

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1999R1493 — 01/05/2004

*Pagine: 95*

---



Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1493/1999 DEL CONSIGLIO**  
**del 17 maggio 1999**  
**relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo**  
(GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b>M1</b>	Regolamento (CE) n. 1622/2000 della Commissione del 24 luglio 2000	L 194	1	31.7.2000
► <b>M2</b>	modificato dal regolamento (CE) n. 885/2001 della Commissione del 24 aprile 2001	L 128	54	10.5.2001
► <b>M3</b>	modificato dal regolamento (CE) n. 1410/2003 della Commissione del 7 agosto 2003	L 201	9	8.8.2003
► <b>M4</b>	Regolamento (CE) n. 2826/2000 del Consiglio del 19 dicembre 2000	L 328	2	23.12.2000
► <b>M5</b>	Regolamento (CE) n. 2585/2001 del Consiglio del 19 dicembre 2001	L 345	10	29.12.2001
► <b>M6</b>	Regolamento (CE) n. 806/2003 del Consiglio del 14 aprile 2003	L 122	1	16.5.2003
► <b>M7</b>	Regolamento (CE) n. 1795/2003 della Commissione del 13 ottobre 2003	L 262	13	14.10.2003

Modificato da:

► <b>A1</b>	Atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea	L 236	33	23.9.2003
-------------	---	-------	----	-----------



**REGOLAMENTO (CE) N. 1493/1999 DEL CONSIGLIO**  
**del 17 maggio 1999**  
**relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare gli articoli 36 e 37,

vista la proposta della Commissione <sup>(1)</sup>,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(2)</sup>,

visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(3)</sup>,

visto il parere del Comitato delle regioni <sup>(4)</sup>,

considerando quanto segue:

- (1) al funzionamento e allo sviluppo del mercato comune dei prodotti agricoli deve accompagnarsi l'instaurazione di una politica agricola comune e quest'ultima deve comportare, in particolare, un'organizzazione comune dei mercati agricoli che possa assumere forme diverse a seconda dei prodotti;
- (2) la politica agricola comune ha per scopo l'attuazione degli obiettivi dell'articolo 33 del trattato e, in particolare, nel settore vitivinicolo, la stabilizzazione dei mercati e l'assicurazione di un equo tenore di vita per la popolazione agricola interessata; questi obiettivi possono essere raggiunti adattando le risorse ai fabbisogni, in particolare attuando una politica di adeguamento del potenziale viticolo e di valorizzazione della qualità;
- (3) la vigente organizzazione comune del mercato vitivinicolo è stata istituita dal regolamento (CEE) n. 822/87 <sup>(5)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1627/98 <sup>(6)</sup>; alla luce dell'esperienza acquisita è opportuno sostituirla per far fronte all'attuale situazione del settore vitivinicolo, caratterizzata da una minore frequenza di eccedenze strutturali ma anche dalla persistente possibilità di eccedenze su base pluriennale, in particolare a causa delle notevoli fluttuazioni della produzione che possono manifestarsi da un raccolto all'altro;
- (4) l'attuazione degli accordi dell'Uruguay Round nel 1995 ha condotto a una maggiore apertura del mercato comunitario, sottraendo alle tradizionali misure d'intervento gran parte dell'impatto potenziale, e ha ridotto l'ambito di applicazione delle sovvenzioni all'esportazione, per cui i produttori comunitari devono potenziare la propria competitività; la maggior parte delle esportazioni vengono già effettuate senza sovvenzioni;
- (5) il principale problema di mercato cui devono far fronte alcuni comparti del settore vitivinicolo comunitario è la loro limitata capacità di adeguarsi con sufficiente rapidità ai mutamenti competitivi che si manifestano tanto sul mercato interno che su quello esterno; l'attuale organizzazione comune del mercato non ha offerto alcuna soluzione per le zone viticole la cui produzione non riesce a trovare uno sbocco remunerativo; per le zone con mercati in espansione è mancata la flessibilità sufficiente a permettere prospettive di margini di sviluppo;
- (6) nel 1994 la Commissione ha presentato una proposta per la riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo,

<sup>(1)</sup> GU C 271 del 31.8.1998, pag. 21.

<sup>(2)</sup> Parere espresso il 6 maggio 1999 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

<sup>(3)</sup> GU C 101 del 12.4.1999, pag. 60.

<sup>(4)</sup> GU C 93 del 6.4.1999, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU L 84 del 27.3.1987, pag. 1.

<sup>(6)</sup> GU L 210 del 28.7.1998, pag. 8.

## ▼B

che non è stata poi adottata; la situazione del mercato si è nel frattempo modificata;

- (7) occorre pertanto procedere a una riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo che garantisca la flessibilità necessaria per adeguare agevolmente il settore ai nuovi sviluppi, con i seguenti obiettivi generali: conservare i miglioramenti realizzati nell'equilibrio tra l'offerta e la domanda sul mercato comunitario e consentire ai produttori di beneficiare dei vantaggi provenienti dai mercati in espansione, rendere il settore più competitivo a lungo termine, eliminare il ricorso ai meccanismi di intervento come sbocco artificiale per la produzione eccedentaria, sostenere il mercato vitivinicolo e, di conseguenza, facilitare il proseguimento delle forniture di prodotti della distillazione del vino a quelle parti del settore dell'alcole per usi commestibili in cui l'utilizzazione di tale alcole è tradizionale; tener conto delle diversità regionali, formalizzare il ruolo potenziale delle organizzazioni di produttori e degli organismi di filiera;
- (8) il regolamento (CEE) n. 822/87 è stato integrato e attuato dai regolamenti (CEE) n. 346/79 <sup>(1)</sup>, (CEE) n. 351/79 <sup>(2)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1029/91 <sup>(3)</sup>, (CEE) n. 460/79 <sup>(4)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/85 <sup>(5)</sup>, (CEE) n. 456/80 <sup>(6)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1597/83 <sup>(7)</sup>, (CEE) n. 457/80 <sup>(8)</sup>, (CEE) n. 458/80 <sup>(9)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 596/91 <sup>(10)</sup>, (CEE) n. 1873/84 <sup>(11)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2612/97 <sup>(12)</sup>, (CEE) n. 895/85 <sup>(13)</sup>, modificato dal regolamento (CEE) n. 3768/85 <sup>(14)</sup>, (CEE) n. 823/87 <sup>(15)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1426/96 <sup>(16)</sup>, (CEE) n. 1442/88 <sup>(17)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 859/1999 <sup>(18)</sup>, (CEE) n. 3877/88 <sup>(19)</sup>, (CEE) n. 4252/88 <sup>(20)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1629/98 <sup>(21)</sup>, (CEE) n. 2046/89 <sup>(22)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2468/96 <sup>(23)</sup>, (CEE) n. 2048/89 <sup>(24)</sup>, (CEE) n. 2389/89 <sup>(25)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2088/97 <sup>(26)</sup>, (CEE) n. 2390/89 <sup>(27)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2611/97 <sup>(28)</sup>, (CEE) n. 2391/89 <sup>(29)</sup>, (CEE) n. 2392/89 <sup>(30)</sup>, modificato

<sup>(1)</sup> GU L 54 del 5.3.1979, pag. 72.

<sup>(2)</sup> GU L 54 del 5.3.1979, pag. 90.

<sup>(3)</sup> GU L 106 del 26.4.1991, pag. 6.

<sup>(4)</sup> GU L 58 del 9.3.1979, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU L 367 del 31.12.1985, pag. 39.

<sup>(6)</sup> GU L 57 del 29.2.1980, pag. 16.

<sup>(7)</sup> GU L 163 del 22.6.1983, pag. 52.

<sup>(8)</sup> GU L 57 del 29.2.1980, pag. 23.

<sup>(9)</sup> GU L 57 del 29.2.1980, pag. 27.

<sup>(10)</sup> GU L 67 del 14.3.1991, pag. 16.

<sup>(11)</sup> GU L 176 del 3.7.1984, pag. 6.

<sup>(12)</sup> GU L 353 del 24.12.1997, pag. 2.

<sup>(13)</sup> GU L 97 del 4.4.1987, pag. 2.

<sup>(14)</sup> GU L 362 del 31.12.1985, pag. 8.

<sup>(15)</sup> GU L 84 del 27.3.1987, pag. 59.

<sup>(16)</sup> GU L 184 del 24.7.1996, pag. 1.

<sup>(17)</sup> GU L 132 del 28.5.1988, pag. 3.

<sup>(18)</sup> GU L 108 del 27.4.1999, pag. 9.

<sup>(19)</sup> GU L 346 del 15.12.1988, pag. 7.

<sup>(20)</sup> GU L 373 del 31.12.1988, pag. 59.

<sup>(21)</sup> GU L 210 del 28.7.1998, pag. 11.

<sup>(22)</sup> GU L 202 del 14.7.1989, pag. 14.

<sup>(23)</sup> GU L 335 del 24.12.1996, pag. 7.

<sup>(24)</sup> GU L 202 del 14.7.1989, pag. 32.

<sup>(25)</sup> GU L 232 del 9.8.1989, pag. 1.

