimedio entro il periodo di due mesi agli ostacoli che impediscono la conversione in un'indicazione geografica la Commissione respinge la domanda.

4. La Commissione adotta una decisione di rigetto della conversione in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione in merito al rigetto della domanda è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

5. Non si applicano l'articolo 40 né l'articolo 49, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

CAPO III

MENZIONI TRADIZIONALI

SEZIONE 1

Domanda

Articolo 29

Richiedenti

1. Le autorità competenti degli Stati membri o dei paesi terzi o le organizzazioni professionali rappresentative stabilite nei paesi terzi possono presentare alla Commissione una domanda di protezione di menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per «*organizzazioni professionali rappresentative*» si intendono le organizzazioni di produttori o le associazioni di organizzazioni di produttori che hanno adottato le stesse norme e operano in una o più zone viticole a denominazione di origine o indicazione geografica e che raggruppano almeno due terzi dei produttori della(e) zona(e) a denominazione di origine o indicazione geografica nella quale operano e coprono almeno due terzi della produzione di tale(i) zona(e). Un'organizzazione professionale rappresentativa può presentare una domanda di protezione solo per i vini che produce.

Articolo 30

Domanda di protezione

1. La domanda di protezione di una menzione tradizionale è conforme al modulo figurante nell'allegato VII ed è accompagnata da una copia delle norme che disciplinano l'uso della relativa menzione.

2. Se la domanda è presentata da un'organizzazione professionale rappresentativa stabilita in un paese terzo sono comunicati anche gli estremi dell'organizzazione professionale rappresentativa. L'elenco di queste informazioni, inclusi se del caso i dati pertinenti relativi ai membri dell'organizzazione professionale rappresentativa, figura nell'allegato XI.

Articolo 31

Lingua

1. La menzione da proteggere è espressa:

- a) nella lingua o nelle lingue ufficiali, nella lingua regionale o nelle lingue regionali dello Stato membro o del paese terzo di cui è originaria, oppure
- b) nella lingua di tale menzione usata in commercio.

La menzione usata in una determinata lingua si riferisce ai prodotti specifici di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. La menzione è registrata nell'ortografia originale.

Articolo 32

Norme sulle menzioni tradizionali di paesi terzi

1. L'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 si applica, *mutatis mutandis*, alle menzioni usate tradizionalmente nei paesi terzi per i prodotti vitivinicoli a indicazione geografica degli stessi paesi terzi.

2. Le indicazioni tradizionali diverse dalle menzioni tradizionali elencate nell'allegato XII che figurano nell'etichettatura dei vini originari di paesi terzi possono essere utilizzate in conformità alle norme ivi applicabili, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative.

SEZIONE 2

Procedura di esame

Articolo 33

Presentazione della domanda

La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine del fascicolo sui documenti che costituiscono la domanda. Le domande sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della domanda alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data e la menzione tradizionale sono rese pubbliche con i mezzi adeguati.

Al richiedente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) la menzione tradizionale;
- c) il numero di documenti ricevuti e
- d) la data di ricevimento.

Articolo 34

Ammissibilità

La Commissione verifica che il modulo di domanda sia compilato in tutti i suoi elementi e che la domanda sia corredata della documentazione necessaria prevista all'articolo 30.

Se il modulo di domanda è incompleto e la documentazione è assente o incompleta la Commissione ne informa il richiedente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la domanda in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata al richiedente.

Articolo 35

Condizioni di validità

1. Il riconoscimento di una menzione tradizionale è accolto se:
 - a) la menzione risponde alla definizione di cui all'articolo 54, paragrafo 1, lettera a) o lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 e alle condizioni di cui all'articolo 31 del presente regolamento;
 - b) la menzione è costituita esclusivamente da:
 - i) un nome tradizionalmente usato in commercio in un'ampia parte del territorio della Comunità, o del paese terzo interessato, per distinguere le specifiche categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, oppure
 - ii) un nome notorio, tradizionalmente usato in commercio nel territorio di almeno uno Stato membro o del paese terzo interessato per distinguere le specifiche categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
 - c) la menzione:
 - i) non è generica;
 - ii) è definita e disciplinata dalla normativa dello Stato membro, oppure

- iii) è soggetta a condizioni d'impiego conformi alle norme applicabili ai produttori di vino del paese terzo di cui trattasi, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative.

2. Ai fini del paragrafo 1, lettera b), per uso tradizionale si intende:

- a) una durata di almeno cinque anni nel caso di menzioni espresse in una lingua o in lingue di cui all'articolo 31, lettera a), del presente regolamento,
- b) una durata di almeno 15 anni nel caso di menzioni espresse in una lingua o in lingue di cui all'articolo 31, lettera b), del presente regolamento.

3. Ai fini del paragrafo 1, lettera c), punto i), si intende per «generica» la denominazione di una menzione tradizionale che, pur riferendosi a un metodo di produzione o di invecchiamento specifico, oppure alla qualità, al colore, al tipo di località o a un particolare connesso alla storia di un prodotto vitivinicolo, è divenuta il nome comune del prodotto vitivinicolo in questione nella Comunità.

4. Le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), del presente articolo non si applicano alle menzioni tradizionali di cui all'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 36

Motivi di rigetto

1. Se una domanda di menzione tradizionale non risponde alla definizione di cui all'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 né alle condizioni di cui agli articoli 31 e 35 del presente regolamento, la Commissione informa il richiedente dei motivi del rigetto e stabilisce un termine di due mesi dalla data di tale comunicazione per il ritiro o la modifica della domanda o la presentazione di osservazioni.

La Commissione adotta una decisione in merito alla protezione in base alle informazioni di cui dispone.

2. La Commissione respinge la domanda qualora il richiedente non ponga rimedio agli ostacoli entro il termine di cui al paragrafo 1. La Commissione adotta una decisione di rigetto della menzione tradizionale in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione di rigetto è comunicata al richiedente.

SEZIONE 3

Procedure di opposizione

Articolo 37

Presentazione di un ricorso in opposizione

1. Entro due mesi dalla data di pubblicazione di cui all'articolo 33, primo comma, ogni Stato membro o paese terzo, oppure ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo, può opporsi al riconoscimento proposto presentando un ricorso in opposizione.

2. Il ricorso in opposizione è redatto in conformità al modulo riportato nell'allegato VIII ed è presentato alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione del ricorso in opposizione alla Commissione è la data alla quale è protocollato nel registro della corrispondenza della Commissione.

3. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono il ricorso in opposizione.

All'opponente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento del ricorso.

Articolo 38

Ammissibilità

1. Per determinare se un'opposizione sia ammissibile, la Commissione verifica se il ricorso in opposizione indica i diritti anteriori adottati e i motivi dell'opposizione e se è rispettato il termine per il suo ricevimento da parte della Commissione previsto all'articolo 37, primo comma.

2. Se l'opposizione si basa sulla notorietà e sulla reputazione di un marchio commerciale preesistente, in conformità all'articolo 41, paragrafo 2, il ricorso in opposizione è accompagnato dalla prova della presentazione, della registrazione o dell'uso del marchio commerciale preesistente, come il certificato di registrazione, nonché dalla prova della sua notorietà e reputazione.

3. I ricorsi in opposizione debitamente motivati contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno dell'opposizione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

Le informazioni e le prove da presentare per dimostrare l'uso di un marchio commerciale preesistente comprendono dettagli sul luogo, sulla durata, sulla portata e sulla natura dell'uso del marchio preesistente e sulla sua notorietà e reputazione.

4. Se le informazioni dettagliate sui diritti anteriori adottati, sui motivi, sui fatti, sulle prove o sulle osservazioni, oppure i documenti giustificativi, di cui ai paragrafi da 1 a 3, non sono presentati contemporaneamente al ricorso in opposizione, o mancano documenti, la Commissione ne informa l'opponente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge il ricorso in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

5. I ricorsi in opposizione ritenuti ammissibili sono comunicati alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

Articolo 39

Esame di un'opposizione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo la richiesta di opposizione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 38, paragrafo 4, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel termine suddetto di due mesi sono comunicate all'opponente.

Nel corso dell'esame di un'opposizione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo o l'opponente non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sull'opposizione.

3. La Commissione adotta una decisione di rigetto o di riconoscimento della menzione tradizionale in base alla documentazione di cui dispone. Essa valuta se siano soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 40, paragrafo 1, o all'articolo 41, paragrafo 3, oppure all'articolo 42. La decisione di rigetto è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

4. In caso di opposizioni multiple, dopo un esame preliminare di uno o più ricorsi in opposizioni è probabile che la domanda di riconoscimento non possa essere accolta; in tali casi, la Commissione può sospendere le altre procedure di opposizione. La Commissione informa gli altri opposenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di rigetto del ricorso le procedure di opposizione sospese si considerano archiviate e gli opposenti interessati ne sono debitamente informati.

SEZIONE 4

Protezione

Articolo 40

Protezione generale

1. Se la domanda soddisfa i requisiti stabiliti dall'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 e dagli articoli 31 e 35 del presente regolamento e se non è respinta in applicazione degli articoli 38 e 39, la menzione tradizionale è elencata nell'allegato XII del presente regolamento.

2. Le menzioni tradizionali elencate nell'allegato XII sono protette esclusivamente nella lingua e per le categorie di prodotti vitivinicoli figuranti nella relativa domanda:

- a) contro qualsiasi usurpazione, anche quando la menzione protetta è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione», «gusto», «come» o simili;

- b) contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla natura, alle caratteristiche o alle qualità essenziali del prodotto, usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi al prodotto di cui trattasi;
- c) contro qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore e in particolare che lasci supporre che il vino fruisca della menzione tradizionale protetta.

Articolo 41

Relazione con i marchi commerciali

1. Se una menzione tradizionale è protetta in virtù del presente regolamento, la registrazione di un marchio corrispondente ad una delle situazioni descritte dall'articolo 40 è respinta se la domanda di registrazione del marchio non riguarda un vino che ha diritto all'uso di tale menzione tradizionale ed è presentata posteriormente alla data di presentazione della domanda di protezione della menzione tradizionale alla Commissione e se tale menzione ottiene successivamente la protezione.

I marchi registrati in violazione del primo comma sono dichiarati nulli, su richiesta, in conformità alle procedure applicabili previste dalla direttiva 2008/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o dal regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio ⁽²⁾.

2. Un marchio corrispondente ad una delle situazioni descritte dall'articolo 40 del presente regolamento e che sia stato richiesto, registrato o, nei casi in cui ciò sia previsto dalla normativa pertinente, acquisito con l'uso sul territorio comunitario anteriormente al 4 maggio 2002 o anteriormente alla data in cui è stata presentata alla Commissione la domanda di protezione della menzione tradizionale, può continuare ad essere utilizzato e rinnovato nonostante la protezione della menzione tradizionale.

In tal caso l'uso della menzione tradizionale è consentito insieme a quello del marchio corrispondente.

3. Un nome non è protetto in quanto menzione tradizionale qualora, a causa della notorietà e della reputazione di un marchio commerciale, la protezione sia suscettibile di indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità, alla natura, alle caratteristiche o alla qualità del vino.

Articolo 42

Omonimi

1. La protezione della menzione per cui è presentata la domanda, omonima o parzialmente omonima di una menzione tradizionale già protetta ai sensi del presente capo, tiene debitamente conto degli usi locali e tradizionali e dei rischi di confusione.

Una menzione omonima che induca in errore il consumatore circa la natura, la qualità o la vera origine dei prodotti non è registrata, nemmeno se è esatta.

⁽¹⁾ GU L 299 dell'8.11.2008, pag. 25.

⁽²⁾ GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1.

L'impiego di una menzione omonima protetta è autorizzato esclusivamente in condizioni pratiche tali da assicurare che la menzione omonima protetta successivamente sia sufficientemente differenziata da quella già registrata nell'allegato XII, tenuto conto della necessità di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore.

2. Il paragrafo 1 si applica, *mutatis mutandis*, alle menzioni tradizionali protette anteriormente al 1° agosto 2009, parzialmente omonime di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta o di un nome di varietà di uve da vino o di suoi sinonimi elencati nell'allegato XV.

Articolo 43

Rispetto della protezione

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 55 del regolamento (CE) n. 479/2008, in caso di uso illegale di menzioni tradizionali protette, le autorità nazionali competenti adottano, di propria iniziativa o su richiesta di una parte interessata, le misure necessarie per far cessare la commercializzazione dei prodotti, inclusa l'esportazione.

SEZIONE 5

Procedura di cancellazione

Articolo 44

Motivi della cancellazione

Una menzione tradizionale è cancellata se non risponde più alla definizione stabilita all'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 e non rispetta più le condizioni previste agli articoli 31, 35, articolo 40, paragrafo 2, articolo 41, paragrafo 3, o all'articolo 42.

Articolo 45

Presentazione di una richiesta di cancellazione

1. Uno Stato membro, un paese terzo, oppure ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo può presentare alla Commissione una richiesta di cancellazione debitamente motivata utilizzando il modulo figurante nell'allegato IX. Le richieste di cancellazione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della richiesta di cancellazione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la richiesta di cancellazione.

All'autore della richiesta di cancellazione è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento della domanda.

3. Il disposto dei paragrafi 1 e 2 non si applica se la cancellazione ha luogo per iniziativa della Commissione.

Articolo 46

Ammissibilità

1. Per determinare se sia ammissibile, la Commissione verifica che la richiesta di cancellazione:

- a) indichi l'interesse legittimo del suo autore;
- b) spieghi i motivi della cancellazione e
- c) faccia riferimento a una dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo di residenza o di stabilimento della sede legale dell'autore della richiesta che spieghi l'interesse legittimo, i motivi e le giustificazioni del richiedente.

2. Le richieste di cancellazione contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno della cancellazione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

3. Se le informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni e i documenti giustificativi di cui ai paragrafi 1 e 2 non sono presentati contemporaneamente alla richiesta di cancellazione, la Commissione ne informa l'autore e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la richiesta in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'autore della richiesta di cancellazione e alle autorità allo Stato membro o del paese terzo o all'autore della richiesta di cancellazione stabilito nel paese terzo.

4. Le richieste di cancellazione ritenute ammissibili e le procedure di cancellazione avviate per iniziativa della Commissione sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai richiedenti stabiliti nel paese terzo a cui appartiene la menzione tradizionale oggetto della cancellazione.

Articolo 47

Esame delle richieste di cancellazione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo la richiesta di cancellazione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 46, paragrafo 3, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel suddetto termine di due mesi sono comunicate all'autore della richiesta di cancellazione.

Nel corso dell'esame di una cancellazione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo o l'autore della richiesta di cancellazione non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine stabilito, la Commissione adotta una decisione sulla cancellazione.

3. La Commissione adotta una decisione di cancellazione della menzione tradizionale in base alla documentazione di cui dispone. Essa verifica se continuano ad essere rispettate le condizioni di cui all'articolo 44.

La decisione di cancellazione è comunicata all'autore della relativa richiesta e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo.

4. In caso di richieste multiple di cancellazione, dopo un esame preliminare di una o più di tali richieste è probabile che una menzione tradizionale non possa più continuare ad essere protetta: in tal caso la Commissione può sospendere le altre procedure di cancellazione. In tal caso la Commissione informa gli altri richiedenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di cancellazione di una menzione tradizionale, le procedure di cancellazione sospese si considerano archiviate e gli autori delle richieste di cancellazione ne sono debitamente informati.

5. La Commissione sopprime la menzione dall'elenco dell'allegato XII non appena la cancellazione acquista efficacia.

SEZIONE 6

Menzioni tradizionali protette esistenti

Articolo 48

Menzioni tradizionali protette esistenti

Le menzioni tradizionali protette in virtù degli articoli 24, 28 e 29 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del presente regolamento purché:

- a) anteriormente al 1° maggio 2009 sia stato presentato alla Commissione un riepilogo della definizione o delle condizioni d'uso;
- b) gli Stati membri o i paesi terzi non abbiano cessato di proteggere alcune menzioni tradizionali.

CAPO IV

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Articolo 49

Norma comune a tutte le indicazioni figuranti in etichetta

Salvo diversa disposizione del presente regolamento, l'etichettatura dei prodotti di cui ai punti 1-11, 13, 15 e 16 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008 (di seguito: «i prodotti»), può essere completata da indicazioni diverse da quelle previste all'articolo 58 e da quelle disciplinate dall'articolo 59, paragrafo 1 e dall'articolo 60, paragrafo 1, di tale regolamento, purché soddisfino i requisiti dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 2000/13/CE.

SEZIONE 1

Indicazioni obbligatorie

Articolo 50

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 58 del regolamento (CE) n. 479/2008 e quelle elencate all'articolo 59 del medesimo regolamento figurano sul recipiente nello stesso campo visivo in modo da poter essere lette simultaneamente senza dover girare il recipiente.

Tuttavia, le indicazioni obbligatorie del numero di lotto e quelle di cui all'articolo 51 e all'articolo 56, paragrafo 4, del presente regolamento possono figurare fuori del campo visivo in cui compaiono le altre indicazioni obbligatorie.

2. Le indicazioni obbligatorie di cui al paragrafo 1 e quelle applicabili in virtù degli atti citati all'articolo 58 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono presentate in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dei disegni.

Articolo 51

Applicazione di determinate regole orizzontali

1. Se uno o più degli ingredienti elencati nell'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE sono presenti in uno dei prodotti di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008, detti ingredienti devono figurare sull'etichetta, preceduti dalla parola «contiene». Per i solfiti si possono usare i seguenti termini: «solfiti», «solfiti» o «anidride solforosa».