<sup>(26)</sup> GU L 292 del 25.10.1997, pag. 3.

<sup>(27)</sup> GU L 232 del 9.8.1989, pag. 7.

<sup>(28)</sup> GU L 353 del 24.12.1997, pag. 1.

<sup>(29)</sup> GU L 232 del 9.8.1989, pag. 10.

<sup>(30)</sup> GU L 232 del 9.8.1989, pag. 13.

## ▼B

da ultimo dal regolamento (CE) n. 1427/96 <sup>(1)</sup>, (CEE) n. 3677/89 <sup>(2)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2796/94 <sup>(3)</sup>, (CEE) n. 3895/91 <sup>(4)</sup>, (CEE) n. 2332/92 <sup>(5)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1692/98 e (CEE) n. 2333/92 <sup>(6)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1429/96 <sup>(7)</sup>; tali regolamenti sono stati modificati più volte e in modo sostanziale; in occasione dell'introduzione di nuove modificazioni è opportuno procedere alla loro rifusione in un unico testo, a fini di chiarezza;

- (9) il regolamento (CEE) n. 822/87 ha conferito al Consiglio le relative competenze d'esecuzione; ciò ha dato origine a una complessa struttura normativa stratificata; i regolamenti sopra citati contengono un gran numero di dati tecnici che richiedono frequenti modificazioni; il presente regolamento deve pertanto contenere criteri generali d'applicazione; il Consiglio deve conferire alla Commissione le necessarie competenze di esecuzione conformemente all'articolo 211 del trattato;
- (10) le norme sull'organizzazione comune del mercato vitivinicolo sono estremamente complesse; che in alcuni casi non tengono sufficientemente conto delle diversità regionali; che, nella misura del possibile, tali norme devono essere pertanto semplificate e la politica nel settore deve essere sviluppata e applicata al livello più vicino possibile al produttore nel contesto comunitario;
- (11) per fruire del migliore equilibrio del mercato e per consolidarlo, nonché per ravvicinare ancor più l'offerta alla domanda dei diversi tipi di prodotto, è necessario un complesso di misure per la gestione del potenziale viticolo che comporti limitazioni degli impianti a medio termine, premi per l'abbandono definitivo delle superfici viticole e un sostegno alla ristrutturazione e alla riconversione dei vigneti;
- (12) le misure strutturali non direttamente connesse alla produzione di vino rientrano nell'ambito d'applicazione del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e che modifica ed abroga taluni regolamenti <sup>(8)</sup>; le misure promozionali costituiscono un importante contributo alla competitività del settore e che deve essere incentivata in particolare la promozione del vino comunitario sui mercati dei paesi terzi; tuttavia, per garantire la coerenza della politica generale di promozione della Comunità, le misure connesse al settore vitivinicolo devono rientrare nell'ambito di applicazione di un regolamento orizzontale in materia; a tal fine la Commissione ha presentato una proposta di regolamento relativa ad azioni di informazione e di promozione a favore dei prodotti agricoli nei paesi terzi <sup>(9)</sup>;
- (13) il miglioramento nell'equilibrio del mercato, pur con relativa lentezza e con difficoltà, è stato realizzato; le restrizioni vigenti sull'impianto di viti si sono rivelate la componente essenziale di tale risultato; alla luce dell'esperienza acquisita, non sembra possibile ricorrere ad altre misure per fruire del migliore equilibrio del mercato e per consolidarlo; sembra pertanto necessario controllare in questo modo, conforme all'interesse generale, l'esercizio del diritto di proprietà da parte dei produttori;
- (14) le attuali restrizioni sull'impianto di viti devono quindi restare in vigore per un periodo limitato al medio termine, così da consen-

<sup>(1)</sup> GU L 184 del 24.7.1996, pag. 3.

<sup>(2)</sup> GU L 360 del 9.12.1989, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 297 del 18.11.1994, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU L 368 del 31.12.1991, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU L 231 del 13.8.1992, pag. 1.

<sup>(6)</sup> GU L 231 del 13.8.1992, pag. 9.

<sup>(7)</sup> GU L 184 del 24.7.1996, pag. 9.

<sup>(8)</sup> GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

<sup>(9)</sup> GU C 32 del 6.2.1999, pag. 12.

## ▼B

tire all'interno complesso di misure strutturali di produrre effetti; ogni nuovo impianto di viti per la produzione di vino deve essere pertanto proibito fino al 31 luglio 2010, salvo disposizione contraria del presente regolamento;

- (15) l'attuale autorizzazione di nuovi impianti per quanto riguarda le piante madri per marze, le misure di ricomposizione o di esproprio nonché la sperimentazione viticola non ha perturbato indebitamente il mercato vitivinicolo e va pertanto conservata, sia pure con i necessari controlli; per ragioni analoghe è opportuno consentire altresì l'impianto di viti la cui produzione è destinata al consumo familiare dei viticoltori;
- (16) l'attuale autorizzazione di nuovi impianti per la produzione di vini di qualità prodotti in regioni determinate («v.q.p.r.d.») e vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica si è rivelata un'utile componente della politica di qualità intesa a migliorare l'adeguamento dell'offerta alla domanda; tuttavia, tale obiettivo dovrebbe essere realizzato con il sistema di una riserva di diritti di impianto, una volta reso operativo; che le autorizzazioni attuali devono essere quindi mantenute, con i necessari controlli, per un periodo transitorio sino al 31 luglio 2003, al termine del quale il sistema di una riserva dovrebbe risultare pienamente operativo;
- (17) l'attuale autorizzazione per il reimpianto serve a consentire il normale rinnovo dei vigneti esauriti; il sistema esistente deve essere pertanto conservato, con i necessari controlli; ai fini di una maggiore flessibilità, il sistema deve inoltre permettere, fatti salvi i necessari controlli, l'acquisizione e l'uso di diritti di reimpianto prima che sia effettuata la corrispondente estirpazione; i diritti di reimpianto acquisiti in forza della normativa comunitaria o nazionale vigente devono essere rispettati; deve essere inoltre possibile trasferire a un'altra azienda i diritti di reimpianto, effettuando rigorosi controlli, purché tale trasferimento rientri in una politica di qualità o riguardi le piante madri per marze o sia connesso al trasferimento di una parte dell'azienda; per garantire il corretto funzionamento dell'organizzazione comune del mercato, è opportuno mantenere questi trasferimenti all'interno dello stesso Stato membro;
- (18) per migliorare la gestione del potenziale viticolo e promuovere un uso efficiente dei diritti di impianto, attenuando in tal modo ulteriormente l'effetto delle restrizioni sugli impianti, occorre predisporre un sistema di riserve nazionali e/o regionali;
- (19) agli Stati membri deve essere concesso un ampio margine di discrezionalità nella gestione delle riserve, fatti salvi i necessari controlli, per consentire loro di adeguare opportunamente alle esigenze locali l'uso dei diritti di impianto di dette riserve; tale margine deve includere la possibilità di acquistare diritti di impianto per approvvigionare la riserva e di vendere tali diritti a partire dalla riserva stessa; a tal fine si deve consentire agli Stati membri di non applicare il sistema di riserva, purché essi possano dimostrare di disporre di un sistema efficace di gestione dei diritti di impianto;
- (20) la concessione di vantaggi specifici ai giovani produttori può agevolare non solo il loro insediamento, ma anche l'adeguamento strutturale delle rispettive aziende dopo la fase iniziale di insediamento; pertanto, questi produttori devono poter beneficiare della concessione gratuita di diritti provenienti dalle riserve;
- (21) per garantire un uso ottimale delle risorse e per migliorare l'adeguamento dell'offerta alla domanda, i diritti di impianto devono essere utilizzati dai titolari entro termini ragionevoli o, dove ciò non avvenga, essere assegnati o riassegnati alle riserve; per gli stessi motivi, i diritti assegnati alle riserve devono essere concessi entro termini ragionevoli;
- (22) il migliorato equilibrio del mercato e l'espansione del mercato mondiale possono giustificare un aumento dei diritti di impianto, che devono essere assegnati agli Stati membri interessati,

## ▼B

nonché, per una parte, una riserva comunitaria per un'assegnazione subordinata ad una domanda supplementare del mercato; da detto aumento occorre dedurre i diritti di nuovo impianto concessi per i v.q.p.r.d. ed i vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica;

- (23) alcune superfici sono state piantate contravvenendo alle restrizioni vigenti; che le attuali sanzioni, intese a garantire che i prodotti di tali superfici non turbino il mercato vitivinicolo, sono risultate di difficile applicazione; le superfici in oggetto devono essere pertanto estirpate; detta sanzione deve applicarsi ad ogni impianto effettuato illegalmente dopo la pubblicazione della proposta del presente regolamento, grazie alla quale i produttori possono venire a conoscenza della prevista introduzione di tale sanzione;
- (24) fatte salve misure nazionali in vigore, per ragioni di certezza del diritto non è possibile imporre a livello comunitario l'estirpazione delle superfici piantate illegalmente prima della pubblicazione della proposta relativa al presente regolamento; pertanto, ai fini di un migliore controllo del potenziale viticolo, nel corso di un periodo determinato gli Stati membri devono poter regolarizzare la posizione di tali superfici, fatti salvi i necessari controlli; per la regolarizzazione può essere previsto un trattamento diverso in funzione delle modalità di impianto interessato, in particolare nel caso in cui tale impianto possa determinare un aumento della produzione; qualora esista tale rischio, il produttore interessato può essere sottoposto a appropriate sanzioni amministrative;
- (25) gli Stati membri devono poter tener conto delle condizioni locali e imporre pertanto, ove del caso, norme più severe riguardo ai nuovi impianti, ai reimpianti ed al sovrainnesto;
- (26) esistono zone viticole la cui produzione non risulta adeguata alla domanda; al fine di favorire un maggiore adeguamento del settore nel suo insieme, in tali zone deve essere incoraggiato l'abbandono definitivo della viticoltura; a tal fine deve essere pertanto concesso un premio specifico; la gestione di tale premio deve essere affidata agli Stati membri, in un contesto comunitario e fatti salvi i necessari controlli, così da concentrare principalmente il premio sulle regioni interessate; in particolare gli Stati membri devono essere in grado di designare le regioni interessate e definire i livelli di premio, servendosi di criteri obiettivi ed entro i limiti di un tetto globale;
- (27) la produzione di vino degli Stati membri che non superano i 25 000 ettolitri all'anno non ha un'incidenza rilevante sull'equilibrio del mercato; tali Stati membri devono essere pertanto esentati dalle restrizioni sugli impianti, ma vanno altresì esclusi dal premio per l'abbandono definitivo della viticoltura;
- (28) esistono altre zone in cui la produzione non è adeguata alla domanda ma dove tale situazione potrebbe migliorare con la ristrutturazione dei vigneti tramite la riconversione varietale, la diversa collocazione/reimpianto di vigneti o il miglioramento delle tecniche di gestione; a tal fine occorre prevedere un apposito sostegno, soggetto ai necessari controlli;
- (29) tale ristrutturazione e tale riconversione, perché avvengano in maniera controllata, dovrebbero essere oggetto di una pianificazione; l'elaborazione dei piani deve essere realizzata al livello più vicino possibile al produttore per tener conto delle diversità regionali; spetta tuttavia agli Stati membri garantire la conformità dei piani con la normativa comunitaria;
- (30) la ristrutturazione e la riconversione hanno un duplice e importante impatto finanziario sul produttore, vale a dire la perdita di entrate nel corso del periodo di riconversione e i costi dei materiali connessi alla riconversione stessa; il sostegno deve pertanto tener conto dei due aspetti; nel processo di ristrutturazione esiste lo spazio, entro limiti ben definiti, per misure nazionali supplementari;

▼B

- (31) ai fini di una migliore gestione del potenziale viticolo, gli Stati membri o le regioni devono compilare un inventario di tale potenziale; al fine di incoraggiare gli Stati membri a compilare l'inventario, la possibilità di regolarizzare le superfici piantate illegalmente, l'aumento dei diritti di impianto e il sostegno alla ristrutturazione e riconversione devono essere subordinati a detta compilazione; nel caso di inventari regionali, le regioni che hanno redatto l'inventario non devono essere escluse dal beneficio delle misure di regolarizzazione, di ristrutturazione e di riconversione per il fatto che altre regioni non l'abbiano compilato; tuttavia, tutti gli inventari regionali devono essere ultimati anteriormente al 31 dicembre 2001;
- (32) la classificazione delle varietà di viti per la produzione di vino deve essere effettuata al livello più vicino possibile al produttore; la Comunità deve pertanto assegnare tale compito agli Stati membri;
- (33) il regolamento (CEE) n. 2392/86 del Consiglio, del 24 luglio 1986, relativo all'istituzione dello schedario viticolo comunitario <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1631/98 <sup>(2)</sup>, deve restare in vigore per consentire agli Stati membri in cui la sua compilazione è ancora in corso di completare tale esercizio; occorre tuttavia provvedere alla successiva modificazione o abrogazione di tali norme;
- (34) per salvaguardare l'equilibrio del mercato, occorre introdurre un aiuto al magazzinaggio privato per i vini da tavola e determinati tipi di mosti di uve; detta misura deve assicurare un massimo di flessibilità e adattabilità in funzione dei movimenti di mercato; soprattutto a tal fine, la sua applicazione deve poter cessare con un breve preavviso;
- (35) al fine di eliminare il ricorso ai meccanismi d'intervento come sbocco artificiale della produzione eccedentaria, occorre modificare il sistema di distillazione; occorre pertanto prevedere le forme di distillazione seguenti: distillazione obbligatoria dei sottoprodotti della vinificazione, distillazione obbligatoria dei vini provenienti da uve non classificate unicamente come varietà di uve da vino, distillazione destinata a sostenere il mercato viti-vinicolo e, di conseguenza, facilitare il proseguimento delle forniture di prodotti della distillazione del vino a quelle parti del settore dell'alcole per usi commestibili in cui l'utilizzazione di tale alcole è tradizionale e distillazione di crisi; le altre forme di distillazione devono essere abbandonate; le misure di cui sopra devono garantire un massimo di flessibilità per rispondere alle esigenze del mercato e alle specifiche condizioni regionali;
- (36) data la qualità scadente dei vini ottenuti per sovrappressione, occorre vietare tale pratica e, per evitarla, prevedere la distillazione obbligatoria delle vinacce e delle fecce; tuttavia, per tener conto delle condizioni di produzione in talune regioni viticole, possono essere previste deroghe a tale obbligo; inoltre, dato che le strutture di produzione e di mercato nella zona viticola A o nella parte tedesca della zona viticola B o nelle superfici piantate a vigna in Austria sono in grado di garantire il raggiungimento degli obiettivi della misura, i produttori di queste regioni devono sostituire l'obbligo di distillare i sottoprodotti della vinificazione con l'obbligo di far ritirare sotto controllo questi sottoprodotti;
- (37) la produzione di vini provenienti da uve non classificate unicamente come varietà di uve da vino deve essere orientata in primo luogo verso usi tradizionali nel settore delle bevande alcoliche e altri sbocchi tradizionali; occorre prevedere la distillazione obbligatoria della produzione vinicola di questo tipo che risulti eccedentaria rispetto ai quantitativi normalmente orientati verso tali usi;

<sup>(1)</sup> GU L 208 del 31.7.1986, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 210 del 28.7.1998, pag. 14.



▼B

- (38) alcune parti del settore dell'alcole per uso alimentare costituiscono uno sbocco tradizionale importante dei prodotti della distillazione del vino e degli altri prodotti della vite; al fine di alimentare tale mercato, la Comunità deve pertanto prevedere un sostegno per la distillazione di vini da tavola e di vini atti a diventare vini da tavola sotto forma di un aiuto primario per la distillazione di questi vini e di un aiuto secondario per il magazzino del distillato ottenuto;
- (39) nel caso di eccezionali turbative del mercato e di gravi problemi in materia di qualità, occorre prevedere una misura di distillazione di crisi; che il livello e la forma dell'aiuto vanno determinati dalla Commissione in modo da tener conto di situazioni specifiche compresa l'ipotesi in cui sia stato riscontrato un deterioramento del prezzo di mercato per una categoria di vino; per i produttori tale misura deve essere facoltativa; occorre prevedere che, in caso di ricorso a questa misura per tre anni di seguito per una categoria particolare di vino (in una zona particolare), la Commissione presenti al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione e, se del caso, delle proposte;
- (40) l'alcole ottenuto dalla distillazione deve essere smaltito in modo da consentire una maggiore trasparenza e un maggior controllo ed evitando di turbare i mercati tradizionali dell'alcole;
- (41) attualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non è effettuato da tutti i produttori comunitari nelle stesse condizioni economiche a causa delle diverse pratiche enologiche ammesse dal regolamento in vigore; per eliminare questa discriminazione, è opportuno incoraggiare l'impiego dei prodotti della vite per l'arricchimento, aumentando nel contempo i loro sbocchi e contribuendo ad evitare la creazione di eccedenze di vino; a tal fine occorre allineare i prezzi dei diversi prodotti impiegati per l'arricchimento; questo risultato può essere raggiunto istituendo un regime di aiuto a favore dei mosti di uve concentrati e dei mosti di uve concentrati rettificati utilizzati per l'arricchimento provenienti da determinate regioni;
- (42) per rendere più stabile l'equilibrio tra la produzione e gli impieghi, è tuttavia necessario potenziare l'impiego dei prodotti della vite; si ritiene opportuno intervenire anche a monte della fase di produzione dei vini da tavola, favorendo la lavorazione dei mosti a fini diversi dalla vinificazione per mezzo di un aiuto inteso a garantire che i prodotti del settore del vino della Comunità possano mantenere i propri sbocchi tradizionali di mercato; tale misura deve essere applicata in modo da evitare distorsioni della concorrenza, tenendo conto dei metodi di produzione tradizionali;
- (43) i produttori che non hanno rispettato gli obblighi imposti dalle misure di distillazione devono essere esclusi dal beneficio di ogni altra misura d'intervento;
- (44) anche nel caso di prezzi elevati sul mercato comunitario è opportuno prevedere delle possibili misure;
- (45) date le particolari caratteristiche del mercato vitivinicolo, la costituzione di associazioni di produttori può contribuire al conseguimento degli obiettivi dell'organizzazione comune del mercato; gli Stati membri possono riconoscere tali associazioni; dette associazioni devono essere costituite su base volontaria e devono dimostrare la propria utilità in base alla portata e all'efficacia dei servizi offerti ai propri aderenti;
- (46) per migliorare il funzionamento del mercato per i v.q.p.r.d. ed i vini da tavola con indicazione geografica, gli Stati membri devono essere in grado di procedere all'applicazione delle decisioni adottate dagli organismi di filiera; che la portata di queste decisioni deve escludere talune pratiche concordate; è opportuno che la Commissione garantisca la conformità di tali decisioni al diritto comunitario; gli organismi di filiera devono svolgere taluni compiti tenendo conto degli interessi dei consumatori;