2. L'obbligo di etichettatura di cui al paragrafo 1 può comprendere l'uso del pittogramma figurante nell'allegato X del presente regolamento.

Articolo 52

Commercializzazione ed esportazione

1. I prodotti con un'etichettatura o una presentazione non conformi alle pertinenti disposizioni stabilite dal presente regolamento non possono essere commercializzati nella Comunità né esportati.

2. In deroga ai capi V e VI del regolamento (CE) n. 479/2008, per i prodotti destinati all'esportazione gli Stati membri possono autorizzare che nell'etichettatura di determinati vini destinati all'esportazione figurino indicazioni non conformi alle norme di etichettatura previste dalla normativa comunitaria ove tali indicazioni siano previste dalla normativa del paese terzo interessato. Tali indicazioni possono figurare in lingue diverse dalle lingue ufficiali della Comunità.

Articolo 53

Divieto di utilizzare capsule o involucri a base di piombo

Il dispositivo di chiusura dei prodotti di cui all'articolo 49 non può essere rivestito con una capsula o una lamina contenenti piombo.

Articolo 54

Titolo alcolometrico effettivo

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 è indicato per unità o mezze unità di percentuale del volume.

Il valore del titolo alcolometrico effettivo è seguito dal simbolo «% vol» e può essere preceduto dai termini «titolo alcolometrico effettivo» o «alcole effettivo» o dall'abbreviazione «alc».

Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, il titolo alcolometrico indicato non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5 % vol al titolo determinato dall'analisi. Tuttavia, per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, i vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i vini liquorosi e i vini di uve stramature, fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, il titolo alcolometrico indicato non può essere né superiore né inferiore di oltre 0,8 % vol al titolo determinato dall'analisi.

2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è indicato sull'etichettatura in caratteri dell'altezza minima di 5 millimetri se il volume nominale è superiore a 100 centilitri, di 3 millimetri se è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri e di 2 millimetri se è pari o inferiore a 20 centilitri.

Articolo 55

Indicazione della provenienza

1. L'indicazione della provenienza, di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 è realizzata come segue:

- a) per i vini di cui all'allegato IV, punti 1, 2, 3, 7-9, 15 e 16 del regolamento (CE) n. 479/2008, senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, con:
 - i) i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

per i vini transfrontalieri prodotti con determinate varietà di uve da vino ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, può figurare solo il nome di uno o più Stati membri o del paese terzo o di paesi terzi;

- ii) i termini «vino della Comunità europea» o termini equivalenti, oppure «miscela di vini di diversi paesi della Comunità europea» nel caso di una miscela di vini originari di diversi Stati membri, oppure

per i vini ottenuti da una miscela di vini originari di più paesi terzi, i termini «miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla Comunità europea» o «miscela di vini di ...» completati dai nomi dei paesi terzi di cui trattasi;

- iii) i termini «vino della Comunità europea» o termini equivalenti, oppure «vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in ...», completato dal nome degli Stati membri in causa, per i vini vinificati in uno Stato membro a partire da uve vendemmiate in un altro Stato membro, oppure

per i vini vinificati in un paese terzo con uve vendemmiate in un altro paese terzo, il termini «vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in (...)», con il nome dei paesi terzi di cui trattasi;

- b) per i vini di cui all'allegato IV, punti 4, 5 e 6, del regolamento (CE) n. 479/2008, senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, con:

- i) i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», oppure «sekt di (...)», o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

- ii) i termini «prodotto in (...)», o termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro in cui avviene la seconda fermentazione;

- c) per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», o con termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

per le denominazioni di origine protette o le indicazioni geografiche protette transfrontaliere è indicato solo il nome di uno o più Stati membri o paesi terzi.

Il presente paragrafo fa salvi gli articoli 56 e 67.

2. L'indicazione della provenienza, di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 sulle etichette del mosto, del mosto in fermentazione, del mosto concentrato o del vino nuovo ancora in fermentazione è realizzata come segue:

- a) «mosto di (...)» oppure «mosto prodotto in (...)» o termini equivalenti, completati dal nome dello Stato membro o di un territorio che fa parte dello Stato membro in cui il prodotto è ottenuto;

- b) «miscela di prodotti ottenuti in due o più paesi della Comunità europea» se si tratta di un taglio di prodotti elaborati in due o più Stati membri;

- c) «mosto ottenuto a (...) da uve raccolte in (...)» per il mosto di uve che non è stato elaborato nello Stato membro in cui sono state vendemmiate le uve.

3. Nel caso del Regno Unito, il nome dello Stato membro può essere sostituito dal nome di un territorio che fa parte del Regno Unito.

Articolo 56

Indicazione dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore e del venditore

1. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 59, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente articolo si intende per:

- a) «imbottigliatore», la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone, che effettua o fa effettuare l'imbottigliamento per proprio conto;

- b) «imbottigliamento», il riempimento, con il prodotto interessato, di recipienti aventi una capienza uguale o inferiore a 60 litri, ai fini della vendita;

- c) «produttore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che effettua o fa effettuare per proprio conto l'elaborazione delle uve, del mosto di uve e del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità o vino spumante di qualità del tipo aromatico;

- d) «importatore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, stabilita nella Comunità che si assume la responsabilità dell'immissione in libera pratica di merci non comunitarie ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 8, del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio (1);

- e) «venditore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che non rientra nella definizione di produttore, che acquista e poi mette in circolazione vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità o vini spumanti di qualità del tipo aromatico;

- f) «indirizzo», il nome del comune e dello Stato membro in cui è situata la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore.

2. Il nome e l'indirizzo dell'imbottigliatore sono completati:

- a) dai termini «imbottigliatore» oppure «imbottigliato da (...)», oppure

(1) GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1.

- b) da termini le cui condizioni di impiego sono definite dallo Stato membro se l'imbottigliamento di vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta avviene:
- i) nell'azienda del produttore, oppure
 - ii) nei locali di un'associazione di produttori, oppure
 - iii) in un'impresa situata nella zona geografica delimitata oppure nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In caso di imbottigliamento per conto terzi, l'indicazione dell'imbottigliatore è completata dai termini «*imbottigliato per conto di (...)*» o, nel caso in cui è indicato anche il nome e l'indirizzo della persona che ha effettuato l'imbottigliamento per conto terzi, dai termini «*imbottigliato da (...)* per conto di (...)».

Se l'imbottigliamento è realizzato in luogo diverso dalla sede dell'imbottigliatore, le indicazioni di cui al presente paragrafo sono accompagnate da un riferimento al luogo specifico in cui è effettuato l'imbottigliamento e, se è effettuato in un altro Stato membro, dal nome di tale Stato membro.

Per i recipienti diversi dalle bottiglie, i termini «*confezionatore*» e «*confezionato da*» sostituiscono rispettivamente i termini «*imbottigliatore*» e «*imbottigliato da*», salvo se la lingua usata non permette di operare tale distinzione.

3. Il nome e l'indirizzo del produttore o del venditore è completato dai termini «*produttore*» o «*prodotto da*» e «*venditore*» o «*venduto da*» o da termini equivalenti. Gli Stati membri possono rendere obbligatoria l'indicazione del produttore.

4. Il nome e l'indirizzo dell'importatore sono preceduti dai termini «*importatore*» o «*importato da (...)*».

5. Le indicazioni di cui ai paragrafi 2, 3 e 4 possono essere raggruppate se riguardano la stessa persona fisica o giuridica.

Una di tali indicazioni può essere sostituita da un codice stabilito dallo Stato membro in cui è situata la sede dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore. Il codice è completato da un riferimento allo Stato membro. Sull'etichetta del vino figura anche l'indicazione del nome e dell'indirizzo di una persona fisica o giuridica intervenuta nel circuito commerciale del prodotto, diversa dall'imbottigliatore, dal produttore, dall'importatore o dal venditore indicati in codice.

6. Se il nome o l'indirizzo dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore contiene o è costituito da una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta, tale nome o indirizzo è indicato sull'etichetta:

- a) in caratteri le cui dimensioni non superano la metà dei caratteri utilizzati per la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta oppure per la designazione della categoria dei prodotti vitivinicoli di cui trattasi, oppure

- b) per mezzo di un codice a norma del paragrafo 5, secondo comma.

Gli Stati membri possono decidere quale opzione si applica ai prodotti elaborati sul loro territorio.

Articolo 57

Indicazione dell'azienda

1. I termini elencati nell'allegato XIII con riferimento all'azienda, diversi dall'indicazione del nome dell'imbottigliatore, del produttore o del venditore, sono riservati ai vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta a condizione che:

- a) il vino sia ottenuto esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda;
- b) la vinificazione sia interamente effettuata nell'azienda;
- c) gli Stati membri disciplinino l'uso dei loro termini rispettivi elencati nell'allegato XIII. I paesi terzi adottano le norme applicabili all'uso dei loro termini rispettivi elencati nell'allegato XIII, inclusi quelli stabiliti dalle organizzazioni professionali rappresentative.

2. Solo se l'azienda lo autorizza il suo nome può essere usato anche da altri operatori che partecipano alla commercializzazione del prodotto.

Articolo 58

Indicazione del tenore di zucchero

1. I termini elencati nell'allegato XIV, parte A, del presente regolamento, che indicano il tenore di zucchero, figurano sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Se il tenore di zucchero dei prodotti, espresso in fruttosio o glucosio (incluso il saccarosio) giustifica l'uso di due dei termini elencati nell'allegato XIV, parte A, è indicato solo uno di questi due termini.

3. Fatte salve le condizioni di impiego descritte nell'allegato XIV, parte A, il tenore di zucchero non può differire di oltre 3 g per litro da quello indicato sull'etichetta del prodotto.

Articolo 59

Deroghe

In conformità all'articolo 59, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, i termini «denominazione di origine protetta» possono essere omessi per i vini che si fregiano delle seguenti denominazioni di origine protette, a condizione che questa possibilità sia disciplinata nell'ambito della legislazione dello Stato membro o delle norme applicabili nel paese terzo interessato, incluse quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative:

- | | |
|----------------|--|
| a) Cipro: | Κουμανδάρια (Commandaria); |
| b) Grecia: | Σάμος (Samos); |
| c) Spagna: | Cava,
Jerez, Xérès o Sherry,
Manzanilla; |
| d) Francia: | Champagne; |
| e) Italia: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portogallo: | Madeira o Madère,
Port o Porto. |

Articolo 60

Norme specifiche per i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti gassificati e i vini spumanti di qualità

1. I termini «vino spumante gassificato» e «vino frizzante gassificato» di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008 sono completati, in caratteri dello stesso tipo e delle stesse dimensioni, dai termini «ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica», salvo se la lingua utilizzata indica di per sé che è stata aggiunta anidride carbonica.

I termini «ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica» sono indicati anche in caso di applicazione del disposto dell'articolo 59, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per i vini spumanti di qualità, il riferimento alla categoria del prodotto vitivinicolo può essere omesso per i vini sulla cui etichetta figura il termine «Sekt».

SEZIONE 2

Indicazioni facoltative

Articolo 61

Annata

1. A norma dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, sulle etichette dei prodotti ai sensi dell'articolo 49 può figurare l'annata a condizione che almeno l'85 % delle uve usate per elaborarli siano state vendemmiate in tale annata. Sono esclusi:

- a) i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «sciroppo di dosaggio» o nello «sciroppo zuccherino», o

- b) i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per i prodotti ottenuti tradizionalmente da uve vendemmiate in gennaio o in febbraio, l'annata da indicare nell'etichetta dei vini è l'anno civile precedente.

3. Anche i prodotti senza denominazione di origine o indicazione geografica sono soggetti al rispetto delle disposizioni di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo e all'articolo 63.

Articolo 62

Nome della varietà di uve da vino

1. I nomi delle varietà di uve da vino o dei loro sinonimi, ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, utilizzate per l'ottenimento dei prodotti ai sensi dell'articolo 49 del presente regolamento, possono figurare sulle etichette dei prodotti alle condizioni stabilite alle lettere a) e b) del presente articolo.

- a) Per i vini prodotti nella Comunità europea, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi sono quelli indicati nella classificazione delle varietà di uve da vino di cui all'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

Per gli Stati membri esonerati dall'obbligo di classificazione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, i nomi delle varietà di uve del vino o i loro sinonimi sono quelli figuranti nell'Elenco internazionale delle varietà di viti e dei loro sinonimi gestito dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).

- b) Per i vini originari dei paesi terzi, le condizioni di impiego dei nomi delle varietà di uve da vino o dei loro sinonimi sono conformi alle norme applicabili ai produttori di vino nei paesi terzi, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative, e tali nomi o sinonimi figurano in almeno una delle liste seguenti:

- i) dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV);
- ii) dell'Unione per la protezione delle selezioni vegetali (UPOV);
- iii) dell'Istituto internazionale delle risorse fitogenetiche (IPGRI).

- c) Per i prodotti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recanti un'indicazione geografica di un paese terzo, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi possono essere indicati purché:

- i) qualora sia nominato solo un vitigno o un suo sinonimo, almeno l'85 % del prodotto sia stato ottenuto da uve di tale varietà, esclusi

— i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «sciroppo di dosaggio» o nello «sciroppo zuccherino», o

- i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008;
- ii) qualora siano nominati due o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100 % del prodotto sia stato ottenuto da uve di tali varietà, esclusi
 - i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «*sciroppo di dosaggio*» o nello «*sciroppo zuccherino*», o
 - i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008.

Nel caso di cui al punto ii), le varietà di uve da vino devono figurare in ordine decrescente di percentuale e in caratteri delle stesse dimensioni.

- d) Per i prodotti senza denominazione di origine o indicazione geografica, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi possono essere indicati purché siano rispettate le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a) o lettera b), e lettera c), e di cui all'articolo 63.

2. Per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità, i nomi dei vitigni utilizzati per completare la designazione del prodotto, ossia «*pinot blanc*», «*pinot noir*», «*pinot meunier*» e «*pinot gris*» e i nomi equivalenti nelle altre lingue della Comunità, possono essere sostituiti dal sinonimo «*pinot*».

3. In deroga all'articolo 42, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, i nomi di varietà di uve da vino o i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte A, del presente regolamento, che contengono o sono costituiti da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta, possono figurare sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recante un'indicazione geografica di un paese terzo solo se erano autorizzati in virtù delle norme comunitarie in vigore l'11 maggio 2002, o alla data di adesione degli Stati membri se posteriore.

4. I nomi di varietà di uve da vino e i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte B, del presente regolamento che contengono in parte una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta e si riferiscono direttamente all'elemento geografico della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, possono figurare esclusivamente sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo.

Articolo 63

Norme specifiche sulle varietà di uve da vino e sull'annata dei vini senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta

1. Gli Stati membri designano le autorità competenti o le autorità responsabili di procedere alla certificazione prevista dall'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, secondo i criteri stabiliti dall'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

2. Provvedono alla certificazione del vino, in ogni fase della produzione, compresa la fase del condizionamento:

- a) l'autorità o le autorità competenti di cui al paragrafo 1, o
- b) uno o più organismi di controllo ai sensi dell'articolo 2, secondo comma, punto 5, del regolamento (CE) n. 882/2004 che operano come organismi di certificazione dei prodotti secondo i criteri fissati nell'articolo 5 di detto regolamento.

L'autorità o le autorità di controllo di cui al paragrafo 1 offrono adeguate garanzie di oggettività e imparzialità e dispongono di personale qualificato e delle risorse necessarie per svolgere le loro funzioni.

Gli organismi di certificazione di cui al primo comma, lettera b), sono conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità di tale norma o guida.

I costi della certificazione sono a carico degli operatori ad essa assoggettati.

3. La procedura di certificazione di cui all'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 garantisce, mediante una documentazione amministrativa probante, la veridicità della o delle varietà di uve da vino e dell'annata riportate sull'etichetta del vino.

Inoltre, gli Stati membri produttori possono decidere di effettuare:

- a) un esame organolettico del vino, olfattivo e gustativo, su campioni anonimi, per verificare che la caratteristica essenziale del vino sia dovuta al vitigno o ai vitigni utilizzati;
- b) un esame analitico per i vini ottenuti da un unico vitigno.

La procedura di certificazione è realizzata dalle autorità competenti o dagli organismi di controllo di cui ai paragrafi 1 e 2 nello Stato membro di produzione.

La certificazione è effettuata:

- a) mediante controlli casuali in base ad un'analisi di rischio, oppure
- b) mediante controlli a campione, oppure
- c) mediante controlli sistematici.

I controlli casuali si basano su un piano di controllo prestabilito dall'autorità, che copre le varie fasi della produzione. Il piano di controllo è noto agli operatori. Gli Stati membri selezionano a caso il numero minimo di operatori da sottoporre a controllo.

Nel caso dei controlli a campione gli Stati membri si assicurano, mediante il numero, la natura e la frequenza dei controlli, che essi siano rappresentativi dell'intero territorio nazionale e corrispondano al volume dei prodotti vitivinicoli commercializzati o detenuti a fini di commercializzazione.

I controlli casuali possono essere combinati ai controlli a campione.

4. Con riferimento al disposto dell'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, gli Stati membri produttori si accertano che i produttori dei vini ivi indicati siano produttori riconosciuti dallo Stato membro di produzione.

5. Per quanto riguarda il controllo, compresa la tracciabilità, gli Stati membri produttori provvedono a che siano applicati il titolo V del regolamento (CE) n. 555/2008 e il regolamento (CE) n. 606/2009.

6. Per i vini transfrontalieri di cui all'articolo 60, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, la certificazione può essere eseguita dalle autorità di uno dei due Stati membri interessati.