**▼B**

- (47) per motivi di salute ed ai fini di una politica di qualità, occorre definire a livello comunitario le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati, che dovranno essere gli unici a poter essere utilizzati nella fabbricazione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento; per ragioni analoghe, solo le varietà di uve da vino devono essere utilizzate per la produzione di vini destinati al consumo umano;
- (48) tenuto conto del fatto che le condizioni di produzione, in particolare il suolo, il terreno e il clima, variano notevolmente da una zona viticola della Comunità ad un'altra, è essenziale che tali variazioni siano prese in considerazione nelle pratiche e nei trattamenti enologici; per motivi di semplicità e per agevolare le modifiche basate sull'esperienza acquisita e sul progresso tecnologico, talune limitazioni e talune condizioni tecniche connesse a queste pratiche e a questi trattamenti devono essere definiti nell'ambito delle modalità di applicazione; tuttavia, nel presente regolamento è opportuno definire i limiti relativi al livello di anidride solforosa, di acido sorbico e di sorbato di potassio, tenuto conto della loro importanza in materia sanitaria;
- (49) è opportuno prevedere i metodi autorizzati di analisi per i prodotti del settore vitivinicolo;
- (50) la designazione, la denominazione e la presentazione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento possono avere effetti significativi sulle prospettive di commercializzazione degli stessi; è opportuno pertanto che il presente regolamento fissi norme in materia che tengano conto di legittimi interessi dei consumatori e dei produttori e promuovano l'agevole funzionamento del mercato interno e la produzione di prodotti di qualità; i principi fondamentali di queste norme devono prevedere l'uso obbligatorio di determinati termini che consentano di identificare il prodotto e di fornire ai consumatori alcune informazioni importanti, nonché l'uso facoltativo di altre indicazioni soggette a norme comunitarie o fatte salve le disposizioni relative alla prevenzione di pratiche fraudolente;
- (51) le norme riguardanti in particolare la designazione devono contenere disposizioni in materia di prevenzione di pratiche fraudolente, di sanzioni a livello comunitario da applicare in caso di etichettatura impropria, di uso di lingue, in particolare quando sono interessati alfabeti diversi, e di uso di marchi, in particolare quando questi potrebbero generare confusione nei consumatori;
- (52) tenuto conto delle differenze tra i prodotti oggetto del presente regolamento ed i loro marchi, nonché delle aspettative dei consumatori e degli usi tradizionali, le norme devono essere differenziate a seconda dei prodotti interessati, in particolare per quanto riguarda il vino spumante, e a seconda della loro origine;
- (53) è opportuno che si applichino norme anche all'etichettatura dei prodotti importati, in particolare al fine di rendere chiara la loro origine ed evitare qualsiasi confusione con prodotti comunitari;
- (54) il diritto di utilizzare indicazioni geografiche e altri termini tradizionali ha un valore economico; che tale diritto va quindi disciplinato e che i termini in oggetto devono essere tutelati; al fine di promuovere una leale concorrenza e non trarre in inganno i consumatori, deve essere possibile estendere questa tutela ai prodotti non disciplinati dal presente regolamento, inclusi quelli non compresi nell'allegato I del trattato;
- (55) tenuto conto dell'interesse dei consumatori e dell'opportunità di ottenere un trattamento equivalente per i v.q.p.r.d. nei paesi terzi, è opportuno prevedere, nell'ambito di una reciprocità di impegni, la possibilità che i vini importati destinati al consumo umano diretto, designati mediante un'indicazione geografica e commercializzati nella Comunità, possano beneficiare di questo regime di protezione e di controllo;

▼B

- (56) per tener conto degli obblighi che scaturiscono in particolare dagli articoli 23 e 24 dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, accordo che è parte integrante dell'accordo che istituisce l'Organizzazione mondiale del commercio, approvato dalla decisione 94/800/CE <sup>(1)</sup>, occorre prevedere il diritto delle parti interessate di impedire, a determinate condizioni, l'uso illegittimo di indicazioni geografiche protette da parte di un paese terzo membro dell'OMC;
- (57) lo sviluppo di una politica di qualità nel settore agricolo e, in particolare, nel settore vitivinicolo, non può che contribuire al miglioramento delle condizioni del mercato e, di conseguenza, all'incremento degli sbocchi; l'adozione di norme comuni complementari relative alla produzione e al controllo dei v.q.p.r.d. rientra nell'ambito della politica summenzionata e può contribuire al conseguimento di tali obiettivi;
- (58) per mantenere un livello qualitativo minimo dei v.q.p.r.d., per evitare un'estensione incontrollabile della produzione di questi vini e per armonizzare le disposizioni degli Stati membri in modo da creare condizioni di equa concorrenza nella Comunità, è opportuno fissare un sistema di norme comunitarie in materia di produzione e di controllo di questi vini cui dovranno conformarsi le disposizioni specifiche emanate dagli Stati membri;
- (59) tenuto conto delle condizioni tradizionali di produzione, occorre elencare e definire esattamente la natura e la portata degli elementi che consentono di caratterizzare ciascuno dei v.q.p.r.d.; occorre tuttavia compiere uno sforzo comune di armonizzazione per quanto riguarda le esigenze di qualità; tali elementi dovrebbero includere la delimitazione della zona di produzione, le varietà di viti, le pratiche colturali, i metodi di vinificazione, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, la resa per ettaro, l'analisi e valutazione delle caratteristiche organolettiche; norme specifiche devono essere definite per i vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.), i vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.), data la particolare natura di questi prodotti;
- (60) in base all'esperienza acquisita, è necessario stabilire norme precise per il declassamento dei v.q.p.r.d. a vini da tavola e prevedere i casi in cui il produttore può non richiedere la classificazione come v.q.p.r.d. di un prodotto che figura nella sua dichiarazione di raccolto o di produzione come prodotto atto a diventare un v.q.p.r.d.;
- (61) per conservare il carattere qualitativo particolare dei v.q.p.r.d., gli Stati membri devono essere autorizzati ad applicare norme complementari o più rigorose in materia di produzione e di immissione in circolazione dei v.q.p.r.d., tenuto conto delle pratiche leali e costanti;
- (62) la realizzazione del mercato interno nel settore vitivinicolo implica l'instaurazione di un regime unico degli scambi alle frontiere esterne della Comunità; un regime degli scambi che comporti un sistema di dazi doganali all'importazione e restituzioni all'esportazione in aggiunta alle misure del mercato interno dovrebbe, in linea di massima, stabilizzare il mercato comunitario; il regime degli scambi deve basarsi sugli impegni assunti nell'ambito dei negoziati commerciali multilaterali dell'Uruguay Round;
- (63) per controllare il volume degli scambi di vino con i paesi terzi, occorre instaurare per taluni prodotti un regime di titoli di importazione e di esportazione, che preveda la costituzione di una cauzione volta a garantire l'effettiva realizzazione delle operazioni per le quali detti titoli vengono rilasciati;
- (64) per evitare o neutralizzare eventuali effetti pregiudizievoli sul mercato comunitario conseguenti alle importazioni di taluni

<sup>(1)</sup> GU L 336 del 23.12.1994, pag. 1.

▼B

prodotti agricoli, l'importazione di uno o più di tali prodotti deve essere soggetta al pagamento di un dazio addizionale, purché sussistano determinati presupposti;

- (65) ove ricorrano determinati presupposti, è opportuno attribuire alla Commissione la competenza di aprire e gestire i contingenti tariffari derivanti da accordi internazionali conclusi in conformità del trattato o da altri atti del Consiglio;
- (66) la possibilità di concedere, all'esportazione verso i paesi terzi, una restituzione basata sulla differenza tra i prezzi praticati nella Comunità e quelli praticati sul mercato mondiale, entro i limiti dell'accordo OMC sull'agricoltura<sup>(1)</sup>, è finalizzata a salvaguardare la partecipazione della Comunità al commercio internazionale del vino; che tale restituzione deve essere soggetta a limiti di quantità e di valore;
- (67) il rispetto dei limiti di valore deve essere accertato, al momento della fissazione delle restituzioni, mediante un controllo dei pagamenti secondo la disciplina del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia; il controllo può essere agevolato dall'obbligo di fissare in anticipo l'entità delle restituzioni, pur ammettendo la possibilità che, in caso di restituzioni differenziate, venga modificata la specifica destinazione all'interno di una zona geografica nella quale si applica un unico tasso di restituzione; in caso di cambiamento di destinazione, deve essere versata la restituzione da applicare per l'effettiva destinazione, senza tuttavia superare l'importo previsto per la destinazione cui si riferiva la fissazione anticipata;
- (68) per garantire il rispetto dei limiti quantitativi, è necessario introdurre un sistema di controllo affidabile ed efficace; che, a tale scopo, occorre vincolare la concessione di restituzioni ad un titolo di esportazione; le restituzioni devono essere concesse entro i limiti disponibili, in funzione della specifica situazione di ciascun prodotto interessato; deve essere possibile derogare a questa norma soltanto in caso di iniziative di aiuto alimentare, esenti da qualsiasi limite; il controllo dei quantitativi esportati con il beneficio di restituzioni durante le campagne di commercializzazione secondo quanto previsto dall'accordo OMC sull'agricoltura deve essere svolto in base ai titoli di esportazione rilasciati per ciascuna campagna;
- (69) a complemento del sistema sopra descritto, è opportuno prevedere, nella misura necessaria alla sua corretta esecuzione, la possibilità di disciplinare il ricorso al regime di perfezionamento attivo e, nella misura richiesta dalla situazione del mercato, il divieto di tale ricorso;
- (70) il regime di dazi doganali consente di rinunciare a qualsiasi altra misura di protezione alle frontiere esterne della Comunità; tuttavia, in circostanze eccezionali, il meccanismo del mercato interno e dei dazi potrebbe non operare adeguatamente; per non lasciare in tali casi il mercato comunitario senza difesa contro le turbative che potrebbero derivarne, è opportuno permettere alla Comunità di adottare rapidamente tutte le misure necessarie; tali misure devono essere conformi agli obblighi derivanti dai pertinenti accordi OMC;
- (71) è necessario sottoporre i prodotti importati dai paesi terzi a norma che consentano di garantire un certo equilibrio con le definizioni comunitarie dei vini; tali prodotti devono inoltre osservare le norme dei rispettivi paesi di origine ed essere accompagnati ove del caso da un bollettino di analisi;
- (72) è opportuno disporre che tutti i prodotti di cui al presente regolamento che circolano all'interno della Comunità siano provvisti di un documento di accompagnamento;

(1) GU L 336 del 23.12.1994, pag. 22.

▼B

- (73) la realizzazione del mercato interno potrebbe essere compromessa dalla concessione di determinati aiuti; è quindi necessario che le disposizioni del trattato che permettono di valutare gli aiuti concessi dagli Stati membri e di proibire quelli incompatibili con il mercato comune possono essere applicate nel settore vitivinicolo; le disposizioni relative ai premi per l'abbandono definitivo della viticoltura non dovrebbero in quanto tali precludere la concessione di aiuti nazionali destinati agli stessi fini;
- (74) data l'inevitabile complessità delle norme relative al settore vitivinicolo, le autorità dello Stato membro devono garantirne l'osservanza; la Commissione deve essere in grado di controllare e garantire tale osservanza tramite i propri ispettori che collaborano con le autorità degli Stati membri;
- (75) a seconda dell'evoluzione del mercato comune del vino, gli Stati membri e la Commissione devono fornirsi le informazioni necessarie all'applicazione del presente regolamento; i produttori di uve destinate alla vinificazione nonché i produttori di mosto e di vino devono redigere una dichiarazione di raccolto, poiché essa costituisce un'informazione necessaria; gli Stati membri devono essere in grado di richiedere ulteriori informazioni ai produttori; la Commissione deve poter valutare ogni tipo di dato, se del caso avvalendosi di un aiuto esterno;
- (76) per agevolare l'attuazione delle disposizioni considerate, è opportuno prevedere una procedura di stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito di un comitato di gestione;
- (77) le spese sostenute dagli Stati membri a causa degli obblighi derivanti dall'applicazione del presente regolamento devono essere finanziate dalla Comunità conformemente al regolamento (CE) n. 1258/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo al finanziamento della politica agricola comune <sup>(1)</sup>;
- (78) l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo deve tener conto, parallelamente e in modo adeguato, degli obiettivi di cui agli articoli 33 e 131 del trattato;
- (79) l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo deve rispettare altresì gli accordi conclusi a norma dell'articolo 300, paragrafo 2, del trattato, in particolare di quelli che rientrano nell'accordo che istituisce l'organizzazione mondiale del commercio, come l'accordo sugli ostacoli tecnici agli scambi <sup>(2)</sup>;
- (80) il passaggio dalle disposizioni del regolamento (CEE) n. 822/87 e degli altri regolamenti relativi al settore vitivinicolo a quelle del presente regolamento può dar luogo a difficoltà non previste da quest'ultimo; per far fronte a tale eventualità, la Commissione deve avere il potere di adottare le necessarie misure transitorie; che la Commissione deve essere inoltre autorizzata a risolvere specifici problemi pratici,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

## TITOLO I

**AMBITO DI APPLICAZIONE***Articolo 1*

1. L'organizzazione comune del mercato vitivinicolo comprende norme relative al potenziale produttivo del vino, ai meccanismi di mercato, alle organizzazioni di produttori e agli organismi di filiera, alle pratiche e ai trattamenti enologici, alla designazione, denominazione, presentazione e protezione dei prodotti, ai vini di qualità

<sup>(1)</sup> GU L 160 del 26.6.1999, pag. 103.

<sup>(2)</sup> GU L 336 del 23.12.1994, pag. 86.

**▼B**

prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) e al commercio con i paesi terzi.

2. Essa disciplina i seguenti prodotti:

Codice NC	Designazione delle merci
a) 2009 60 2204 30 92 2204 30 94 2204 30 96 2204 30 98	Succhi di uva (compresi i mosti di uva) Altri mosti di uva, diversi da quelli parzialmente fermentati, anche mutizzati diversamente che con alcole
b) ex 2204	Vini di uve fresche, compresi i vini alcolizzati; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009, esclusi gli altri mosti di uva delle sottovoci 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 e 2204 30 98
c) 0806 10 93 0806 10 95 0806 10 97  2209 00 11 2209 00 19	Uve fresche diverse da quelle da tavola  Aceti di vino
d) 2206 00 10  2307 00 11 2307 00 19  2308 90 11 2308 90 19	Vinello Fecce di vino  Vinaccia

3. Nell'allegato I sono definiti i prodotti menzionati nel presente regolamento, nell'allegato II i titoli alcolometrici e nell'allegato III le zone viticole. Le modalità d'applicazione di detti allegati possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

**▼A1**

Al momento dell'adesione si deciderà se classificare la Polonia nella zona viticola A dell'allegato III.

**▼B**

4. La campagna di produzione per i prodotti disciplinati dal presente regolamento, in seguito denominata: «campagna», inizia il 1° agosto di ogni anno e si conclude il 31 luglio dell'anno successivo.

## TITOLO II

## POTENZIALE PRODUTTIVO

## CAPO I

## IMPIANTO DI VIGNETI

*Articolo 2*

1. L'impianto di vigneti con varietà come uve da vino ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 1, è vietato fino al 31 luglio 2010, salvo se eseguito in forza dei seguenti diritti:

- diritto di nuovo impianto di cui all'articolo 3;
- diritto di reimpianto di cui all'articolo 4;
- diritto di impianto prelevato da una riserva di cui all'articolo 5 o all'articolo 6, paragrafo 1, in caso di applicazione dell'articolo 5, paragrafo 8.

È ugualmente vietato fino alla stessa data il sovrainnesto di varietà di uve da vino su varietà di uve diverse da quelle da vino.

2. Le uve ottenute dalle superfici:

- sulle quali sono state piantate viti anteriormente al 1° settembre 1998, e

▼B

- b) la cui produzione poteva essere messa in circolazione soltanto se destinata a distillerie ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 3, o dell'articolo 7, paragrafo 4, del regolamento (CEE) 822/87,

non possono essere utilizzate per produrre vino da commercializzare. I prodotti ottenuti da queste uve possono essere immessi sul mercato soltanto se sono destinati a distillerie. Tuttavia, non si può distillare da questi prodotti un alcole con titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 80 % vol.

3. Uno Stato membro, se ha compilato l'inventario del potenziale produttivo viticolo a norma dell'articolo 16, può derogare al paragrafo 2 del presente articolo. Tale deroga dev'essere concessa anteriormente al 31 luglio 2002 e deve comportare l'autorizzazione, per le superfici interessate, a produrre vino da commercializzare.