7. Per i vini prodotti in conformità all'articolo 60, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, gli Stati membri possono decidere di usare il termine «vino varietale» completato dal nome:

- a) dello Stato membro o degli Stati membri;
- b) del vitigno o dei vitigni.

Per i vini senza denominazione di origine protetta/indicazione geografica protetta o senza indicazione geografica prodotti in paesi terzi, che recano sull'etichetta il nome di una o più varietà di uve da vino o l'annata, i paesi terzi possono decidere di utilizzare il termine «vino varietale» completato dal nome o dai nomi del paese terzo o dei paesi terzi interessati.

L'articolo 55 del presente regolamento non si applica qualora sia indicato il nome dello Stato membro o degli Stati membri oppure del paese terzo o dei paesi terzi.

8. I paragrafi da 1 a 6 si applicano ai prodotti ottenuti da uve vendemmiate a partire dal 2009.

Articolo 64

Indicazione del tenore di zucchero

1. Salvo diversa disposizione prevista all'articolo 58 del presente regolamento, il tenore di zucchero espresso in fruttosio e glucosio, a norma dell'allegato XIV, parte B, del presente regolamento, può figurare sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Se il tenore di zucchero dei prodotti giustifica l'uso di due dei termini elencati nell'allegato XIV, parte B, è indicato solo uno di questi due termini.

3. Fatte salve le condizioni di impiego descritte nell'allegato XIV, parte B, del presente regolamento, il tenore di zucchero non può differire di oltre 1 g per litro da quello indicato sull'etichetta del prodotto.

4. Il disposto del paragrafo 1 non si applica ai prodotti di cui ai punti 3, 8 e 9 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008, purché gli Stati membri o i paesi terzi disciplinino le condizioni di impiego dell'indicazione del tenore di zucchero.

Articolo 65

Indicazione dei simboli comunitari

1. I simboli comunitari di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008 possono figurare sulle etichette dei vini conformemente all'allegato V del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione⁽¹⁾. In deroga all'articolo 59, le diciture «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» e «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» all'interno dei simboli possono essere sostituite da termini equivalenti in un'altra lingua ufficiale della Comunità, secondo quanto stabilito nell'allegato succitato.

2. I simboli o le indicazioni di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008, qualora figurino sull'etichetta del prodotto, sono accompagnati dalla corrispondente denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta.

Articolo 66

Indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione

1. A norma dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 479/2008, i vini commercializzati nella Comunità possono recare indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione, in particolare quelle stabilite ai paragrafi 2, 3, 4, 5 e 6 del presente articolo.

2. Le indicazioni elencate nell'allegato XVI sono i soli termini che possono essere usati per designare un vino a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo che sia fermentato, maturato o invecchiato in un contenitore di legno. Gli Stati membri e i paesi terzi possono tuttavia stabilire indicazioni equivalenti a quelle previste nell'allegato XVI per tali vini.

L'impiego di una delle indicazioni di cui al primo comma è consentito se il vino è stato invecchiato in un contenitore di legno in conformità delle vigenti disposizioni nazionali, anche se l'invecchiamento prosegue in un altro tipo di contenitore.

Le indicazioni di cui al primo comma non possono essere utilizzate per designare un vino elaborato usando pezzi di legno di quercia, anche in combinazione con l'impiego di contenitori di legno.

3. L'espressione «fermentato in bottiglia» può essere usata solo per designare i vini spumanti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo o i vini spumanti di qualità a condizione che:

- a) il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;

⁽¹⁾ GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

- b) la durata del processo di elaborazione, compreso l'affinamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dall'inizio del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita (*cuvée*), non sia inferiore a nove mesi;
- c) la durata del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita (*cuvée*) e della permanenza della partita sulle fecce sia di almeno novanta giorni e
- d) il prodotto sia separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo del travaso o mediante sboccatura.
4. Le espressioni «*fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale*» o «*metodo tradizionale*» o «*metodo classico*» o «*metodo classico tradizionale*» possono essere utilizzate solamente per designare vini spumanti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo o vini spumanti di qualità a condizione che il prodotto:
- a) sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia,
- b) sia rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda a partire dalla costituzione della partita (*cuvée*),
- c) sia separato dalle fecce mediante sboccatura.
5. L'espressione «*Crémant*» può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo a condizione che:
- a) le uve siano vendemmiate a mano;
- b) il vino sia prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati; la quantità di mosto ottenuto non supera 100 litri per 150 chili di uva;
- c) il tenore massimo di anidride solforosa non sia superiore a 150 mg/l;
- d) il tenore di zuccheri sia inferiore a 50 g/l;
- e) il vino risponda ai requisiti di cui al paragrafo 4 e
- f) fatto salvo l'articolo 67, il termine «*Crémant*» sia indicato sull'etichetta dei vini spumanti di qualità insieme al nome dell'unità geografica che è alla base della zona delimitata di produzione della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica del paese terzo di cui trattasi.

Il disposto delle lettere a) e f) non si applica ai produttori titolari di marchi commerciali che contengono il termine «*Crémant*» registrati anteriormente al 1° marzo 1986.

6. I riferimenti alla produzione biologica dell'uva sono disciplinati dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio ⁽¹⁾.

(1) GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

Articolo 67

Nome di un'unità geografica più piccola o più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e riferimenti alla zona geografica

1. Per quanto riguarda il disposto dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 e fermi restando gli articoli 55 e 56 del presente regolamento, il nome di un'unità geografica e i riferimenti a una zona geografica possono figurare soltanto sulle etichette dei vini a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o indicazione geografica di un paese terzo.

2. Per l'impiego del nome di un'unità geografica più piccola della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica, la zona dell'unità geografica in questione è delimitata con precisione. Gli Stati membri hanno la facoltà di adottare norme sull'uso di queste unità geografiche. Almeno l'85 % delle uve da cui il vino è stato ottenuto proviene dall'unità geografica più piccola. Il rimanente 15 % dell'uva proviene dalla zona geografica delimitata della denominazione di origine o dell'indicazione geografica corrispondenti.

Gli Stati membri possono decidere, per i marchi commerciali registrati o acquisiti con l'uso anteriormente all'11 maggio 2002, che contengono o sono costituiti dal nome di un'unità geografica più piccola della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e dei riferimenti alla zona geografica dello Stato membro interessato, di non applicare le condizioni di cui al primo comma, terza e quarta frase.

3. Il nome di un'unità geografica più piccola o più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e un riferimento alla zona geografica sono costituiti dal nome di:

- a) una località o un gruppo di località;
- b) un comune o una frazione;
- c) una sottoregione viticola o una parte di sottoregione viticola;
- d) una zona amministrativa.

SEZIONE 3

Norme relative a determinati tipi di bottiglia e a determinati dispositivi di chiusura e disposizioni complementari stabilite dallo Stato membro produttore

Articolo 68

Condizioni di impiego di determinati tipi di bottiglia

Per figurare nell'elenco di determinati tipi di bottiglia di cui all'allegato XVII, la bottiglia di un tipo determinato risponde ai seguenti requisiti:

- a) è stata utilizzata esclusivamente, autenticamente e tradizionalmente negli ultimi 25 anni per un determinato vino a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta e

- b) l'uso evoca al consumatore un vino di una particolare denominazione di origine o indicazione geografica.

Nell'allegato XVII figurano le condizioni che disciplinano l'uso di specifici tipi di bottiglia riconosciuti.

Articolo 69

Norme sulla presentazione di determinati prodotti

1. Solo i vini spumanti, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti del tipo aromatico sono commercializzati ed esportati in bottiglie di vetro di tipo «sciampagnotte» munite di un dispositivo di chiusura:

- a) per le bottiglie di volume nominale superiore a 0,2 l: un tappo a forma di fungo, in sughero o altre sostanze ammesse ad entrare in contatto con gli alimenti, trattenuto da un fermaglio, coperto eventualmente da una capsula e rivestito da una lamina che ricopra tutto il tappo e interamente o parzialmente il collo della bottiglia,
- b) per le bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 l: qualsiasi altro dispositivo di chiusura adatto.

2. Gli Stati membri possono decidere che la condizione di cui al paragrafo 1 si applichi:

- a) ai prodotti tradizionalmente imbottigliati in bottiglie di questo tipo e
- i) elencati nell'articolo 25, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008,
- ii) elencati nei punti 7, 8 e 9 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008,
- iii) elencati nel regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio ⁽¹⁾, oppure
- iv) aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo non superiore a 1,2 % vol;
- b) a prodotti diversi da quelli di cui alla lettera a) purché i consumatori non siano indotti in errore quanto alla vera natura del prodotto.

Articolo 70

Disposizioni supplementari degli Stati membri produttori in materia di etichettatura e presentazione

1. Per i vini a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta prodotti sul loro territorio, gli Stati membri possono rendere obbligatorie, proibire o limitare l'uso delle indicazioni di cui agli articoli 61, 62 e da 64 a 67 mediante l'inserimento di condizioni più rigorose di quelle stabilite dal presente capo nel disciplinare di produzione dei vini di cui trattasi.

⁽¹⁾ GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1.

2. Per i vini senza denominazione di origine o indicazione geografica prodotti sul loro territorio, gli Stati membri possono rendere obbligatorie le indicazioni previste dall'articolo 64 e dall'articolo 66.

3. A fini di controllo gli Stati membri possono decidere di definire e disciplinare indicazioni diverse da quelle elencate nell'articolo 59, paragrafo 1, e nell'articolo 60, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 per i vini prodotti sul loro territorio.

4. A fini di controllo gli Stati membri possono decidere di rendere applicabili gli articoli 58, 59 e 60 del regolamento (CE) n. 479/2008 per i vini imbottigliati sul loro territorio ma non ancora commercializzati o esportati.

CAPO V

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E FINALI

Articolo 71

Nomi di vini protetti in virtù del regolamento (CE) n. 1493/1999

1. La Commissione appone sui documenti ricevuti dagli Stati membri in applicazione dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, relativi ad una denominazione di origine o ad un'indicazione geografica di cui all'articolo 51, paragrafo 3, del medesimo regolamento, la data di ricezione e il numero del fascicolo.

Allo Stato membro è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di documenti ricevuti e
- c) la data di ricevimento dei documenti.

La data di presentazione alla Commissione è la data alla quale i documenti sono protocollati nel registro della corrispondenza della Commissione.

2. La Commissione adotta una decisione in merito alla cancellazione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica a norma dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 479/2008 in base ai documenti di cui dispone in applicazione dell'articolo 51, paragrafo 2, del medesimo regolamento.

Articolo 72

Etichettatura temporanea

1. In deroga all'articolo 65 del presente regolamento, i vini che recano una denominazione di origine o un'indicazione geografica, la cui denominazione di origine o indicazione geografica risponde ai requisiti di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008, sono etichettati in conformità alle disposizioni del capo IV del presente regolamento.

2. Se la Commissione decide di non conferire la protezione a una denominazione di origine o a un'indicazione geografica a norma dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 479/2008, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 del presente articolo sono ritirati dal mercato oppure rietichettati in conformità alle disposizioni del capo IV del presente regolamento.

Articolo 73

Disposizioni transitorie

1. Ai nomi dei vini riconosciuti dagli Stati membri in quanto denominazione di origine o indicazione geografica entro il 1° agosto 2009, che non sono stati pubblicati dalla Commissione in applicazione dell'articolo 54, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, o dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 753/2002, si applica la procedura di cui all'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Ogni modifica del disciplinare che riguardi nomi di vini protetti in virtù dell'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, o nomi di vini non protetti in applicazione della medesima disposizione, presentata allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, è soggetta alla procedura di cui all'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 purché entro il 31 dicembre 2011 sia comunicata alla Commissione una decisione di approvazione dello Stato membro e un fascicolo tecnico conforme alle disposizioni dell'articolo 35, paragrafo 1, del medesimo regolamento.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 luglio 2009.

3. Gli Stati membri che non hanno presentato le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 entro il 1° agosto 2009 sono tenuti a farlo entro il 1° agosto 2010. Nel frattempo, negli Stati membri interessati si applicano, *mutatis mutandis*, gli articoli 9, 10, 11 e 12 in quanto procedura nazionale preliminare ai sensi dell'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008.

4. I vini immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 31 dicembre 2010 e che sono conformi alle disposizioni applicabili anteriormente al 1° agosto 2009 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Articolo 74

Abrogazione

I regolamenti (CE) n. 1607/2000 e (CE) n. 753/2002 sono abrogati.

Articolo 75

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Status giuridico, dimensioni e composizione (*per le persone giuridiche*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Telefono, fax, e-mail

Nome da registrare

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Prova della protezione nel paese terzo

Categorie di prodotti vitivinicoli
[su un foglio a parte]

Disciplinare di produzione

Numero di pagine

Nome del firmatario/Nomi dei firmatari

Firma/Firme

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Status giuridico (*per le persone giuridiche*)

Nazionalità

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Nome da registrare

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Descrizione del vino/dei vini ⁽¹⁾

Indicazione delle menzioni tradizionali, a norma dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a) ⁽²⁾, collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica

Pratiche enologiche specifiche ⁽³⁾

Zona delimitata

Resa massima/rese massime per ettaro

Varietà di uve da vino autorizzate

Legame con la zona geografica ⁽⁴⁾

Ulteriori condizioni ⁽³⁾

Riferimento al disciplinare di produzione

⁽¹⁾ Compreso un riferimento ai prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽²⁾ Articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽³⁾ Informazione facoltativa.

⁽⁴⁾ Descrivere la natura specifica del prodotto e della zona geografica e il legame causale tra i due.

ALLEGATO III

RICORSO IN OPPOSIZIONE A UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O A UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua del ricorso in opposizione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Opponente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*

Nome oggetto dell'opposizione

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Diritti anteriori

— Denominazione di origine protetta (*)

— Indicazione geografica protetta (*)

— Indicazione geografica nazionale (*)
[() cancellare le diciture inutili]*

Nome

Numero di registrazione

Data di registrazione (GG/MM/AAAA)

— Marchio commerciale

Segno

Elenco dei prodotti e dei servizi

Numero di registrazione

Data di registrazione

Paese di origine

Notorietà/reputazione (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Motivi dell'opposizione

— Articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 42, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

- Articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

[() cancellare le diciture inutili]*

Spiegazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO IV

DOMANDA DI MODIFICA DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua della modifica

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Telefono, fax, e-mail

Nome

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Voce del disciplinare interessata alla modifica

Nome protetto (*)

Descrizione del prodotto (*)

Pratiche enologiche impiegate (*)

Zona geografica (*)

Resa per ettaro (*)

Varietà di uve da vino impiegate (*)

Legame (*)

Nomi e indirizzi delle autorità di controllo (*)

Altro (*)

[() cancellare le diciture inutili]*

Modifica

— Modifica del disciplinare di produzione che non comporta modifiche del documento unico (*)

Modifica del disciplinare di produzione che comporta modifiche del documento unico (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

— Modifica di lieve entità (*)

— Modifica rilevante (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Spiegazione della modifica

Documento unico modificato

[su un foglio a parte]

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO V

RICHIESTA DI CANCELLAZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Autore della richiesta di cancellazione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Lingua della richiesta di cancellazione

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Nome contestato

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)

[() cancellare la dicitura inutile]*

Interesse legittimo dell'autore della richiesta

Dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo

Motivi della cancellazione

— Articolo 34, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 34, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera i), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

[() cancellare le diciture inutili]*

Dimostrazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

—————

ALLEGATO VI

DOMANDA DI CONVERSIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA IN UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Status giuridico, dimensioni e composizione (*per le persone giuridiche*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Telefono, fax, e-mail

Nome da registrare

Prova della protezione nel paese terzo

Categorie di prodotti
[su un foglio a parte]

Disciplinare di produzione

Numero di pagine

Nome del firmatario/Nomi dei firmatari

Firma/Firme

ALLEGATO VII

DOMANDA DI RICONOSCIMENTO DI UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
 [da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua della domanda

Numero del fascicolo
 [da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Autorità competente dello Stato membro (*)

Autorità competente del paese terzo (*)

Organizzazione professionale rappresentativa (*)
 [(*) cancellare le diciture inutili]

Indirizzo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Persona giuridica (solo se si tratta di un'organizzazione professionale rappresentativa)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Nome

Menzione tradizionale ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

Menzione tradizionale ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Lingua

— Articolo 31, lettera a) (*)

— Articolo 31, lettera b) (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Elenco delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche protette interessate

Categorie di prodotti vitivinicoli

Definizione

Copia delle norme

[da accludere]

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO VIII

RICORSO IN OPPOSIZIONE A UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua del ricorso in opposizione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Opponente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Menzione tradizionale oggetto dell'opposizione

Diritti anteriori

— Denominazione di origine protetta (*)

— Indicazione geografica protetta (*)

— Indicazione geografica nazionale (*)
[() cancellare le diciture inutili]*

Nome

Numero di registrazione

Data di registrazione (GG/MM/AAAA)

— Marchio commerciale

Segno

Elenco dei prodotti e dei servizi

Numero di registrazione

Data di registrazione

Paese di origine

Notorietà/reputazione (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Motivi dell'opposizione

— Articolo 31 (*)

— Articolo 35 (*)

— Articolo 40, paragrafo 2, lettera a) (*)

- Articolo 40, paragrafo 2, lettera b) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera c) (*)
- Articolo 41, paragrafo 3 (*)
- Articolo 42, paragrafo 1 (*)
- Articolo 42, paragrafo 2 (*)
- Articolo 54 del regolamento (CE) n. 479/2008
[(*) cancellare le diciture inutili]

Spiegazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO IX

RICHIESTA DI CANCELLAZIONE DI UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Autore della richiesta di cancellazione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Lingua della richiesta di cancellazione

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Menzione tradizionale contestata

Interesse legittimo dell'autore della richiesta

Dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo

Motivi della cancellazione

- Articolo 31 (*)
- Articolo 35 (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera a) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera b) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera c) (*)
- Articolo 41, paragrafo 3 (*)
- Articolo 42, paragrafo 1 (*)
- Articolo 42, paragrafo 2 (*)
- Articolo 54 del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
[(*) cancellare le diciture inutili]

Dimostrazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO X

PITTOGRAMMA DI CUI ALL'ARTICOLO 51, PARAGRAFO 2



ALLEGATO XI

ELENCO DELLE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI RAPPRESENTATIVE DI CUI ALL'ARTICOLO 30, PARAGRAFO 2, E LORO MEMBRI

Paese terzo	Nome dell'organizzazione professionale rappresentativa	Membri dell'organizzazione professionale rappresentativa
— Sud Africa	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeeck Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

ALLEGATO XII

ELENCO DELLE MENZIONI TRADIZIONALI DI CUI ALL'ARTICOLO 40

Menzioni tradizionali	Lingua	Vini ⁽¹⁾	Sintesi della definizione/delle condizioni d'uso ⁽²⁾	Paesi terzi interessati
-----------------------	--------	---------------------	---	-------------------------

PARTE A — Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008

BELGIO

Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP (1, 4)	Menzioni tradizionali usate invece di «denominazione di origine protetta».	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Olandese	DOP (1, 4)		
Landwijn	Olandese	IGP (1)	Menzioni tradizionali usate invece di «indicazione geografica protetta».	
Vin de pays	Francese	IGP (1)		

BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgaro	DOP (1, 3, 4)	Menzioni tradizionali usate invece di «denominazione di origine protetta» o «indicazione geografica protetta». 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgaro	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgaro	DOP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgaro	IGP (1, 3, 4)		

REPUBBLICA CECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Ceco	DOP (4)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la produzione di vino utilizzato per l'elaborazione di vino spumante di qualità prodotto nella regione determinata avviene nell'ambito della zona viticola; nella zona delimitata non è stata superata la resa per ettaro prevista; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Jakostní víno	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 15° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Jakostní víno odrůdové	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa, mosto o vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati o mediante assemblaggio di vini di qualità provenienti da non più di tre varietà.
Jakostní víno známkové	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati.
Jakostní víno s přívrastkem, <i>completata da:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (<i>Botrytis cinerea</i> P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità «con predicato» in questione o per un assemblaggio di vini di qualità «con predicato»; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o «predicati») seguenti: — «Kabinetní víno»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — «Pozdní sběr»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — «Výběr z hroznů»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — «Výběr z bobulí»: può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Výběr z cibéb»: può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati da muffa nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — «Ledové víno»: può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a -7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Slámové víno»: può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi.
Pozdní sběr	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.

<p>Vino s přívlakem, <i>completata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Ceco	DOP (1)	<p>Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (<i>Botrytis cinerea</i> P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità «con predicato» in questione o per un assemblaggio di vini di qualità «con predicato»; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o «predicati») seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — «Pozdní sběr»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — «Výběr z hroznů»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — «Výběr z bobulí»: può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Výběr z cibéb»: può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati dalla muffa nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — «Ledové víno»: può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a - 7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Slámové víno»: può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi. 	
Jakostní likérové víno	Ceco	DOP (3)	<p>Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte nei vigneti interessati della regione specifica; la resa per ettaro prevista non è stata superata; la produzione del vino si è svolta nella regione viticola specifica nella quale sono state raccolte le uve; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.</p>	
Zemské víno	Ceco	IGP (1)	<p>Vino prodotto con le uve, raccolte nel territorio della Repubblica ceca, adatte alla produzione di vino di qualità nella regione specifica o con le varietà contenute nell'apposito elenco riportato nel regolamento attuativo; può recare in etichetta soltanto l'indicazione geografica prevista nel regolamento attuativo; per la produzione di vino a indicazione geografica possono essere usate soltanto uve con un tenore di zucchero di almeno 14° NM raccolte nella zona geografica alla quale si riferisce l'indicazione geografica di cui al presente paragrafo; il vino prodotto soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; è vietato l'uso del nome di un'unità geografica diversa da quella prevista dal regolamento attuativo.</p>	
Vino originální certifikace (VOC o V.O.C.)	Ceco	DOP (1)	<p>Vino prodotto nel territorio corrispondente alla regione viticola o in un territorio più ristretto; il produttore deve essere membro dell'associazione autorizzata a concedere al vino la certificazione dell'origine secondo le disposizioni di legge; il vino soddisfa almeno i requisiti qualitativi previsti per i vini di qualità da tali disposizioni di legge; il vino soddisfa le condizioni previste dalla decisione di concedere al vino la certificazione dell'origine; il vino deve inoltre soddisfare i requisiti previsti da tali disposizioni di legge per la tipologia alla quale appartiene.</p>	

DANIMARCA

Regional vin	Danese	IGP (1, 3, 4)	<p>Vino o vino spumante prodotto in Danimarca secondo le disposizioni della normativa nazionale. I «vini regionali» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.</p>	
--------------	--------	------------------	---	--

GERMANIA

<p>Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>completata da</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein 	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Categoria generale dei «vini con predicato» (Prädikatsweine), elaborati a partire da mosto con un determinato peso specifico minimo e senza arricchimento (né mediante zuccheraggio né mediante aggiunta di mosto di uve concentrato); la menzione è completata da una delle diciture seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinett: primo livello qualitativo dei vini con predicato; i vini Kabinett sono fini e leggeri, con un tenore di zucchero compreso tra 67 e 85 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Spätlese: vini con predicato ottenuti con un mosto dal peso specifico compreso tra 76 e 95 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; per produrli sono utilizzate uve giunte a completa maturazione sottoposte a vendemmia tardiva; i vini Spätlese hanno un sapore intenso (non necessariamente dolce), — Auslese: vini ottenuti con uve selezionate giunte a completa maturazione; la concentrazione delle sostanze contenute negli acini può essere accentuata dall'azione della <i>Botrytis cinerea</i>; il peso specifico del mosto è compreso tra 85 e 100 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Beerenauslese: vini ottenuti con acini selezionati giunti a completa maturazione, con una concentrazione zuccherina elevata grazie all'azione della <i>Botrytis cinerea</i> (muffa nobile); le uve sono generalmente sottoposte a vendemmia tardiva. Il peso specifico del mosto è compreso tra 110 e 125 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; vini molto dolci e serbevoli, — Trockenbeerenauslese: livello qualitativo supremo dei vini con predicato; il peso specifico del mosto di questi vini è superiore a 150 gradi Öchsle. I vini appartenenti a questa categoria sono ottenuti da uve stramature attentamente selezionate, il cui succo è stato concentrato dalla <i>Botrytis cinerea</i> (muffa nobile). Gli acini utilizzati sono quelli avvizziti come l'uva passa. I vini così ottenuti presentano abbondante dolcezza e bassa gradazione alcolica, — Eiswein: vini ottenuti da uve raccolte nel corso di forti gelate, a temperature inferiori a - 7 °C; le uve sono pressate mentre sono ancora ghiacciate; se ne ricava un vino unico di qualità superiore, caratterizzato da dolcezza e acidità estremamente elevate. 	
<p>Qualitätswein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Vino di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Qualitätslikörwein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (3)</p>	<p>Vino liquoroso di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Qualitätsperlwein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (8)</p>	<p>Vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (4)</p>	<p>Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate.</p>	
<p>Landwein</p>	<p>Tedesco</p>	<p>IGP (1)</p>	<p>Vino superiore a motivo del peso specifico del mosto con cui è ottenuto, leggermente più elevato di quello degli altri vini.</p>	
<p>Winzersekt (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Vino spumante di qualità prodotto in zone viticole delimitate, ottenuto da uve raccolte nella stessa azienda vinicola nella quale il produttore vinifica le uve destinate alla produzione di vini spumanti di qualità prodotti in una zona viticola delimitata; si applica anche ai gruppi di produttori.</p>	

(*) L'uso della menzione «Qualitätswein mit Prädikat» è consentito per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010.

(**) Non è stata chiesta la protezione dei termini «Sekt», «Likörwein» e «Perlwein».

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Greco	DOP (1, 3, 4, 15, 16)	<p>Nome di una regione o di una località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — sono ottenuti con uve di varietà selezionate della specie <i>Vitis vinifera</i> provenienti esclusivamente dalla zona geografica considerata e prodotti in tale zona, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti caratterizzati da basse rese per ettaro, — la loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani. <p>[L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].</p>	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Greco	DOP (3, 15)	<p>Oltre ai requisiti indispensabili della «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>», i vini appartenenti a questa categoria soddisfano i requisiti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — sono ottenuti con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da basse rese per ettaro, coltivati su terreni adatti alla produzione di vini di qualità, — rispettano determinate condizioni riguardanti il sistema di potatura delle viti e il tenore di zucchero minimo del mosto. <p>[L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].</p>	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Greco	DOP (3)	<p>Vini che appartengono alla categoria dei vini ad «<i>appellation d'origine contrôlée</i>» o ad «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>» e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — sono ottenuti da mosto di uve con un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, — hanno un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol, — hanno un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol. <p>[L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine «Samos»].</p>	
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Greco	DOP (3, 15, 16)	<p>Vini che appartengono alla categoria dei vini ad «<i>appellation d'origine contrôlée</i>» o ad «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>» e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — sono ottenuti da uve lasciate al sole o all'ombra, — sono ottenuti senza alcun arricchimento, — hanno un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 17 % vol (o 300 g di zucchero/l). <p>[L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine «Samos»].</p>	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Greco	IGP (1)	<p>Vini prodotti esclusivamente nel territorio geografico della Grecia e che inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — per i vini recanti la menzione tradizionale «Retsina», sono prodotti con mosto di uve trattato con resina di pino di Aleppo, — per i vini recanti la menzione tradizionale «Verdea», sono prodotti con uve provenienti da vigneti dell'isola di Zante e soddisfano determinate condizioni riguardo ai vitigni utilizzati, alle rese per ettaro dei vigneti e al tenore di zucchero del mosto. <p>[P.D. 514/1979 sulla produzione, il controllo e la protezione dei vini resinati e M.D. 397779/92 sulla definizione dei requisiti per l'uso dell'indicazione «Verntea Traditional Designation of Zakynthos»].</p>	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Greco	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	<p>Indicazione che fa riferimento a una regione o località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usata per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla loro origine, — le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica e la loro produzione avviene in detta zona geografica, — sono ottenuti da vitigni classificati nella zona specifica di cui trattasi, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti coltivati su terreni adatti alla viticoltura e caratterizzati da basse rese per ettaro, — il loro titolo alcolometrico naturale ed effettivo è definito in modo specifico per ciascun vino. <p>[C.M.D. 392169/1999, Norme generali sull'uso della menzione «vino regionale» per designare i vini da tavola, come modificato dal C.M.D. 321813/2007].</p>	

SPAGNA

Denominación de origen (DO)	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nome di una regione, zona, località o luogo delimitato riconosciuti a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — sono elaborati nella regione, zona località o luogo delimitato con uve che ne provengono, — godono di grande prestigio commerciale per la loro origine e — le loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente alle caratteristiche geografiche, compresi i fattori naturali e umani. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	Cile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oltre ai requisiti indispensabili della «denominación de origen», i vini a «denominación de origen calificada» soddisfano i requisiti seguenti: — sono trascorsi almeno dieci anni dall'ottenimento della «denominación de origen», — i prodotti protetti sono commercializzati soltanto dopo l'imbottigliamento in aziende vinicole registrate, ubicate nell'area geografica delimitata e — la zona considerata atta alla produzione di vini autorizzati a recare la denominazione di origine in questione è delimitata cartograficamente dai confini dei comuni che vi appartengono. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vini elaborati in una regione, zona, località o luogo delimitato con uve raccolte all'interno di tale territorio; la qualità, la reputazione o le caratteristiche di questi vini sono dovute al fattore geografico o umano o a entrambi, nella misura in cui influiscono sulla produzione delle uve, sull'elaborazione del vino o sull'invecchiamento. Questi vini sono identificati dalla menzione «vino de calidad de», seguita dal nome della regione, della zona, della località o del luogo delimitato in cui sono prodotti ed elaborati. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Questa menzione designa la località rurale o il luogo con particolari caratteristiche pedoclimatiche che lo differenziano e lo distinguono dalle zone limitrofe, conosciuto con un nome tradizionalmente e notoriamente collegato alla coltura di vigneti da cui si ottengono vini con caratteristiche e qualità peculiari, la cui estensione massima è limitata dalle norme stabilite dall'autorità amministrativa competente in base alle caratteristiche specifiche di ciascuna regione. La sua estensione non può essere pari o superiore a quella del comune o dei comuni sul cui territorio è situato. Si ritiene sussista un legame notorio con la coltura della vite se il nome del «pago» è stato usato correntemente negli scambi commerciali per un periodo minimo di cinque anni per designare i vini che ne provengono. Tutte le uve destinate all'elaborazione di un «vino de pago» devono provenire da vigneti situati in tale «pago» e il vino in questione deve essere tenuto separato dagli altri vini in fase di elaborazione, di stoccaggio e, se del caso, di invecchiamento. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago calificado	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Se un «pago» è interamente compreso nel territorio di una «denominación de origen calificada», il vino che vi si produce può essere denominato «vino de pago calificado» purché soddisfi i requisiti previsti per i vini della «denominación de origen calificada» e sia registrato nell'ambito di tale denominazione. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	

Vino de la tierra	Spagnolo	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Requisiti per l'utilizzo della menzione tradizionale «vino de la tierra» accompagnata da un'indicazione geografica. 1. Nella regolamentazione delle indicazioni geografiche dei prodotti di cui all'articolo 1 si tiene conto almeno degli aspetti seguenti: a) categoria o categorie di vini cui si applica la menzione; b) nome dell'indicazione geografica da utilizzare; c) confini precisi dell'area geografica; d) vitigni da utilizzare; e) titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei diversi tipi di vino aventi diritto alla menzione; f) una valutazione o un'indicazione delle caratteristiche organolettiche dei vini; g) sistema di controllo dei vini, da effettuarsi a cura di un organismo pubblico o privato. 2. È consentito l'uso di un'indicazione geografica per designare vini ottenuti mediante assemblaggio da uve raccolte in diverse zone di produzione, purché almeno l'85 % del vino provenga dalla zona di produzione di cui porta il nome. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; decreto 1126/2003).	
Vino dulce natural	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 6, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	
Vino Generoso	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	Cile
Vino Generoso de licor	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 10, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	

FRANCIA

Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nome di una località utilizzato per designare un prodotto, originario di essa, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; tale prodotto deve possedere una notorietà comprovata e la sua produzione deve essere soggetta alla conclusione di accordi che disciplinino il riconoscimento dei soggetti interessati, il controllo delle condizioni di produzione e il controllo dei prodotti.	Algeria Svizzera Tunisia
Appellation 606/2009 contrôlée	Francese			
Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure	Francese			
Vin doux naturel	Francese	DOP (3)	Vino prodotto mediante mutizzazione del mosto, cioè l'arresto della fermentazione alcolica tramite aggiunta di alcol neutro di origine vinica. Questo processo mira ad aumentare la gradazione alcolica del vino mantenendo al contempo la maggior parte degli zuccheri naturali contenuti nell'uva. A seconda del tipo di «vin doux naturel» prodotto (bianco, rosso o rosato), la mutizzazione è effettuata in una determinata fase della fermentazione alcolica, con o senza macerazione.	
Vin de pays	Francese	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vini a indicazione geografica personalizzati da un'origine geografica (concetto di «territorio»). Un «vin de pays» deve provenire esclusivamente dalla zona di produzione di cui porta il nome; deve soddisfare rigorose condizioni di produzione stabilite da un decreto e riguardanti ad esempio la resa massima, la gradazione alcolica minima e i vitigni, nonché norme analitiche severe.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	«Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e reputato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani». La legge citata disciplina, per i vini italiani, la menzione specifica tradizionale «D.O.C.» illustrando l'importanza essenziale degli aspetti qualitativo e tradizionale. [Legge n. 164 del 10.2.1992].
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	È simile alla definizione della D.O.C., ma in più contiene il termine «garantita»: è riservata ai vini di particolare pregio già riconosciuti D.O.C. da almeno cinque anni. Questi vini sono immessi al consumo in recipienti della capacità non superiore a 5 litri e sono muniti di un contrassegno di Stato volto a tutelare meglio i consumatori. [Legge n. 164 del 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco		
Vino dolce naturale	Italiano	DOP (1, 3, 11, 15)	Menzione tradizionale usata per designare e qualificare alcuni vini, ottenuti con uve appassite, che contengono un determinato livello di zuccheri residui provenienti dall'uva, senza processi di arricchimento. L'uso di questo termine è autorizzato da decreti specifici riguardanti i diversi vini.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiano	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Menzione esclusivamente italiana prevista dalla legge n. 164 del 10 febbraio 1992 per designare i vini italiani con indicazione geografica, la cui natura specifica e il cui livello qualitativo sono dovuti alla zona geografica di produzione delle uve.
Landwein	Tedesco		
Vin de pays	Francese		

CIPRO

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Greco	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa i vini a denominazione di origine protetta. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Greco	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa i vini a indicazione geografica protetta. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUSSEMBURGO

Crémant de Luxembourg	Francese	DOP (4)	[Regolamento del governo del 4 gennaio 1991] Le norme principali da rispettare per produrre questi vini sono le seguenti: — le uve devono essere raccolte a mano e specificamente selezionate per la produzione del Crémant, — la partita (cuvée) dei vini base deve soddisfare i requisiti qualitativi relativi ai vini di qualità, — i vini devono essere ottenuti da mosti prodotti mediante pressatura di uve intere per quanto riguarda i vini spumanti bianchi o rosati, entro il limite di 100 litri per 150 kg di uve utilizzate, — i vini devono essere fermentati in bottiglia secondo il metodo tradizionale, — il tenore massimo di anidride solforosa non può essere superiore a 150 mg/l, — la pressione minima di anidride carbonica non deve essere inferiore a 4 atmosfere alla temperatura di 20 °C, — il tenore di zucchero deve essere inferiore a 50 g/l.
-----------------------	----------	------------	---

Marque nationale, completata da: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP (1, 4)	(Vini) La «marque nationale» (marchio nazionale) dei vini recanti la denominazione «Moselle luxembourgeoise» è stata istituita dal regolamento del governo del 12 marzo 1935. La dicitura «marque nationale — appellation contrôlée», riportata su una controetichetta rettangolare, certifica i controlli eseguiti dallo Stato sulla produzione e sulla qualità del vino. Le controetichette sono rilasciate da un apposito organismo statale. Possono chiedere questa denominazione solo i vini di origine lussemburghese, non assemblati con vini stranieri, che soddisfano i requisiti previsti dalla normativa nazionale ed europea. Per potersi fregiare di questo marchio, inoltre, i vini devono essere commercializzati in bottiglia e le uve utilizzate per produrli devono essere state raccolte e vinificate esclusivamente nella zona di produzione nazionale. I vini in questione sono sottoposti sistematicamente a esami analitici e organolettici. (Vini spumanti) La «marque nationale» dei vini spumanti lussemburghesi è stata istituita dal regolamento del governo del 18 marzo 1988 e garantisce: — che il vino spumante è ottenuto esclusivamente da vini atti a diventare vini di qualità della Mosella lussemburghese, — che il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa nazionale ed europea, — che il vino è stato sottoposto ai controlli statali.	
--	----------	---------------	---	--

UNGHERIA

Minőségi bor	Ungherese	DOP (1)	Significa «vino di qualità» e designa i vini a denominazione di origine protetta.	
Védett eredetű bor	Ungherese	DOP (1)	Designa i vini a origine protetta.	
Tájbor	Ungherese	IGP (1)	Significa «vino del territorio» e designa i vini a indicazione geografica protetta.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltese	DOP (1)	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltese	IGP (1)	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]	

PAESI BASSI

Landwijn	Olandese	IGP (1)	Vini prodotti nel territorio dei Paesi Bassi con uve raccolte nel medesimo territorio. Il nome della provincia nella quale sono state raccolte le uve può essere indicato sull'etichetta. Il titolo alcolometrico naturale minimo di questi vini è di 6,5 % vol. Per produrre questi vini possono essere utilizzati solo i vitigni figuranti in un apposito elenco nazionale.	
----------	----------	------------	---	--

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latino	DOP (1)	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, il sapore o la gradazione alcolica) sono stabiliti da un comitato regionale.
Prädikatswein o Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>completata o meno da</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tedesco	DOP (1)	Si tratta di vini di qualità definiti soprattutto in base al tenore naturale di zucchero delle uve e alle condizioni di vendemmia. L'arricchimento e la dolcificazione sono vietati. Ausbruch/Ausbruchwein: vini ottenuti da uve stramature colpite dalla <i>Botrytis</i> , con un tenore naturale minimo di zucchero di 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); per migliorare l'estrazione delle sostanze contenute nelle uve è consentita l'aggiunta di mosto fresco o di vino. Auslese/Auslesewein: vini ottenuti da uve accuratamente selezionate con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: vini ottenuti da uve selezionate stramature e/o colpite dalla <i>Botrytis</i> , con un tenore naturale minimo di zucchero di 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: vini ottenuti da uve lasciate appassire naturalmente su canne o paglia per almeno tre mesi prima della pressatura; il tenore di zucchero minimo è di 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° KMW. Trockenbeerenauslese: vini ottenuti da uve per lo più colpite dalla <i>Botrytis</i> e appassite naturalmente, con un tenore di zucchero minimo di 30° KMW. Eiswein: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore di zucchero minimo di 25° KMW.
Qualitätswein o Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Tedesco	DOP (1)	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 15° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha. Il vino può essere immesso in commercio solo con un contrassegno numerato rilasciato dopo il controllo qualitativo.
Landwein	Tedesco	IGP (1)	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 14° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha.

PORTOGALLO

Denominação de origem (D.O.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome geografico di una regione o di un luogo delimitato o nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto ottenuto da uve provenienti da tale regione o luogo delimitato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a particolari caratteristiche geografiche con i loro fattori naturali e umani, e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a una denominazione di origine può recare le diciture seguenti: «Denominação de Origem Controlada» o «DOC». [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome di un paese, di una regione o di un luogo delimitato oppure nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto vitivinicolo ottenuto, per almeno l'85 %, da uve raccolte in tale zona nel caso di una regione o di un luogo delimitato, la cui notorietà, qualità o altre caratteristiche specifiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portoghese	DOP (3)	Vino ricco di zuccheri ottenuto da uve sottoposte a vendemmia tardiva o colpite da muffa nobile. [Portaria n. 166/1986 del 26.6.1986]

Vinho generoso	Portoghese	DOP (3)	Vini liquorosi tradizionalmente prodotti nelle regioni delimitate Douro, Madeira, Setúbal e Carcavelos, chiamati rispettivamente «vino di Porto» o «Porto» e le relative traduzioni nelle altre lingue, «vino di Madeira» «vino di Madera», «Madeira» o «Madera» e le relative traduzioni nelle altre lingue, «Moscatel de Setúbal» o «Setúbal» e «Carcavelos». [Decreto-Lei n. 166/1986 del 26.6.1986]
Vinho regional	Portoghese	IGP (1)	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a un'indicazione geografica può recare le diciture seguenti: «Vinho Regional» o «Vinho da Região de». [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]

ROMANIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), completata da: — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilirea boabelor — C.I.B.	Rumeno	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	I vini a denominazione di origine sono vini prodotti da uve ottenute in zone delimitate caratterizzate da condizioni pedoclimatiche e da un'esposizione solare propizie alla produzione di uve di qualità e che soddisfano i requisiti seguenti: a) le uve da cui sono ottenuti i vini provengono esclusivamente dalla rispettiva zona delimitata; b) la produzione dei vini avviene nella rispettiva zona geografica; c) la qualità e le caratteristiche dei vini sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; d) i vini sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie <i>Vitis vinifera</i> . A seconda del grado di maturazione delle uve e delle loro caratteristiche qualitative al momento della vendemmia, i vini a denominazione di origine sono classificati come segue: a) DOC — CMD — vini a denominazione di origine ottenuti da uve giunte a piena maturazione al momento della vendemmia; b) DOC — CT — vini a denominazione di origine ottenuti da uve sottoposte a vendemmia tardiva; c) DOC — CIB — vini a denominazione di origine ottenuti da uve attaccate da muffa nobile al momento della vendemmia.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumeno	DOP (5, 6)	I vini spumanti a denominazione di origine protetta sono ottenuti da varietà di vite raccomandate per questa tipologia produttiva, coltivate in vigneti delimitati nei quali il vino subisce tutte le fasi di produzione che lo trasformano da materia prima in prodotto finito fino all'immissione in commercio.
Vin cu indicație geografică	Rumeno	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	I vini a indicazione geografica sono ottenuti da uve raccolte in specifici vigneti situati in zone delimitate e soddisfano le condizioni seguenti: a) possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla propria origine geografica; b) le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica; c) la loro produzione avviene in detta zona geografica; d) sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie <i>Vitis vinifera</i> o da un incrocio tra la specie <i>Vitis vinifera</i> e altre specie del genere <i>Vitis</i> . Il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è di 9,5 % vol per i vini prodotti nella zona viticola B e di 10 % vol per i vini prodotti nelle zone viticole CI e CII. Il titolo alcolometrico totale non deve superare 15 % vol.

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completata o meno da</i> Mlado vino	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol (9,5 % vol nella zona CII) e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (<i>cuvée</i>) non deve essere inferiore a 9 % vol.
Penina	Sloveno		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Sloveno	DOP (1)	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, la gradazione alcolica o la resa) sono stabiliti da norme ministeriali basate su relazioni dettagliate di esperti.
Renome	Sloveno		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>comple-tata o meno da</i> : — Pozna trgategv — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono vietati l'arricchimento, la dolcificazione, l'acidificazione e la disacidificazione. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici. Pozna trgategv: vini ottenuti da uve stramature e/o bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 92° Oechsle. Izbor: vini ottenuti da uve stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 108° Oechsle. Jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 128° Oechsle. Suhi jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zuc-chero di 154° Oechsle. Ledeno vino: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore minimo di zucchero di 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): vini invecchiati ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): le uve devono essere lasciate appassire naturalmente su canne o su paglia prima della pressatura.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geo-grafskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10,5 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (<i>cuvée</i>) non deve essere inferiore a 9,5 % vol.
Penina	Sloveno		
Deželno vino s priznato geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completata o meno da</i> Mlado vino	Sloveno	IGP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol e una resa massima di 12 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.

SLOVACCHIA

Akostné víno	Slovacco	DOP (1)	Vini classificati dall'Istituto di controllo come vini varietali di qualità o vini di marca di qualità, ottenuti da uve con un tenore naturale minimo di zucchero di 16° NM senza superare la resa massima per ettaro prevista; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica.
Akostné víno s prívlastkom, <i>completata da:</i> — Kabinetné — Neskory zber — Výber z hrozna — Bobulový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovacco	DOP (1)	Vini classificati dall'Istituto di controllo come «vini di qualità con predicato»; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica; non deve essere superata la resa massima per ettaro prevista; i vitigni, l'origine delle uve, il loro tenore naturale di zucchero, il loro peso specifico e le loro buone condizioni sono certificati prima della vinificazione da un dipendente dell'Istituto di controllo; va osservato il divieto di aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale e di correggere il contenuto di zuccheri residui di questi vini. Esistono le seguenti tipologie di «akostné víno s prívlastkom»: — <u>kabinetné víno</u> , ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° NM, — <u>neskorý zber</u> , ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° NM, — <u>výber z hrozna</u> , ottenuto da grappoli attentamente selezionati di uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 23° NM, — <u>bobulový výber</u> , ottenuto da grappoli di uve stramature selezionati a mano, da cui sono stati eliminati manualmente gli acini immaturi o danneggiati, con un tenore naturale minimo di zucchero di 26° NM, — <u>hrozienský výber</u> , ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — <u>cibébový výber</u> , ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature colpiti dalla <i>Botrytis cinerea Persoon</i> e selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — <u>l'adové víno</u> , ottenuto da uve raccolte a temperature non superiori a - 7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM, — <u>slamové víno</u> , ottenuto da uve ben mature lasciate appassire prima della lavorazione su un letto di paglia o di canne ed eventualmente appese a corde per almeno tre mesi; il mosto che se ne ricava deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM.
Esencia	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione lenta del mosto colato senza pressatura da acini bottrizzati selezionati, raccolti nei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť». L'«essenza» ha un tenore naturale di zucchero di almeno 450 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 50 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.
Forditáš	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť», versato su vinacce ottenute da acini bottrizzati. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.
Máslás	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť», versato sulle fecce di fermentazione di Samorodné o Výber. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.
Pestovateľský sekt (*)	Slovacco	DOP (4)	I requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità; l'ultima fase del processo di elaborazione dello spumante deve essere effettuata dal viticoltore della vigna in cui sono state raccolte le uve. I diversi componenti della partita (<i>cuvée</i>) del pestovateľský sekt devono provenire da una sola zona viticola.
Samorodné	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica da varietà tokaj nella zona viticola di «Tokajská vinohradnícka oblasť» provenienti dai vigneti delimitati se le condizioni non sono favorevoli all'ottenimento massiccio di acini bottrizzati. Possono essere commercializzati solo dopo due anni di maturazione, almeno uno dei quali in botti di legno.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovacco	DOP (4)	Vini spumanti ottenuti per fermentazione primaria o secondaria di vini di qualità, esclusivamente nella zona viticola in cui è consentita la coltivazione delle uve da cui sono ottenuti o in una zona limitrofa; i requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica mediante versamento su acini bottrizzati di mosto con un contenuto minimo di zucchero di 21° NM, proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť» o di vino della stessa qualità e della stessa annata proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť». A seconda della quantità di uve bottrizzate aggiunte, al Tokajský výber è assegnato un certo numero di «putňový» (da 3 a 6). Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.
Výberová esencia	Slovacco	DOP (1)	Vini prodotti per fermentazione alcolica di acini bottrizzati. Gli acini sono selezionati durante la vendemmia e subito dopo la lavorazione sono sottoposti al versamento di mosto proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť» o di vino della stessa annata, con un tenore naturale di zucchero di almeno 180 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 45 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine «sekt».

REGNO UNITO

quality (sparkling) wine	Inglese	DOP (1, 4)	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini commercializzati come «quality wine» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche specifiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alla qualità delle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.
Regional (sparkling) wine	Inglese	IGP (1, 4)	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini autorizzati a recare la menzione «regional wine» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.

PARTE B — Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008

BULGARIA

Колекционно (collection)	Bulgaro	DOP (1)	Vino che soddisfa le condizioni della tipologia «special reserve», affinato in bottiglia per almeno un anno, in un quantitativo non superiore alla metà della partita di vino «special reserve».
Ново (young)	Bulgaro	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto esclusivamente da uve di una sola vendemmia e imbottigliato entro la fine dell'anno. Può essere venduto con la dicitura «nuovo» fino al 1° marzo dell'anno successivo: in tal caso, l'etichetta riporta obbligatoriamente la dicitura «da vendersi entro il 1° marzo 606/2009». Dopo la data suddetta, il vino non può essere più presentato al consumo come vino «nuovo» e i quantitativi rimasti nel circuito commerciale devono essere rietichettati dopo il 31 marzo dell'anno corrispondente in conformità della normativa.
Премиум (premium)	Bulgaro	IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno prodotto con uve della qualità più elevata di una data vendemmia. Il quantitativo prodotto non deve superare un decimo dell'intera vendemmia.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgaro	DOP (1)	Vino maturato in botti di rovere nuove di volume non superiore a 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgaro	IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno e da una quantità riservata della parte migliore della vendemmia.
Резерва (reserve)	Bulgaro	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno sottoposto a una maturazione di almeno un anno dal novembre dell'anno di vendemmia.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da vitigni raccomandati, con un tenore di zucchero pari almeno al 22 % del suo peso. Deve possedere un titolo alcolometrico di almeno 11°. Le sue caratteristiche sono dovute in particolare all'aggiunta di mosto di uve o di mosto di uve concentrato almeno 30 giorni prima della spedizione.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato per almeno due anni dalla data indicata nel disciplinare di produzione.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato in botti di rovere per almeno un anno dalla data indicata nel disciplinare di produzione.

REPUBBLICA CECA

Archivní víno	Ceco	DOP (1)	Vino immesso in commercio almeno tre anni dopo l'annata di vendemmia.
Burčák	Ceco	DOP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol e inferiore a tre quinti del titolo alcolometrico totale.
Klaret	Ceco	DOP (1)	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione.
Košer, Košer víno	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto secondo il metodo liturgico previsto dalle regole della religione ebraica.
Labín	Ceco	IGP (1)	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione nella regione viticola ceca.
Mladé víno	Ceco	DOP (1)	Vino immesso al consumo finale entro la fine dell'anno solare di vendemmia delle uve da cui è ottenuto.
Mešní víno	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto secondo il metodo liturgico cattolico; esso soddisfa le condizioni previste per l'uso durante gli atti liturgici della Chiesa cattolica.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Ceco	DOP (1)	Vino ottenuto dalla prima vendemmia del vigneto; per «prima vendemmia del vigneto» si intende la vendemmia che si svolge nel terzo anno dall'impianto della vite.
Pěstitelský sekt (*)	Ceco	DOP (4)	Vino spumante, classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, che soddisfa i requisiti previsti dai regolamenti comunitari per i vini spumanti di qualità prodotti in regioni delimitate da uve raccolte nell'azienda del viticoltore.
Pozdní sběr	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Premium	Ceco	DOP (1)	Vino le cui caratteristiche sono riconducibili alle uve utilizzate (uve selezionate, acini selezionati o acini appassiti selezionati), almeno il 30 % delle quali era attaccato dalla muffa nobile <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Ceco	DOP (1)	Vino maturato per almeno 24 mesi complessivi in botti di legno e successivamente in bottiglia; il periodo di invecchiamento minimo in botti di legno è di 12 mesi per i vini rossi e di 6 mesi per i vini bianchi e rosati.
Růžák, Ryšák	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto da un assemblaggio di uve o di mosti di uve a bacca bianca e se necessario a bacca rossa o nera.
Zrálo na kvasnicích, Krásleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Ceco	DOP (1)	Vino lasciato sulle fecce per un periodo non inferiore a sei mesi.

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine «sekt».