La deroga è concessa:

- a) quando il produttore interessato ha prima estirpato altre viti su una superficie equivalente in coltura pura, salvo nel caso in cui il produttore ha ricevuto per la superficie interessata un premio all'estirpazione ai sensi della normativa comunitaria o nazionale; e/o
- b) autorizzando il produttore interessato a far valere i diritti di reimpianto ottenuti entro un periodo da fissare successivo all'impianto sulla superficie interessata; a tal fine gli Stati membri possono anche far valere nuovi diritti di impianto previsti all'articolo 6, paragrafo 1, e/o
- c) qualora lo Stato membro possa dimostrare (a soddisfazione della Commissione) diritti di reimpianto che non ha fatto valere, ma che sarebbero ancora validi se fossero stati richiesti; tali diritti possono essere utilizzati e riassegnati ai produttori per una superficie equivalente in coltura pura; e/o
- d) qualora il produttore in causa si sia impegnato a procedere, entro tre anni, all'estirpazione di una superficie equivalente in coltura pura e tale superficie sia stata registrata nello schedario viticolo dello Stato membro interessato.

4. Qualora si applichi il paragrafo 3, lettera a) o c), gli Stati membri impongono un'appropriata sanzione amministrativa ai produttori interessati.

5. Il paragrafo 3, lettera c), può essere applicato solo per una superficie che non superi l'1,2 % della superficie vitata.

6. Quando si applica il paragrafo 3, lettera b):

- a) qualora i diritti che il produttore ottenga siano prelevati da una riserva, essi possono essere ottenuti solo ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 3, lettera b) e il produttore è tenuto a versare un corrispettivo pari al 150 % del prezzo di norma applicato dagli Stati membri in base a detta disposizione, oppure
- b) qualora il produttore acquisti un diritto di reimpianto, tale diritto riguarda la superficie in questione, più il 50 %; questa quantità del 50 % è trasferita alla riserva o alle riserve a norma dell'articolo 5 o è aggiunta al volume dei nuovi diritti d'impianto di cui all'articolo 6, paragrafo 1, se viene applicato l'articolo 5, paragrafo 8.

7. Le superfici piantate con varietà di viti classificate, ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 1, come varietà di uve da vino, e:

- a) piantate a decorrere dal 1° settembre 1998, la cui produzione può essere messa in circolazione soltanto se destinata a distillerie ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 3, o dell'articolo 7, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 822/87, oppure
- b) piantate in violazione del divieto di impianto di cui al paragrafo 1,

sono estirpate. Le spese connesse a tale estirpazione sono a carico del produttore interessato. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per garantire l'applicazione del presente paragrafo.

▼B*Articolo 3*

1. Gli Stati membri possono concedere diritti di nuovo impianto ai produttori per le superfici:

- a) destinate a nuovi impianti nell'ambito di misure di ricomposizione o di esproprio per motivi di pubblica utilità, adottate in applicazione della normativa nazionale,
- b) destinate alla sperimentazione viticola, oppure
- c) destinate alla coltura di piante madri per marze.

Gli Stati membri possono inoltre concedere diritti di nuovo impianto per le superfici i cui prodotti vitivinicoli sono destinati esclusivamente al consumo familiare dei viticoltori.

2. Gli Stati membri possono inoltre concedere diritti di nuovo impianto entro il 31 luglio 2003 per superfici destinate alla produzione di un v.q.p.r.d. o di un vino da tavola designato mediante un'indicazione geografica qualora sia stato riconosciuto che la rispettiva produzione, a causa delle caratteristiche qualitative, è largamente inferiore alla domanda.

3. Il produttore che ha ottenuto diritti di nuovo impianto se ne avvale per le superfici e le finalità per le quali sono stati concessi.

4. I diritti di nuovo impianto sono esercitati entro la fine della seconda campagna successiva a quella in cui sono stati concessi. I diritti di nuovo impianto diversi da quelli di cui al paragrafo 1, che non sono esercitati entro tale periodo, vengono assegnati ad una riserva a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, lettera a).

5. I diritti di nuovo impianto diversi da quelli di cui al paragrafo 1 possono essere concessi al produttore soltanto entro le quantità stabilite nell'articolo 6, paragrafo 1. A tal fine:

- a) prima di assegnare i diritti di impianto nuovamente creati di cui all'articolo 6 ad una o più riserve, gli Stati membri si assicurano che la concessione dei diritti di nuovo impianto non riduca ad un valore inferiore allo zero il volume dei diritti di impianto nuovamente creati di cui all'articolo 6, paragrafo 1; e
- b) quando uno Stato membro ha assegnato ad una o più riserve i diritti d'impianto nuovamente creati di cui all'articolo 6, la successiva concessione di un diritto di nuovo impianto implica l'estinzione di un diritto di impianto corrispondente ad una pari superficie in coltura pura assegnato alla riserva o alle riserve suddette per la regione in causa. Qualora la riserva o le riserve non dispongano di sufficienti diritti di impianto, non possono essere concessi diritti di nuovo impianto.

*Articolo 4*

1. I diritti di reimpianto sono i seguenti:

- a) i diritti di reimpianto assegnati a norma del paragrafo 2, oppure
- b) diritti analoghi acquisiti in forza di una precedente normativa comunitaria o nazionale.

2. Gli Stati membri assegnano diritti di reimpianto ai produttori che hanno estirpato una superficie piantata a vite. Gli Stati membri possono assegnare diritti di reimpianto ai produttori che si impegnano ad estirpare una superficie vitata prima della fine della terza campagna successiva a quella in cui tale superficie è stata piantata. I diritti di reimpianto riguardano una superficie equivalente, in coltura pura, a quella in cui ha avuto o avrà luogo l'estirpazione.

3. I diritti di reimpianto sono esercitati nell'azienda per la quale sono stati assegnati. Gli Stati membri possono stabilire che siano esercitati solo sulle superfici in cui ha avuto luogo l'estirpazione.



**▼B**

4. In deroga al paragrafo 3, i diritti di reimpianto possono essere parzialmente o totalmente trasferiti ad un'altra azienda all'interno dello stesso Stato membro qualora:

- a) una parte dell'azienda interessata venga trasferita a quest'altra azienda. In tal caso i diritti possono essere esercitati soltanto su una superficie di quest'ultima nel limite della superficie trasferita, oppure
- b) le superfici di quest'altra azienda siano destinate:
  - i) alla produzione di v.q.p.r.d. o di vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica, oppure
  - ii) alla coltura di piante madri per marze.

I diritti possono essere utilizzati soltanto per le superfici e le finalità per le quali sono stati concessi.

Gli Stati membri provvedono affinché l'applicazione delle deroghe non comporti un aumento globale del potenziale produttivo nel loro territorio, in particolare quando i trasferimenti si effettuano da superfici non irrigue a superfici irrigue.

5. I diritti di reimpianto acquisiti ai sensi del presente regolamento sono esercitati prima della fine della quinta campagna successiva a quella in cui ha avuto luogo l'estirpazione. Detto periodo può essere portato dagli Stati membri, mediante deroga, a otto campagne. I diritti di reimpianto non utilizzati entro tale periodo sono attribuiti alla riserva a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, lettera a).

*Articolo 5*

1. Per migliorare la gestione del potenziale produttivo a livello nazionale o regionale, gli Stati membri istituiscono una riserva nazionale e/o, se del caso, riserve regionali di diritti di impianto.

2. Alla riserva o alle riserve sono assegnati i seguenti diritti:

- a) diritti di nuovo impianto, diritti di reimpianto e diritti di impianto prelevati dalla riserva e non utilizzati entro i termini indicati rispettivamente all'articolo 3, paragrafo 4, all'articolo 4, paragrafo 5, e al paragrafo 6 del presente articolo;
- b) i diritti di reimpianto conferiti alla riserva dai produttori che li detengono, eventualmente dietro corrispettivo da parte dell'amministrazione competente il cui l'importo e le cui modalità saranno stabilite dallo Stato membro tenendo conto dei legittimi interessi delle parti;
- c) i diritti d'impianto nuovamente creati di cui all'articolo 6;

**▼A1**

d) per Cipro, i diritti d'impianto per 2.000 ettari per la produzione di vini di qualità prelevati dalla riserva nazionale di Cipro esistente prima dell'adesione. Cipro comunica alla Commissione un elenco delle regioni cui sono stati assegnati i diritti d'impianto provenienti da tale riserva nazionale.

**▼B**

3. Gli Stati membri possono concedere i diritti assegnati alla riserva:

- a) a titolo gratuito, ai produttori di età inferiore a quarant'anni dotati di una sufficiente capacità professionale che si insediano per la prima volta in un'azienda viticola in qualità di capo dell'azienda, oppure
- b) dietro corrispettivo versato all'amministrazione competente nazionale e, se del caso, regionale, ai produttori che intendono far valere tali diritti per piantare vigneti la cui produzione abbia sicure possibilità di essere commercializzata. Gli Stati membri definiscono i criteri per determinare l'importo del corrispettivo, che può variare in funzione del futuro prodotto finale dei vigneti in causa.

4. Gli Stati membri provvedono affinché il luogo dove sono esercitati i diritti di impianto prelevati da una riserva, le varietà utilizzate e le tecniche colturali impiegate garantiscano che la produzione futura risponda alla domanda del mercato e che le rese siano rappresentative

**▼B**

delle rese medie e della regione dove sono utilizzati, in particolare se questi diritti che hanno origine in superfici non irrigue sono utilizzati in superfici irrigue.

5. I diritti di impianto attribuiti ad una riserva possono essere prelevati non oltre la fine della quinta campagna successiva a quella durante la quale sono stati assegnati alla stessa. I diritti di impianto non concessi entro tale periodo si estinguono.

6. I diritti di impianto prelevati da una riserva sono esercitati entro la fine della seconda campagna successiva a quella in cui sono stati prelevati. Se non sono esercitati entro tale periodo, vengono riassegnati ad una riserva a norma del paragrafo 2, lettera a).

7. Lo Stato membro che istituisce riserve regionali può emanare norme per trasferire diritti d'impianto tra le riserve regionali. Se in uno Stato membro coesistono riserve regionali e nazionali, possono essere autorizzati anche trasferimenti tra tali riserve.

I trasferimenti di cui al presente paragrafo possono essere subordinati ad un coefficiente di riduzione.

8. In deroga ai paragrafi da 1 a 7, l'autorità competente di uno Stato membro può scegliere di non attuare il sistema delle riserve purché detto Stato membro possa dimostrare di disporre nel proprio territorio di un sistema efficace per la gestione dei diritti d'impianto. Tale sistema può, se del caso, derogare alle disposizioni pertinenti del presente capo. Qualora uno Stato membro disponga di tale sistema, i diritti di reimpianto di cui alla prima frase dell'articolo 4, paragrafo 5, sono prorogati di cinque campagne. La seconda frase dell'articolo 4, paragrafo 5, resta applicabile.

*Articolo 6*

1. I diritti d'impianto nuovamente creati, compresi i diritti di nuovo impianto concessi dallo Stato membro a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, sono assegnati come segue:

a) Germania:	1 534 ha
Grecia:	1 098 ha
Spagna:	17 355 ha
Francia:	13 565 ha
Italia:	12 933 ha
Lussemburgo:	18 ha
Austria:	737 ha
Portogallo:	3 760 ha
b) riserva comunitaria:	17 000 ha.

2. I diritti d'impianto nuovamente creati possono essere assegnati ad una riserva o utilizzati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 3, lettera b) soltanto se lo Stato membro ha compilato l'inventario del potenziale produttivo a norma dell'articolo 16.

3. L'assegnazione dei diritti d'impianto nuovamente creati di cui al paragrafo 1 ad una riserva o la loro utilizzazione ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 3, lettera b) può essere effettuata una sola volta.

**▼A1**

4. Alla Repubblica ceca sono concessi nuovi diritti d'impianto, pari al 2 % della superficie totale vitata utilizzata nel paese al 1° maggio 2004, per la produzione di v.q.p.r.d. Tali diritti sono assegnati ad una riserva nazionale cui si applica l'articolo 5.

A Malta sono concessi nuovi diritti d'impianto per la produzione di v.q.p.r.d. fino a una superficie viticola complessiva di 1 000 ettari. Tali nuovi diritti devono essere utilizzati al più tardi entro la campagna vitivinicola 2005-2006. Se tali diritti non sono utilizzati entro la campagna vitivinicola 2005-2006 essi sono assegnati alla riserva cui si applica l'articolo 5.

## ▼B

*Articolo 7*

1. Ai fini del presente capo si applicano le definizioni seguenti:
  - a) *estirpazione*, eliminazione totale dei ceppi che si trovano su un terreno vitato;
  - b) *impianto*, la messa a dimora definitiva di barbatelle di vite o parti di barbatelle di vite, innestate o non innestate, per la produzione di uve o per la coltura di piante madri per marze;
  - c) *diritto di impianto*, il diritto di piantare viti in forza del diritto di nuovo impianto, del diritto di reimpianto, del diritto di impianto ottenuto da una riserva o di un nuovo diritto di impianto alle condizioni stabilite rispettivamente negli articoli 3, 4, 5 e 6;
  - d) *diritto di reimpianto*, il diritto di piantare viti su una superficie equivalente, in coltura pura, a quella in cui ha avuto luogo o deve aver luogo l'estirpazione alle condizioni stabilite nell'articolo 4 e nell'articolo 5, paragrafo 8;
  - e) *sovrainnesto*, l'innesto di una vite già precedentemente innestata.
2. Le modalità di applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse possono includere in particolare:

- disposizioni relative alla distillazione dei prodotti ottenuti dai vigneti di cui all'articolo 2, paragrafo 7;
- disposizioni che consentono di evitare oneri amministrativi eccessivi nell'applicazione delle disposizioni del presente capo;
- il riconoscimento di cui all'articolo 3, paragrafo 2;
- la coesistenza di vigneti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2;
- l'applicazione del coefficiente di riduzione di cui all'articolo 5, paragrafo 7;
- l'applicazione della riserva comunitaria di cui all'articolo 6, paragrafo 1. Le modalità possono in particolare prevedere, fino al 31 dicembre 2003, l'assegnazione agli Stati membri di diritti di impianto nuovamente creati prelevati dalla riserva comunitaria, da utilizzare in regioni che evidenzino un fabbisogno supplementare che potrebbe essere soddisfatto con l'assegnazione di tali diritti di impianto nuovamente creati;
- disposizioni atte a garantire che i diritti di nuovo impianto assegnati a norma dell'articolo 3, paragrafo 1, non pregiudichino il divieto di nuovi impianti di cui all'articolo 2, paragrafo 1.

3. Entro il 31 dicembre 2003 e in seguito ogni tre anni, la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sull'applicazione del presente capo. La relazione può essere corredata, se del caso, di proposte intese all'assegnazione di ulteriori diritti di impianto nuovamente creati.

## CAPO II

**PREMI PER L'ABBANDONO***Articolo 8*

1. Può essere concesso un premio per l'abbandono definitivo della viticoltura in una superficie determinata.

Possono beneficiare del premio, a norma del presente capo, i conduttori di superfici viticole destinate alla produzione di uve da vino. Le superfici interessate non devono essere inferiori a 10 are.

2. Gli Stati membri possono stabilire le superfici per le quali può essere concesso il premio. Essi possono inoltre subordinare tale provvedimento ad alcune condizioni, intese tra l'altro a garantire un equilibrio tra produzione e ambiente nelle regioni interessate.

3. La concessione del premio implica per il conduttore la perdita del diritto di reimpianto per la superficie che ha formato oggetto del premio.

**▼B**

4. Gli Stati membri fissano il livello del premio per ettaro tenendo conto dei seguenti elementi:
- a) resa agricola o capacità di produzione dell'azienda,
  - b) metodo di produzione,
  - c) superficie interessata rispetto alla superficie totale dell'azienda,
  - d) tipo di vino prodotto,
  - e) esistenza di colture associate.
5. L'importo del premio non può superare massimali da determinare.

*Articolo 9*

Non possono beneficiare del premio le superfici viticole seguenti:

- a) le superfici per le quali sono state constatate violazioni delle norme comunitarie o nazionali in materia di impianto durante un periodo, da determinare, che non può superare le dieci campagne;
- b) le superfici che non vengono più coltivate;
- c) le superfici piantate durante un periodo, da determinare, che non può superare le dieci campagne;
- d) le superfici che hanno beneficiato di finanziamenti per la loro ristrutturazione e riconversione durante un periodo, da determinare, che non può superare le dieci campagne.

*Articolo 10*

Le modalità d'applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse possono riguardare in particolare:

- a) le date per la presentazione delle domande e per l'esecuzione dell'estirpazione,
- b) le condizioni per il versamento dei pagamenti,
- c) i livelli massimi del premio di cui all'articolo 8, paragrafo 5,
- d) gli aspetti ambientali, e
- e) la determinazione dei periodi di cui all'articolo 9.

## CAPO III

**RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE***Articolo 11*

1. È istituito un regime per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti.
2. Il regime ha l'obiettivo di adeguare la produzione alla domanda del mercato.
3. Il regime si applica a uno o più dei seguenti casi:
  - a) la riconversione varietale, anche mediante sovrainnesto;
  - b) la diversa collocazione/reimpianto di vigneti;
  - c) i miglioramenti delle tecniche di gestione dei vigneti attinenti all'obiettivo del regime.

Il regime non si applica al rinnovo normale dei vigneti giunti al termine del loro ciclo di vita naturale.

**▼M5**

Esso contempla i diritti di nuovo impianto concessi nel quadro dei piani di miglioramento materiale di cui al regolamento (CE) n. 950/97 nonché quelli concessi ai giovani agricoltori nelle campagne 2000/2001, 2001/2002 e 2002/2003.

▼B

4. Il regime si applica soltanto nelle regioni per le quali lo Stato membro interessato ha compilato l'inventario del potenziale produttivo a norma dell'articolo 16.

*Articolo 12*

Gli Stati membri sono responsabili dei piani di ristrutturazione e di riconversione, compresa, se del caso, la loro approvazione. I piani devono rispettare le disposizioni del presente capo e le loro modalità di applicazione.