GERMANIA

Affentaler	Tedesco	DOP (1)	Menzione che indica l'origine del vino rosso di qualità e del «vino con predicato» ottenuti dal vitigno blauer spätburgunder coltivato nei territori di Altschweier, Bühl, Eisental e Neusatz della città di Bühl, Bühlertal e nel territorio di Neuweier della città di Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Tedesco	DOP (1)	Vino ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca rossa, raccolte nella zona viticola delimitata di Baden.
Classic (Klassic)	Tedesco	DOP (1)	Vino rosso o bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve dei vitigni classici tipici della regione; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale minimo superiore di almeno 1 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola in cui le uve sono state raccolte; il titolo alcolometrico totale è di almeno 11,5 % vol; il tenore di zucchero residuo non supera né 15 g/l né il doppio del tenore di acidità totale; è prevista l'indicazione in etichetta di un unico vitigno e dell'annata, ma non di informazioni sul sapore.
Ehrentrudis	Tedesco	DOP (1)	Menzione indicante l'origine dei vini rosati di qualità e di qualità superiore ottenuti dal vitigno Blauer Spätburgunder coltivato nella zona di Tuniberg.
Federweisser	Tedesco	DOP/IGP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato prodotto in Germania con indicazione geografica o in altri paesi dell'Unione europea; indicazioni geografiche analoghe a quelle delle zone viticole che producono «vin de pays»; «Federweisser»: si tratta della menzione più comune per i mosti di uve parzialmente fermentati, data la varietà regionale delle denominazioni.
Hock	Tedesco	DOP (1)	Vino bianco a indicazione geografica della zona viticola del Reno, con un tenore di zucchero residuo che lo colloca nella fascia dei vini amabili; storicamente, «Hock» è il termine tradizionale angloamericano per indicare il vino del Reno e deriva dal toponimo «Hochheim», che designa una località presso il Meno nella zona viticola di Rheingau.
Liebfrau(en)milch	Tedesco	DOP (1)	Menzione tradizionale che designa un vino bianco tedesco di qualità, costituito per almeno il 70 % da uve delle varietà riesling, silvaner, müller-thurgau o kerner raccolte nelle regioni di Nahe, Rheingau, Rheinhessen o Pfalz. Il tenore di zucchero residuo lo colloca nella fascia dei vini amabili. Destinato quasi esclusivamente all'esportazione.
Riesling-Hochgewächs (*)	Tedesco	DOP (1)	Vino bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve della varietà riesling; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale superiore di almeno 1,5 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola delimitata o per la parte di essa in cui le uve sono state raccolte; il vino ha ottenuto un punteggio di almeno 3,0 nel test qualitativo.
Schillerwein	Tedesco	DOP (1)	Vino della zona viticola delimitata di Württemberg; vino di qualità di colore da rosso chiaro a rosso vivo, ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca nera, anche pigiate. È ammesso l'uso della dicitura «Schillersekt b.A.» o «Schillerperlwein b.A.» se lo Schillerwein è il vino principale.
Weissherbst	Tedesco	DOP (1)	Vino di qualità prodotto in una zona viticola delimitata o vino con predicato ottenuto da un unico vitigno a bacca nera, almeno per il 95 % da mosto sottoposto a pressatura soffice; il vitigno deve essere indicato unitamente alla menzione «Weißherbst» in caratteri dello stesso tipo, dimensione e colore; l'uso della menzione è consentito anche per il vino spumante di qualità ottenuto da vino che può recare la menzione «Weißherbst».

(*) Non è stata chiesta la protezione dei termini «Riesling» e «Sekt».

GRECIA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «agre-pavlis»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αμπέλι (Ampeli)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αρχοντικό (Archontiko)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «archon-tiko»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Κάβα (Cava)	Greco	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vino sottoposto a maturazione in condizioni controllate.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Greco	DOP (3, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da rese per ettaro particolarmente basse.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.
Κάστρο (Kastro)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova uno storico castello o le sue rovine; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Κτήμα (Ktima)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'interno di una data zona viticola protetta.
Λιαστός (Liastos)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vino ottenuto da uve lasciate al sole o all'ombra per ottenerne la parziale disidratazione.
Μετόχι (Metochi)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'esterno della zona occupata da un mona- stero cui appartiene l'azienda medesima.
Μοναστήρι (Monastiri)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di proprietà di un monastero.
Νάμα (Nama)	Greco	DOP/IGP (1)	Vino dolce usato per l'eucaristia.
Νυχτέρι (Nychteri)	Greco	DOP (1)	Vino della DOP «Santorini» ottenuto esclusivamente nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia, sottoposto a matura- zione in botti di legno per almeno tre mesi.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata a un'altitudine superiore a 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte in vigneti situati a un'altitudine superiore a 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «pyrgos»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Greco	DOP (3, 15, 16)	Vino liquoroso selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Βερντέα (Verdea)	Greco	IGP (1)	Vino con menzione tradizionale ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nell'isola di Zante, dove avviene anche la vinificazione.	
Vinsanto	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino della DOP «Santorini» ottenuto nel complesso di Santo Erini-Santorini nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia da uve lasciate appassire al sole.	

SPAGNA

Amontillado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla-Moriles», dal sapore secco, dall'aroma intenso, rotondo e di corpo pieno, di colore giallo ambrato o dorato, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Añejo	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di ventiquattro mesi in fusti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Malaga» invecchiato da tre a cinque anni.	
Chacolí-Txakolina	Spagnolo	DOP (1)	Vino delle DOP «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» o «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» ottenuto essenzialmente dalle varietà ondarrabi zuri e ondarrabi beltza. Ha un titolo alcolometrico acquisito minimo di 9,5 % vol (11 % vol per il bianco fermentato in botte), un'acidità volatile massima di 0,8 mg/l e un tenore massimo di zolfo totale di 180 mg/l (140 mg/l per i rossi).	
Clásico	Spagnolo	DOP (3, 16)	Vino con oltre 45 g/l di zuccheri residui.	Cile
Cream	Inglese	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» con un contenuto minimo di 60 g/l di sostanze riducenti, di colore da giallo ambrato a mogano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» o con quello delle «añadas» in botti di rovere.	
Criadera	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» invecchiato con il sistema tradizionale delle «criaderas y soleras».	

Criaderas y Soleras	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» ottenuto mediante un sistema di file di botti di rovere accatastate, chiamate «criaderas», in cui il vino prodotto nell'ultimo anno viene messo nella fila superiore e scende nelle diverse file sottostanti attraverso trasferimenti parziali e successivi effettuati nel corso di un lungo periodo, finché arriva alla «solera», la fila di botti sistemate sul suolo dove si conclude il processo di invecchiamento.
Crianza	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima.
Dorado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Rueda» o «Malaga» sottoposto a invecchiamento.
Fino	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla Moriles» con le seguenti caratteristiche: colore giallo paglierino, secco, leggermente amaro, leggero e aromatico al palato. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri nelle quali si forma il «flor».
Fondillón	Spagnolo	DOP (16)	Vino della DOP «Alicante» ottenuto da uve stramature della varietà monastrell, selezionando quelle che presentano condizioni eccezionali di qualità e di integrità. Nella fermentazione sono usati solo lieviti autoctoni e il titolo alcolometrico acquisito (minimo 16 % vol) è totalmente naturale. Invecchiato per almeno dieci anni in fusti di rovere.
Gran reserva	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 60 mesi, di cui almeno 18 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 48 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.
	Spagnolo	DOP (4)	Il periodo minimo di affinamento per i vini spumanti DOP «Cava» è di 30 mesi dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino (liqueur de tirage) alla sboccatura.
Lágrima	Spagnolo	DOP (3)	Vino dolce della DOP «Málaga» ottenuto da mosto colato dalle uve pigiate senza pressatura meccanica. Invecchia per almeno due anni, con il sistema delle «criaderas y soleras» o delle annate, in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.
Noble	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di diciotto mesi in botti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Malaga» invecchiato da due a tre anni.
Oloroso	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla Moriles» con le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.
Pajarete	Spagnolo	DOP (3)	Vino dolce o amabile della DOP «Málaga», invecchiato per almeno due anni, con il sistema delle «criaderas y soleras» o delle «añadas», in fusti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.

Pálido	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Condado de Huelva» che ha subito per oltre tre anni un processo di invecchiamento biologico, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15 e 17 % vol.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Rueda» invecchiato per almeno quattro anni, gli ultimi tre dei quali in fusti di rovere.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino della DOP «Málaga» ottenuto dai vitigni pedro ximenez e/o moscatel senza aggiunta di «arropé» (mosto cotto) e senza invecchiamento.	
Palo Cortado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla-Moriles», con caratteristiche organolettiche che ricordano nell'aroma un Amontillado e nel sapore e nel colore un Oloroso, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16 e 22 % vol. L'invecchiamento avviene in due fasi: una fase biologica, sotto uno strato di «flor» e una fase ossidativa.	
Primero de Cosecha	Spagnolo	DOP (1)	Vino della DOP «Valencia» ottenuto con uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia e imbottigliato entro i trenta giorni successivi; l'indicazione della vendemmia sull'etichetta è obbligatoria.	
Rancio	Spagnolo	DOP (1, 3)	Vini che hanno subito un processo di invecchiamento ossidativo accentuato, caratterizzato da repentini cambiamenti di temperatura in presenza di aria, in recipienti di legno o di vetro.	
Raya	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Montilla Moriles»; possiede caratteristiche simili ai vini «Oloroso» ma ha un sapore e un aroma più tenui. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Reserva	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 36 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno sei in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.	Cile
Sobremadre	Spagnolo	DOP (1)	Vini bianchi «Vinos de Madrid» che, in seguito a un particolare metodo di elaborazione, contengono anidride carbonica derivante dalla fermentazione del mosto con le loro «madres» (uve dirasate e pressate).	
Solera	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» invecchiato con il sistema delle «criaderas y soleras».	
Superior	Spagnolo	DOP (1)	Vini ottenuti almeno all'85 % dalle varietà raccomandate delle rispettive regioni delimitate.	Cile Sud Africa
Trasañejo	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Málaga» invecchiato oltre cinque anni.	
Vino Maestro	Spagnolo	DOP (3)	Vino della DOP «Málaga» ottenuto da una fermentazione molto incompleta, in quanto prima che questa inizi è aggiunto al mosto un 7 % di alcole di vino. La fermentazione avviene perciò molto lentamente e si blocca quando la gradazione alcolica raggiunge i 15-16°; circa 160-200 g/l di zuccheri perciò non fermentano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» o con quello delle «añadas» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vendimia Inicial	Spagnolo	DOP (1)	Vino «Utiel-Requena» ottenuto da uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia, con un titolo alcolometrico compreso tra 10 e 11,5 % vol; le sue caratteristiche peculiari, tra cui l'eventuale lieve rilascio di anidride carbonica, sono collegate alla giovinezza.	

Viejo	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino sottoposto a maturazione per trentasei mesi, le cui particolari caratteristiche di ossidazione sono dovute all'azione della luce, dell'ossigeno o del calore o di una combinazione di questi elementi.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) della DOP «Condado de Huelva» che possiede le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vino de Tea	Spagnolo	DOP (1)	Vino della sottozona settentrionale della DOP «La Palma» invecchiato in recipienti di legno di <i>Pinus canariensis</i> («Tea») per un periodo massimo di sei mesi. Il titolo alcolometrico acquisito è compreso tra 11 e 14,5 % vol per i vini bianchi, tra 11 e 13 % vol per i rosati e tra 12 e 14 % vol per i rossi.	

FRANCIA

Ambré	Francese	DOP (3)	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: DOP «Rivesaltes»: per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Rivesaltes» completata dalla menzione «ambré», i vini bianchi devono essere ottenuti nell'azienda e maturati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	
Clairet	Francese	DOP (1)	DOP «Bourgogne» e «Bordeaux»: vino di colore rosso chiaro o vino rosato.	
Claret	Francese	DOP (1)	DOP «Bordeaux»: menzione usata per designare un vino di colore rosso chiaro.	
Tuilé	Francese	DOP (3)	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Rivesaltes» completata dalla menzione «tuilé», i vini rossi devono essere ottenuti nell'azienda ed elaborati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	
Vin jaune	Francese	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile» e «Château-Châlon»: vino ottenuto esclusivamente dai vitigni stabiliti dalla normativa nazionale; fermentazione lenta, invecchiamento in botti di rovere senza colmature per almeno sei anni.	
Château	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Termine storico collegato a un tipo di zona e di vino e riservato ai vini prodotti in un fondo agricolo realmente esistente o chiamato esattamente con questo termine.	Cile
Clos	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Cile
Cru artisan	Francese	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac» e «St Estèphe»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	
Cru bourgeois	Francese	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac» e «Saint-Estèphe»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	Cile
Cru classé, completata o meno da Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francese	DOP (1)	DOP «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Léognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe» e «Sauternes»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	

Edelzwicker	Tedesco	DOP (1)	DOP «Alsace»: vini ottenuti da una o più varietà di vite, come stabilito nel disciplinare.	
Grand cru	Francese	DOP (1, 3, 4)	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Cile Svizzera Tunisia
Hors d'âge	Francese	DOP (3)	DOP «Rivesaltes» e «Banyuls»: questa menzione può essere utilizzata per i vini che hanno subito un processo di maturazione della durata minima di cinque anni.	
Passe-tout-grains	Francese	DOP (1)	Vini DOP «Bourgogne» ottenuti da due vitigni in conformità al disciplinare.	
Premier Cru	Francese	DOP (1)	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Tunisia
Primeur	Francese	DOP (1)	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di novembre dell'anno di vendemmia.	
	Francese	IGP (1)	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di ottobre dell'anno di vendemmia.	
Rancio	Francese	DOP (1, 3)	DOP «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury» e «Clairette du Languedoc»: menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata ad alcuni vini di qualità che soddisfano determinate condizioni relative all'invecchiamento e al terroir.	
Sélection de grains nobles	Francese	DOP (1)	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Condrieu», «Monbazillac», «Graves supérieur», «Bonnezeaux», «Jurançon», «Cérons», «Quarts de Chaume», «Sauternes», «Loupjac», «Côteaux du Layon», «Barsac», «Sainte Croix du Mont», «Côteaux de l'Aubance» e «Cadillac»: vino elaborato obbligatoriamente da uve raccolte a mano attraverso selezioni successive volte a cogliere gli acini stramaturi che sono stati colpiti da muffa nobile o che hanno subito una concentrazione sulla pianta.	
Sur lie	Francese	DOP (1)	DOP «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine» e «Gros Plant du Pays Nantais»: vino con particolari caratteristiche (quali la resa o il titolo alcolometrico) maturato sulle fecce per un periodo che può protrarsi fino al 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.	
	Francese	IGP (1)	IGP «Vin de pays d'Oc» e «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vino con particolari caratteristiche rimasto per meno di un inverno in fusti o botti e maturato poi sulle fecce fino all'imbottigliamento.	
Vendanges tardives	Francese	DOP (1)	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru» e «Jurançon»: menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata a vini di uve stramature che soddisfano determinate condizioni di densità e di titolo alcolometrico.	
Villages	Francese	DOP (1)	DOP «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon» e «Mâcon»: menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	
Vin de paille	Francese	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile» e «Hermitage»: menzione connessa a un metodo di elaborazione che consiste nella selezione di uve, delle varietà previste dalla normativa nazionale, che vengono lasciate ad appassire per almeno sei settimane su letti di paglia o graticci oppure vengono appese. Invecchiamento minimo di tre anni dalla data della pressatura, compreso un periodo di maturazione in legno di almeno 18 mesi.	

ITALIA

Alberata o vigneti ad alberata	Italiano	DOP (1)	Menzione particolare della denominazione «Aversa». Si riferisce al sistema di allevamento della vite, di tradizione molto antica, impiegato per ottenere questo prodotto.	
--------------------------------	----------	------------	---	--

Amarone	Italiano	DOP (1)	Menzione storica connessa esclusivamente al metodo di produzione della denominazione «Valpolicella». È impiegata sin dall'antichità per identificare il luogo di origine di questo vino, ottenuto da uve appassite con un metodo di produzione specifico basato sulla completa fermentazione degli zuccheri: si spiega così l'origine del termine «Amarone». Si tratta di una menzione del tutto particolare e ampiamente conosciuta, in grado di identificare da sola il prodotto.	
Ambra	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, della denominazione «Marsala». Il colore particolare del vino cui si riferisce è dovuto al lungo metodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Ambrato	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, tipico delle denominazioni «Malvasia delle Lipari» e «Vernaccia di Oristano». Il colore particolare dei vini cui si riferisce è dovuto al lungo periodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Annoso	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla denominazione «Controguerra». Si riferisce al particolare metodo di produzione che comporta l'utilizzo di uve appassite e un periodo di maturazione obbligatorio in legno di almeno 30 mesi prima dell'immissione in commercio e del consumo del prodotto.	
Apianum	Latino	DOP (1)	Menzione di origine classica connessa esclusivamente alla denominazione «Fiano di Avellino». Si riferisce alla bontà delle uve in quanto particolarmente gradite alle api.	
Auslese	Tedesco	DOP (1)	Cfr. la menzione tradizionale «Scelto». Menzione assegnata esclusivamente ai vini «Caldaro» e «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Italiano	DOP (1, 6)	Menzione connessa esclusivamente al particolare tipo di vino prodotto in una sottozona della denominazione «Oltrepò Pavese». È usata da molto tempo per designare un prodotto veramente particolare che, come dice il termine, è in grado di sprigionare un potente calore.	
Cannellino	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia di vini della denominazione «Frascati» e al relativo metodo di produzione. È usata da molto tempo per identificare tale tipologia, il cui particolare processo produttivo permette di ottenere un vino abboccato.	
Cerasuolo	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale strettamente legata alla DOCG «Cerasuolo di Vittoria», della quale è parte integrante caratterizzandone l'aspetto non geografico. La menzione si riferisce sia al tipo di produzione sia al particolare colore del vino. Essa è usata tradizionalmente anche per designare una tipologia della denominazione «Montepulciano d'Abruzzo», alla quale è strettamente connessa.	
Chiaretto	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Menzione collegata al metodo di produzione e al colore particolare del vino che designa, ottenuto da uve a bacca nera.	
Ciaret	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a vini «Monferrato» di cui sottolinea il particolare colore chiaro.	
Château	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale sono vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile
Classico	Italiano	DOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	L'uso di questa specificazione è disciplinato dalla legge n. 164/1992, che la riserva ai vini non spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa DOP.	Cile

Dunkel	Tedesco	DOP (1)	Menzione connessa al metodo di produzione e al tipico colore scuro della corrispondente tipologia di vini della denominazione «Trentino».
Fine	Italiano	DOP (3)	Menzione strettamente connessa a una tipologia di «Marsala». Si riferisce al metodo di produzione specifico che comporta un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno otto mesi in fusti di legno.
Fior d'Arancio	Italiano	DOP (1, 6)	Menzione connessa a due tipologie della denominazione «Colli Euganei»: lo spumante e il passito. Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche aromatiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve moscato.
Flétri	Italiano	DOP (1)	Menzione collegata a tipologie specifiche della DOC «Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste». Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite.
Garibaldi Dolce (o GD)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala». Fu inizialmente usata in onore di Garibaldi, che assaggiò questo vino quando sbarcò a Marsala e ne apprezzò le caratteristiche dovute al particolare processo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno.
Governo all'uso toscano	Italiano	DOP/IGP (1)	Inizialmente la menzione era collegata esclusivamente ai vini delle DOP «Chianti» e «Chianti Classico»; in seguito il suo uso è stato esteso ai vini IGP «Colli della Toscana Centrale», prodotti nella stessa zona. Si riferisce al particolare processo produttivo usato in Toscana alla fine dell'inverno, che comporta l'aggiunta al vino di uve appassite che avviano una rifermentazione.
Gutturnio	Italiano	DOP (1, 8)	Menzione storica connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto in una sottozona della denominazione «Colli Piacentini». Si riferisce al metodo di produzione di questo vino rosso, altamente tipico e di alto livello qualitativo, che in epoca romana era servito in un boccale d'argento chiamato appunto «gutturnium».
Italia Particolare (o IP)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Fine» della DOC «Marsala». Originariamente il «Marsala» era prodotto esclusivamente per il mercato nazionale.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Tedesco	DOP (1)	Zona tradizionale di produzione delle denominazioni «Caldaro» e «Alto Adige» (sottozona «Santa Maddalena» e «Terlano»). Si rimanda alla definizione della menzione «Classico».
Kretzer	Tedesco	DOP (1)	Menzione che fa riferimento al metodo di produzione e al tipico colore rosato. È usata per le tipologie corrispondenti delle denominazioni «Alto Adige», «Trentino» e «Teroldego rotaliano».
Lacrima	Italiano	DOP (1)	Menzione strettamente connessa alla denominazione «Lacrima di Morro d'Alba», di cui è parte integrante. Si riferisce al particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo.
Lacryma Christi	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5)	Menzione storica connessa esclusivamente alla DOP «Vesuvio». Era tradizionalmente connessa ad alcune tipologie della suddetta denominazione (sia vino normale che liquoroso o spumante), ottenute con un particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo con connotazioni religiose.
Lambiccato	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia della denominazione «Castel San Lorenzo». Si riferisce al tipo di prodotto e al particolare metodo di produzione, che utilizza uve moscato e comporta la macerazione delle uve a temperatura controllata in recipienti particolari, tradizionalmente chiamati «alambicchi».
London Particular (o LP o Inghilterra)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala», usata tradizionalmente per designare un prodotto destinato al mercato inglese. Anche l'uso della lingua inglese è tradizionale ed è previsto dal disciplinare di produzione e dalla normativa relativa ai vini «Marsala». Com'è risaputo, l'importanza e la reputazione dei vini liquorosi di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino straordinario facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.

Occhio di Pernice	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa ad alcune tipologie di «Vin Santo»; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questi vini. Il particolare metodo di produzione, che utilizza uve a bacca nera, consente di ottenere un prodotto davvero tipico, dallo straordinario colore che va dal rosa tenue al rosa intenso: un colore che richiama quello dell'occhio della pernice.
Oro	Italiano	DOP (3)	Menzione usata in relazione alla DOC «Marsala»; fa riferimento al colore particolare di questi vini e al metodo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto permettendo di ottenere un prodotto di particolare pregio, di colore dorato più o meno intenso.
Passito o Vino passito o Vino Passito Liquoroso	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione che fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione usato per ottenerlo. Le menzioni Passito o «Vino passito» e «Vino passito liquoroso» sono riservate ai vini normali o liquorosi ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o forzato, a seconda delle norme del disciplinare di produzione. La legge n. 82/2006 ha esteso questa menzione ai «vini da uve stramature».
Ramie	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione «Pinerolese»; fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione, che utilizza uve parzialmente appassite.
Rebola	Italiano	DOP (1, 15)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione «Colli di Rimini»; fa riferimento al metodo di produzione e al tipo di prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite, il cui colore va dal dorato all'ambrato.
Recioto	Italiano	DOP (1, 4, 5)	Menzione storica tradizionale strettamente connessa al nome di tre vini veneti a denominazione di origine: il «Valpolicella», il «Gambellara» e il «Recioto di Soave», denominazioni prodotte nelle province di Verona e di Vicenza in zone molto vicine tra loro e con tradizioni simili. L'origine di questo termine risale al V secolo, quando gli autori bucolici caratterizzarono come particolarmente pregiato e rinomato questo vino la cui produzione era limitata alla provincia di Verona, e deriva dalla «Rezia», la regione montuosa e collinosa che anticamente si estendeva dalla zona di Verona e di Trento fino al territorio di Como e della Valtellina. Questa menzione è usata perciò da tempi remoti ed è tuttora impiegata per designare i vini ottenuti con un particolare metodo di produzione che comporta l'appassimento delle uve.
Riserva	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Questa menzione è attribuita a vini sottoposti a un periodo di invecchiamento stabilito dal disciplinare di produzione, non inferiore a due anni per i vini rossi e a un anno per i vini bianchi, con un ulteriore invecchiamento in recipienti di legno. Il disciplinare, oltre ad altre eventuali modalità, deve stabilire l'obbligo dell'indicazione dell'annata in etichetta e le regole del suo mantenimento in caso di tagli fra vini di annate diverse. Le DOP che comprendono le tipologie dei vini spumanti e liquorosi possono utilizzare questa menzione alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione e in conformità alla normativa comunitaria.
Rubino	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla DOP «Rubino di Cantavenna» della quale è parte integrante; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questo vino. La menzione «Rubino» è inoltre connessa a una tipologia specifica dei vini DOC «Teroldego Rotaliano», «Trentino» e «Garda Colli Mantovani» e fa riferimento al colore particolare del prodotto.
	Italiano	DOP (3)	Menzione usata in relazione a una tipologia di vino della DOC «Marsala»; fa riferimento al particolare processo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto. Questo vino ha un particolare colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, assume riflessi ambrati.
Sangue di Giuda	Italiano	DOP (4, 5, 8)	Menzione storica tradizionale connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto nel territorio dell'Oltrepò Pavese. È usata da molto tempo per designare un vino molto peculiare di colore rosso, dolce, spumante o frizzante e gradevole al palato, al punto che, come il famoso apostolo, più lo bevi, più ti tradisce!!
Scelto	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa ai vini «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» e «Colli del Trasimeno». Fa riferimento al prodotto specifico e al relativo metodo di produzione, a cominciare dalla scelta (il riferimento non è casuale) delle uve.

Sciacchetrà	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale strettamente connessa alla DOP «Cinque Terre»; fa riferimento al metodo utilizzato per ottenere il prodotto, compresa la fase di pigiatura delle uve e di maturazione. Il termine significa «pigia e mantieni intatto», una metodologia impiegata per i prodotti di alta qualità.	
Sciac-trà	Italiano	DOP (1)	Cfr. quanto detto per la menzione «Sciacchetrà». La differenza consiste nel fatto che questa menzione si riferisce a una tipologia specifica.	
Spätlese	Tedesco	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione usata nella provincia autonoma di Bolzano ed equivalente a «Vendemmia tardiva».	
Soleras	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa a una tipologia della DOC «Marsala»; fa riferimento al prodotto e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno. È vietato l'arricchimento con mosto cotto o mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno se ottenuti dal vino (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso).	
Stravecchio	Italiano	DOP (3)	Menzione esclusivamente connessa alla tipologia «Vergine e/o Soleras» della denominazione «Marsala»; fa riferimento al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di 10 anni in botti di legno.	
Strohwein	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Cfr. la menzione tradizionale «Passito». Significa letteralmente «vino di paglia». Fa riferimento al particolare vino prodotto nella provincia di Bolzano e corrisponde a un metodo di produzione che comporta, dopo la raccolta, l'appassimento delle uve su graticci di paglia secondo le modalità stabilite dai vari disciplinari.	
Superiore	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Si riferisce a vini dalle ottime caratteristiche qualitative, la cui produzione è disciplinata da norme molto più rigorose di quelle degli altri vini. Il disciplinare di produzione prevede le seguenti differenze rispetto ai vini che non possono fregiarsi di questa menzione: a) un titolo alcolometrico naturale delle uve maggiore di almeno 0,5° vol; b) un titolo alcolometrico totale al consumo maggiore di almeno 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala»; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno. Essa contiene un termine inglese: si tratta di un aspetto tradizionale per un vino liquoroso, sancito dal disciplinare di produzione e dalla normativa riguardante i vini Marsala. L'importanza e il prestigio di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.	
Torchiato	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa ai vini «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona»; fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta una delicata torchiatura delle uve.	
Torcolato	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia specifica della denominazione «Breganze»; fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta l'uso di uve parzialmente appassite. Per tradizione, dopo la raccolta le uve subivano un processo di appassimento appese a spaghi, attorcigliate e poi riappese.	
Vecchio	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione connessa ai vini «Rosso Barletta», «Aglianico del Vulture», «Marsala» e «Falerno del Massico»; fa riferimento alle condizioni di maturazione e di affinamento del prodotto.	
Vendemmia Tardiva	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione connessa a una particolare tipologia di prodotto ottenuto con uve sottoposte appunto a vendemmia tardiva. La maturazione e l'appassimento sulla pianta, dove le uve sono esposte alle condizioni ambientali e meteorologiche, permettono di ottenere un prodotto straordinario, in particolare sotto il profilo del tenore di zucchero e dell'aroma. I vini che se ne ricavano sono davvero straordinari e sono detti anche «vini da dessert» o «vini da meditazione».	
Verdolino	Italiano	DOP/IGP (1)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore verde dei vini cui è associata.	

Vergine	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione usata in relazione alla DOP «Marsala»; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno e vieta l'aggiunta di mosto cotto o di mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno di origine vinica (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso). Questa menzione è connessa anche alla tipologia «Bianco Vergine» della denominazione «Valdichiana». Fa riferimento al metodo tradizionale di produzione che comporta una fermentazione senza le bucce, il che consente di ottenere un prodotto finale puro e naturale.
Vermiglio	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla denominazione «Colli dell'Etruria Centrale»; fa riferimento alle particolari caratteristiche qualitative e al colore tipico di questo vino.
Vino Fiore	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa al particolare metodo di produzione di alcuni vini bianchi e rosati, che comporta una pressatura soffice delle uve affinché ne risulti un prodotto dal sapore particolarmente delicato che costituisce la parte migliore del vino, cioè appunto il «fiore».
Vino Novello o Novello	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menzione connessa al particolare metodo e al periodo di produzione, che prevede l'immissione in commercio del prodotto a partire dal 6 novembre dell'anno di vendemmia.
Vin Santo o Vino Santo o Vinsanto	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale connessa ad alcuni vini prodotti in Toscana, Marche, Umbria, Emilia-Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige. Fa riferimento a una particolare tipologia di vini e al relativo, complesso metodo di produzione che comporta lo stoccaggio e l'appassimento delle uve in locali adatti e ventilati e un lungo periodo di invecchiamento in tradizionali recipienti di legno. In relazione all'origine di questo termine sono state formulate numerose ipotesi, la maggior parte delle quali fa riferimento all'epoca medievale. L'ipotesi più accreditata è strettamente collegata al valore religioso del vino: questo vino era considerato davvero straordinario e vantava virtù miracolose. Era comunemente usato per celebrare la Santa Messa e ciò può spiegare l'origine del suo nome. Il termine è tuttora in uso ed è citato diffusamente nei disciplinari di produzione delle varie denominazioni che includono questa tipologia di vino ampiamente nota e apprezzata nel mondo intero.
Vivace	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menzione connessa al metodo di produzione e al prodotto ottenuto. I vini cui si riferisce sono effervescenti a causa dell'anidride carbonica in essi contenuta, risultato di un processo di fermentazione esclusivo e naturale.

CIPRO

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda entro i confini del distretto di appartenenza. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; nella stessa area agricola è situato un monastero; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUSSEMBURGO

Château	Francese	DOP (1)	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale siano vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile
Grand premier cru	Francese	DOP (1)	I vini che hanno diritto al marchio nazionale «Marque nationale» possono recare anche una delle menzioni di qualità aggiuntive «Vin classé», «Premier cru» o «Grand premier cru», utilizzate dal 1959. Queste menzioni sono concesse ai singoli vini dopo l'assaggio di un comitato ufficiale, che attribuisce ai vini un punteggio su una scala che ne conta al massimo 20: — i vini che ottengono meno di 12 punti non rientrano nella classificazione ufficiale e non hanno diritto al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 12 punti sono ufficialmente riconosciuti come aventi diritto al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 14 punti possono recare la menzione «Vin classé» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 16 punti possono recare la menzione «Premier cru» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 18 punti possono recare la menzione «Grand premier cru» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée».	
Premier cru				Tunisia
Vin classé				
Vendanges tardives	Francese	DOP (1)	Designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà seguenti: auxerrois, pinot blanc, pinot gris, riesling e gewürztraminer, sottoposte a vendemmia tardiva. Le uve devono essere raccolte a mano; il titolo alcolometrico volumico naturale per la varietà riesling deve essere di almeno 95° Oechsle e per le altre varietà di almeno 105° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	
Vin de glace	Francese	DOP (1)	Letteralmente «vino di ghiaccio», designa un vino ottenuto da uve raccolte a mano in stato di congelazione a una temperatura non superiore a - 7 °C. Possono essere utilizzate per la vinificazione solo uve delle varietà pinot blanc, pinot gris e riesling e il mosto deve avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 120° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	
Vin de paille	Francese	DOP (1)	Letteralmente «vino di paglia», designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà auxerrois, pinot blanc, pinot gris e gewürztraminer. Le uve devono essere raccolte a mano e messe ad appassire su stuoie di paglia per almeno due mesi. La paglia può essere sostituita da sistemi più moderni. Le uve devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 130° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	

UNGHERIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino nuovo, mosto o vino nuovo ancora in fermentazione su acini bottrizzati (aszú), invecchiato per almeno tre anni (due dei quali in botte). Sono definiti anche il tenore di zucchero e l'estratto senza zucchero. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».	
Aszúeszencia	Ungherese	DOP (1)		
Bikavér	Ungherese	DOP (1)	Vino rosso ottenuto da almeno tre varietà, maturato per almeno 12 mesi in botti di legno; ulteriori caratteristiche possono essere stabilite da norme locali. Può essere prodotto soltanto a Eger (DOP: «Egri Bikavér» ed «Egri Bikavér Superior») o a Szekszárd (DOP: «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Ungherese	DOP (1)	Succo di acini bottrizzati (aszú) colato naturalmente nei tini in cui sono raccolti durante la vendemmia. Tenore di zucchero residuo: almeno 450 g/l. Estratto senza zucchero: almeno 50 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».	

Fordítás	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino su pasta di aszú pressata della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».
Másolás	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino su fecce di Tokaji Aszú della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte).
Késői szüretelésű bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vendemmia tardiva. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da acini selezionati. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.
Muzeális bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino invecchiato in bottiglia per almeno cinque anni.
Siller	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino rosso di colore molto chiaro ottenuto con una macerazione breve.
Szamorodni	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto sia con acini bottrizzati (aszú) che con acini sani, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 230,2 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».

AUSTRIA

Ausstich	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Auswahl	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Bergwein	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve coltivate su terrazze o pendii scoscesi, con una pendenza superiore al 26 %.
Klassik/Classic	Tedesco	DOP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Heuriger	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino da vendere al dettaglio entro la fine del mese di dicembre successivo alla vendemmia e al consumatore entro la fine del mese di marzo dell'anno seguente.
Gemischter Satz	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da un misto di diverse varietà di uve a bacca bianca o rossa.
Jubiläumsw Wein	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Reserve	Tedesco	DOP (1)	Questo vino deve avere un titolo alcolometrico minimo di 13 % vol. Per i vini rossi, il contrassegno numerato rilasciato in seguito al controllo qualitativo non può essere applicato prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia; per i vini bianchi il contrassegno non può essere applicato prima del 15 marzo successivo all'anno della vendemmia.
Schilcher	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto in Stiria esclusivamente da uve della varietà blauer wildbacher coltivate nella regione viticola Steirerland.
Sturm	Tedesco	IGP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato con un titolo alcolometrico minimo di 1 % vol. Deve essere venduto tra i mesi di agosto e di dicembre dell'anno di vendemmia ed essere in corso di fermentazione al momento della vendita.

PORTOGALLO

Canteiro	Portoghese	DOP (3)	Vino alcolizzato dopo la fermentazione e conservato in botti; il periodo di invecchiamento minimo è di due anni. Deve figurare in un conto corrente specifico e non può essere imbottigliato se ha meno di tre anni. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portoghese	DOP (1)	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. L'indicazione dell'anno di vendemmia è obbligatoria. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Inglese	DOP (3)	Porto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, rosso e di corpo pieno al momento dell'imbottigliamento, di aroma e sapore elegante, ottenuto assemblando vini di diverse annate per armonizzarne i caratteri organolettici. È caratterizzato dalla formazione di un deposito (crust) sulle pareti della bottiglia in cui si svolge parte dell'invecchiamento; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]
Escolha	Portoghese	DOP (1)	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]
Escuro	Portoghese	DOP (3)	Vino dalla profonda intensità aromatica e caratterizzato da un equilibrio di colori rosso aranciato e rosso granato, con una predominanza di questi ultimi, per l'ossidazione della materia colorante del vino e la migrazione di sostanze dal legno della botte. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Fino	Portoghese	DOP (3)	Elegante vino di qualità, con un perfetto equilibrio fra la freschezza data dall'acidità, la maturità e l'aroma sviluppato nel corso dell'invecchiamento in botte. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Frasqueira	Portoghese	DOP (3)	Questa menzione è collegata all'annata di vendemmia. Il prodotto, ottenuto da vitigni tradizionali, richiede un invecchiamento minimo di 20 anni e presenta caratteristiche peculiari. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico, prima e dopo l'imbottigliamento. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Garrafeira	Portoghese	DOP/IGP (1, 3)	1. Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine e collegata all'annata di vendemmia, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui almeno 12 in bottiglie di vetro; i vini bianchi e i vini rosati devono subire un invecchiamento minimo di 12 mesi, di cui almeno sei in bottiglie di vetro. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004] 2. Porto che, dopo una maturazione in botti di legno, è conservato in recipienti di vetro per un periodo minimo di otto anni, al termine del quale viene imbottigliato. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]
Lágrima	Portoghese	DOP (3)	Porto il cui grado di dolcezza deve corrispondere a una densità di 1 034-1 084 a 20 °C. [Decreto-Lei n. 166/86 del 26.6.1986]

Leve	Portoghese	DOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menzione riservata al vino regionale dell'Estremadura avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4,5 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 1066/2003 del 26.9.2003] 2. Menzione riservata al vino regionale del Ribatejo avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10,5 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 424/2001 del 19.4.2001] 	
Nobre	Portoghese	DOP (1)	<p>Menzione riservata alla denominazione di origine «Dão» che rispetta le condizioni stabilite nel disciplinare del vino prodotto nella regione del Dão. [Decreto-Lei n. 376/93 del 5.11.1993]</p>	
Reserva	Portoghese	DOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menzione collegata all'annata di vendemmia e riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 0,5 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. 2. Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 12 a 24 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. 3. Menzione collegata all'annata di vendemmia e riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di tre anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004] 4. Porto dalle particolari caratteristiche organolettiche, di aroma e sapore complesso, ottenuto assemblando vini in diverse fasi di maturazione per conferire al vino caratteri organolettici specifici. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005] 	
Velha reserva (o grande reserva)	Portoghese	DOP (1, 3)	<p>Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso oltre 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]</p>	
Ruby	Inglese	DOP (3)	<p>Porto dal colore rosso o rosso vivo. Il vinificatore si adopera per limitare l'evoluzione del colore rosso intenso e per mantenere l'aroma fruttato e la forza di un vino giovane. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]</p>	Sud Africa (*)
Solera	Portoghese	DOP (3)	<p>Vino collegato a una data di vendemmia, che costituisce la base di una catasta di botti, dalla quale ogni anno viene spillato per essere imbottigliato un quantitativo di vino non superiore al 10 % del totale, poi sostituito da un altro vino di qualità. È possibile effettuare al massimo 10 aggiunte, dopo di che tutto il vino presente nelle botti può essere imbottigliato contemporaneamente. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]</p>	
Super reserva	Portoghese	DOP (4)	<p>Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 24 a 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]</p>	

Superior	Portoghese	DOP (1, 3)	1. Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. 2. Menzione riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di cinque anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
Tawny	Inglese	DOP (3)	Porto rosso maturato in legno per almeno sette anni, ottenuto assemblando molti vini invecchiati per periodi di tempo diversi in botti o in tini. Con l'invecchiamento, il vino assume un colore granato con sfumature aranciate più o meno intense e note di frutta secca e di legno, che diventano sempre più nette con il passare del tempo. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	Sud Africa (*)
Vintage, <i>completata o meno da</i> Late Bottle (LBV) o Character	Inglese	DOP (3)	Porto le cui caratteristiche organolettiche rispecchiano l'elevata qualità, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore elegante; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. La menzione «Late Bottled Vintage» o «LBV» può essere utilizzata a partire dal quarto anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre del sesto anno successivo all'annata di vendemmia. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	
Vintage	Inglese	DOP (3)	Porto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore molto elegante, riconosciuto dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto con diritto all'uso della menzione e la data corrispondente. La menzione «Vintage» può essere utilizzata a partire dal secondo anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 30 luglio del terzo anno dall'annata di vendemmia. Questo vino può essere commercializzato soltanto a decorrere dal 1° maggio del secondo anno dalla vendemmia. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	Sud Africa (*)

(*) I termini «Ruby», «Tawny» e «Vintage» vengono utilizzati in combinazione con l'indicazione geografica sudafricana «CAPE».

ROMANIA

Rezervă	Rumeno	DOP/IGP (1)	Vino maturato per almeno sei mesi in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno altri sei mesi.	
Vin de vinotecă	Rumeno	DOP (1, 15, 16)	Vino maturato per almeno un anno in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno quattro anni.	

SLOVACCHIA

Mladé víno	Slovacco	DOP (1)	Questo vino deve essere imbottigliato entro la fine dell'anno civile in cui è avvenuta la vendemmia delle uve utilizzate per produrlo. L'immissione in commercio di questo vino è autorizzata dal primo lunedì di novembre dell'annata di vendemmia.	
Archívne víno	Slovacco	DOP (1)	Vino maturato per almeno tre anni dopo la raccolta delle uve utilizzate per produrlo.	
Panenská úroda	Slovacco	DOP (1)	Vino ottenuto dalla prima vendemmia di un dato vigneto; per «prima vendemmia» si intende quella effettuata nel terzo o al massimo nel quarto anno successivo all'impianto.	

SLOVENIA

Mlado vino	Sloveno	IGP/PGO (1)	Questo vino può essere immesso in commercio non prima di 30 giorni dalla vendemmia e non oltre il 31 gennaio successivo.	
------------	---------	----------------	--	--

Note esplicative:

(1) DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) e riferimento alle categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008.

(2) I termini in corsivo hanno scopo esclusivamente informativo e/o esplicativo e non sono soggetti alle disposizioni dell'articolo 3 del presente regolamento. Trattandosi di termini indicativi, non possono in nessun caso sostituire le pertinenti disposizioni legislative nazionali.

ALLEGATO XIII

TERMINI CHE SI RIFERISCONO ALL'AZIENDA

<i>Stato membro o paese terzo</i>	<i>Termini</i>
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Repubblica ceca	Sklep, vinařský dům, vinařství
Germania	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francia	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grecia	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italia	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cipro	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portogallo	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovacchia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ALLEGATO XIV

INDICAZIONE DEL TENORE DI ZUCCHERO

Termini	Condizioni d'uso
PARTE A — Elenco dei termini da usare per i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, ekstra брут	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllõnlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, puolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, слапо, dulce, saldaís	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.
PARTE B — Elenco dei termini da usare per i prodotti diversi da quelli elencati nella parte A	
сухо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Se il tenore di zucchero non è superiore: — a 4 g/l oppure — a 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, puolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo sopra fissato ma non supera: — 12 g/l oppure — 18 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo sopra fissato ma non supera 45 g/l.
сладо, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Se il tenore di zucchero è almeno pari a 45 g/l.

ALLEGATO XV

ELENCO DELLE VARIETÀ DI UVE DA VINO E DEI LORO SINONIMI CHE POSSONO FIGURARE SULL'ETICHETTATURA DEI VINI

PARTE A — Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 3

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia ^o
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecia ^o , Italia ^o , Portogallo ^o , Algeria ^o , Tunisia ^o , Stati Uniti ^o , Cipro ^o , Sud Africa N.B.: per la designazione del vino non è possibile utilizzare il solo nome «Alicante».
3		Alicante Branco	Portogallo ^o
4		Alicante Henri Bouschet	Francia ^o , Serbia e Montenegro (6)
5		Alicante	Italia ^o
6		Alikant Buse	Serbia e Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Romania
9	Borba (PT)	Borba	Spagna ^o
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (13-20-30), Austria (18-20), Canada (20-30), Cile (20-30), Italia (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia e Montenegro (17-30), Svizzera
12		Blauer Frühburgunder	Germania (24)
13		Blauer Spätburgunder	Germania (30), Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-20-30), Austria (10-11), Bulgaria (30), Canada (10-30), Cile (10-30), Romania (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	Romania (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia e Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Croazia ^o
17		Burgundac crni	Serbia e Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Croazia ^o , Serbia e Montenegro ^o
19		Burgundec bel	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia ^o
20		Burgundec crn	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-13-30)
21		Burgundec siv	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia ^o
22		Early Burgundy	Stati Uniti ^o
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungheria (31)
24		Frühburgunder	Germania (12), Paesi Bassi ^o
25		Grauburgunder	Germania, Bulgaria, Ungheria ^o , Romania (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, Romania (25), Germania, Austria
27		Grossburgunder	Romania (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungheria(30)
29		Nagyburgundi	Ungheria ^o
30	Spätburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-13-20), Serbia e Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Canada (10-13), Cile, Ungheria (29), Moldavia ^o , Romania (13), Italia (10-13), Regno Unito , Germania (13)	
31	Weißburgunder	Sud Africa (33), Canada, Cile (32), Ungheria (23), Germania (32, 33), Austria (32), Regno Unito ^o , Italia	
32	Weißer Burgunder	Germania (31, 33), Austria (31), Cile (31), Svizzera ^o , Slovenia, Italia	
33	Weissburgunder	Sud Africa (31), Germania (31, 32), Regno Unito, Italia	
34	Weisser Burgunder	Serbia e Montenegro (15)	

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Romania
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Repubblica ceca (39), Austria°, Germania, Slovenia (Modra frankinja, Frankinja), Ungheria, Romania (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Romania
39		Frankovka	Repubblica ceca (37), Slovacchia (40), Romania (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovacchia (39)
41		Kékfrankos	Ungheria, Romania (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa	Graciosa	Portogallo °
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaria
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Repubblica ceca °
46		Moravia dulce	Spagna °
47		Moravia agria	Spagna °
48		Muškát moravský	Repubblica ceca °, Slovacchia
49	Odohești (RO)	Galbenă de Odohești	Romania
50	Porto (PT)	Portoghese	Italia °
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina °
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francia

PARTE B — **Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 4**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecia °, Cipro°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia °, Grecia °, Malta °
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia °
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italia
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia °
7		Barbera	Sud Africa °, Argentina °, Australia °, Croazia °, Messico °, Slovenia °, Uruguay °, Stati Uniti °, Grecia °, Italia °, Malta °
8		Barbera Sarda	Italia °
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italia °
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungheria °
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italia
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferato (IT)	Cortese	Italia
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Ungheria
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovacchia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia°
18		Korinthiaki	Grecia°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italia
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italia
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferato Casalese (IT)	Grignolino	Italia
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	Izsáki Sáféher	Ungheria
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italia
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italia
27		Lambrusco	Italia
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italia
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italia
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia°
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italia
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia
37	Rheingau (DE) Rheinhessen (DE)	Rajnai rizling	Ungheria (40)
38		Rajnski rizling	Serbia e Montenegro (39-40-45)
39		Renski rizling	Serbia e Montenegro (38-42-45), Slovenia° (44)
40		Rheinriesling	Bulgaria°, Austria, Germania (42), Ungheria (37), Repubblica ceca (48), Italia (42), Grecia, Portogallo, Slovenia
41		Rhine Riesling	Sud Africa°, Australia°, Cile (43), Moldavia°, Nuova Zelanda°, Cipro, Ungheria°
42		Riesling renano	Germania (40), Serbia e Montenegro (38-39-45), Italia (40)
43		Riesling Renano	Cile (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovenia
45		Rizling rajnski	Serbia e Montenegro (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia°, Croazia°
47		Rizling rýnsky	Slovacchia°
48		Ryzlink rýnský	Repubblica ceca (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italia

ALLEGATO XVI

Indicazioni autorizzate nell'etichettatura dei vini a norma dell'articolo 66, paragrafo 2

fermentato in barrique	maturato in barrique	invecchiato in barrique
fermentato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>	maturato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>	invecchiato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>
fermentato in botte	maturato in botte	invecchiato in botte

ALLEGATO XVII

RISERVA DELL'USO DI DETERMINATI TIPI DI BOTTIGLIA

1. **Flûte d'Alsace**

- a) Tipo: bottiglia di vetro dalla sagoma diritta, di forma cilindrica, con un collo di profilo allungato e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza totale/diametro di base = 5:1,
 - altezza della parte cilindrica = altezza totale/3.
- b) Per quanto riguarda i vini ottenuti da uve raccolte sul territorio francese, questo tipo di bottiglia è riservato ai vini a denominazione di origine seguenti:
- «Alsace» o «vin d'Alsace», «Alsace Grand Cru»,
 - «Crépy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence», rosso e rosato,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq», rosato,
 - «Tavel», rosato.

Tuttavia, la limitazione dell'uso di questo tipo di bottiglia si applica esclusivamente ai vini ottenuti da uve raccolte sul territorio francese.

2. **«Bocksbeutel» o «Cantil»**

- a) Tipo: bottiglia di vetro con collo corto, di forma panciuta e bombata ma appiattita, la cui base nonché la sezione trasversale nel punto di maggiore convessità della sagoma della bottiglia sono ellissoidi.
- Rapporto asse maggiore/asse minore della sezione trasversale ellissoide = 2:1.
 - Rapporto altezza della sagoma bombata/collo cilindrico della bottiglia = 2,5:1.
- b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:
- i) vini tedeschi delle seguenti denominazioni di origine
- Franken,
 - Baden:
 - originari del Taubertal e dello Schüpfergrund,
 - originari delle frazioni seguenti del comune di Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg e Varnhalt;
- ii) vini italiani delle seguenti denominazioni di origine:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), ottenuti dalle varietà sylvaner e müller-thurgau,

- Terlaner, ottenuto dalla varietà pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), ottenuti dalle varietà riesling, müller-thurgau, pinot nero, moscato giallo, sylva-ner, lagrein, pinot bianco (weissburgunder) e moscato rosa (rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, ottenuto dalla varietà moscato;
- iii) vini greci:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vini originari dell'isola di Cefalonia,
 - vini originari dell'isola di Paros,
 - vini a indicazione geografica protetta del Peloponneso;
- iv) vini portoghesi:
- vini rosati ed esclusivamente gli altri vini a denominazione di origine o a indicazione geografica per i quali è provato che erano già presentati in modo leale e tradizionale in bottiglie di tipo «cantil» prima della loro classificazione come vini a denominazione di origine o a indicazione geografica.

3. «Clavelin»

- a) Tipo: bottiglia di vetro con collo corto, di capacità pari a 0,62 l, avente sagoma cilindrica con spalle larghe che le danno un aspetto tozzo e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza totale/diametro di base = 2,75,
 - altezza della parte cilindrica = altezza totale/2.
- b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:
- vini francesi delle seguenti denominazioni di origine:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. «Tokaj»

- a) Tipo: bottiglia di vetro incolore a collo allungato, a sagoma cilindrica e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza della parte cilindrica/altezza totale = 1:2,7,
 - altezza totale/diametro di base = 1:3,6,
 - capacità: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml o 187,5 ml (per l'esportazione in paesi terzi),
 - sulla bottiglia può essere apposto un sigillo dello stesso materiale della bottiglia con un riferimento alla zona viticola o al produttore.

b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:

vini ungheresi e slovacchi delle seguenti denominazioni di origine:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský),

completate da una delle seguenti menzioni tradizionali:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másłas/másláš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

Tuttavia, la limitazione dell'uso di questo tipo di bottiglia si applica esclusivamente ai vini ottenuti da uve vendemmiate sul territorio ungherese o slovacco.

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2009 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 000 EUR all'anno (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR al mese (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	700 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	70 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	40 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	500 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	360 EUR all'anno (= 30 EUR al mese)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

(*) Vendita a numero: - fino a 32 pagine: 6 EUR
 - da 33 a 64 pagine: 12 EUR
 - oltre 64 pagine: prezzo fissato caso per caso

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Vendita e abbonamenti

Le pubblicazioni a pagamento dell'Ufficio delle pubblicazioni sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è disponibile al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Questo sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* e comprende anche i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori della legislazione.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>