*Articolo 13*

1. Possono usufruire di un sostegno alla ristrutturazione e alla riconversione soltanto i piani che sono già stati elaborati e, se necessario, approvati dallo Stato membro. Il sostegno viene erogato nelle forme seguenti:

- a) indennizzo dei produttori per le perdite di entrate conseguenti all'esecuzione del piano; e
- b) contributo ai costi di ristrutturazione e di riconversione.

2. L'indennizzo dei produttori per le perdite di entrate può assumere le forme seguenti:

- a) autorizzazione alla coesistenza di viti vecchie e viti nuove per un periodo fissato non superiore a tre anni, fatte salve le disposizioni del capo I del presente titolo, oppure
- b) indennità finanziata dalla Comunità.

3. Il contributo comunitario ai costi connessi alla ristrutturazione e alla riconversione non può superare il 50 % di tali costi. Tuttavia, nelle regioni classificate come regioni dell'obiettivo 1 ai sensi del regolamento (CE) n. 1260/1999 del Consiglio, del 21 giugno 1999, recante disposizioni generali sui Fondi strutturali (<sup>1</sup>), il contributo comunitario può giungere al 75 %. Fatto salvo l'articolo 14, paragrafo 4, gli Stati membri non possono in alcun caso partecipare al finanziamento.

*Articolo 14*

1. La Commissione assegna ogni anno agli Stati membri una dotazione finanziaria iniziale secondo criteri oggettivi che tengano conto delle situazioni e delle esigenze specifiche nonché degli sforzi da compiere in funzione dell'obiettivo del regime.

2. La dotazione iniziale è modificata in funzione delle spese effettive e in base a previsioni di spesa rivedute comunicate dagli Stati membri, tenendo presente l'obiettivo del regime e nei limiti dei fondi disponibili.

3. Le dotazioni finanziarie ripartite tra gli Stati membri tengono debitamente conto della proporzione della superficie viticola comunitaria esistente nello Stato membro interessato.

4. Laddove una dotazione finanziaria è stata assegnata a uno Stato membro per un certo numero di ettari, detto Stato può ripartire la dotazione per un numero maggiore di ettari. In questo caso lo Stato membro può servirsi di finanziamenti nazionali per integrare l'importo per ettaro così ridotto fino al livello del massimale iniziale per ettaro assegnato dalla Comunità.

*Articolo 15*

Le modalità d'applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse possono riguardare in particolare:

- a) la dimensione minima dei vigneti interessati,

(<sup>1</sup>) GU L 161 del 26.6.1999, pag. 1.

**▼M5**

- b) disposizioni che regolano l'esercizio dei diritti di reimpianto in generale e dei diritti di nuovo impianto concessi nel quadro dei piani di miglioramento materiale e ai giovani agricoltori nell'ambito dell'applicazione dei programmi,

**▼B**

- c) disposizioni intese a prevenire un incremento del potenziale produttivo a seguito dell'applicazione delle disposizioni del presente capo, e
- d) i massimali di sostegno per ettaro.

## CAPO IV

**INFORMAZIONI E DISPOSIZIONI GENERALI***Articolo 16*

1. L'inventario del potenziale produttivo contiene i dati seguenti:
  - a) le superfici vitate impiantate con varietà classificate per la produzione di vino ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 1, nel territorio dello Stato membro in oggetto;
  - b) le varietà interessate;
  - c) il totale dei diritti d'impianto esistenti;
  - d) le disposizioni nazionali o regionali emanate in applicazione delle disposizioni del presente titolo.
2. Uno Stato membro può prevedere che l'inventario sia compilato su base regionale. Tuttavia, in questo caso tutti gli inventari regionali devono essere compilati entro il 31 dicembre 2001. Ai sensi delle disposizioni del presente regolamento, il ritardo nella compilazione dell'inventario da parte di una regione non osta all'applicazione del presente titolo in altre regioni dello Stato membro in questione.

*Articolo 17*

1. La Commissione può procedere alla valutazione:
  - a) delle produzioni del settore vitivinicolo;
  - b) degli impieghi industriali dei prodotti della vite;
  - c) dell'evoluzione del consumo dei vini e degli altri prodotti vitivinicoli consumabili come tali;
  - d) di qualsiasi altro elemento la cui conoscenza è necessaria per la gestione del mercato o di un regime di adeguamento dell'offerta.
2. Per la valutazione suddetta la Commissione può valersi di un aiuto esterno.
3. La Commissione finanzia uno studio indipendente sull'utilizzazione di varietà interspecifiche e, sulla scorte di questo, presenta al Parlamento europeo e al Consiglio, entro il 31 dicembre 2003, una relazione, eventualmente corredata di proposte.

*Articolo 18*

1. I produttori di uve destinate alla vinificazione nonché i produttori di mosto e di vino dichiarano ogni anno i quantitativi di prodotti dell'ultimo raccolto. Gli Stati membri possono inoltre imporre ai commercianti di uve destinate alla vinificazione di dichiarare ogni anno i quantitativi dell'ultimo raccolto immessi in commercio.
2. I produttori di mosto e di vino e i commercianti che non siano rivenditori al minuto dichiarano ogni anno i quantitativi di mosto e di vino da essi detenuti, che provengano sia dal raccolto della campagna in corso sia da raccolti precedenti. Il mosto ed i vini importati da paesi terzi sono menzionati a parte.

**▼B***Articolo 19*

1. Gli Stati membri compilano una classificazione delle varietà di viti per la produzione di vino. Tutte le varietà classificate appartengono alla specie *Vitis vinifera* o provengono da un incrocio tra questa specie e altre specie del genere *Vitis*. La classificazione non può applicarsi alle varietà seguenti:

- Noah,
- Othello,
- Isabelle,
- Jacquez,
- Clinton e
- Herbémont.

2. Nella classificazione gli Stati membri indicano le varietà di viti atte alla produzione di ciascuno dei v.q.p.r.d. prodotti nel loro territorio. Tali varietà appartengono alla specie *Vitis vinifera*.

**▼A1**

Se la Polonia è classificata come zona viticola ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, essa indica al momento dell'adesione le varietà di viti atte alla produzione di ciascuno dei vini di qualità prodotti nel suo territorio.

**▼B**

3. Soltanto le varietà di viti menzionate nella classificazione possono essere impiantate, reimpiantate o innestate nella Comunità per la produzione di vino. La restrizione non si applica alle viti utilizzate a scopo di ricerca ed esperimenti scientifici.

4. Le superfici piantate con varietà di viti per la produzione di vino non menzionate nella classificazione devono essere estirpate, tranne nei casi in cui la produzione è destinata esclusivamente al consumo familiare dei viticoltori. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per sorvegliare tale deroga.

5. Qualora una varietà di vite venga eliminata dalla classificazione, le relative operazioni di estirpazione vengono eseguite entro quindici anni dalla sua eliminazione.

*Articolo 20*

Le norme che disciplinano lo schedario viticolo comunitario sono quelle di cui al regolamento (CEE) n. 2392/86.

*Articolo 21*

I capi I e II del presente titolo non si applicano negli Stati membri la cui produzione di vini non supera i venticinquemila ettolitri per campagna. La produzione è calcolata sulla base della produzione media delle cinque campagne precedenti.

*Articolo 22*

Gli Stati membri possono emanare norme nazionali più restrittive in materia di nuovi impianti o reimpianti di viti o di sovrainnesti. Essi possono esigere che le domande e le informazioni previste dal presente titolo siano completate da altre informazioni necessarie per controllare l'evoluzione del potenziale produttivo.

*Articolo 23*

1. Le modalità d'applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse possono riguardare in particolare:

- a) la presentazione e il livello di dettaglio delle informazioni richieste per l'inventario di cui all'articolo 16;
- b) la gestione della classificazione delle varietà di viti di cui all'articolo 19;

**▼B**

- c) la destinazione dei prodotti ottenuti da varietà non figuranti in detta classificazione.
2. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 possono essere adottate disposizioni che prevedano un documento d'accompagnamento dei materiali per la moltiplicazione vegetativa della vite e le relative modalità d'applicazione, in particolare quelle in materia di controllo.
3. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 può essere modificato o abrogato il regolamento (CEE) n. 2392/86.
4. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 viene adottata la decisione che stabilisce se uno Stato membro ha compilato l'inventario di cui all'articolo 16 e, se del caso, la revoca di tale decisione, in particolare quando uno Stato membro non ha proceduto al prescritto aggiornamento dell'inventario.

## TITOLO III

**MECCANISMI DI MERCATO**

## CAPO I

**AIUTI AL MAGAZZINAGGIO PRIVATO***Articolo 24*

1. Per i produttori è istituito un regime di aiuto per il magazzinaggio privato:
- a) del vino da tavola;
- b) del mosto di uve, del mosto di uve concentrato e del mosto di uve concentrato rettificato.
2. La concessione dell'aiuto è subordinata alla conclusione con gli organismi d'intervento, per il periodo dal 16 dicembre al 15 febbraio successivo e secondo modalità da determinare, di un contratto di magazzinaggio a lungo termine.
3. I contratti di magazzinaggio di lunga durata sono conclusi per un periodo avente termine alle seguenti date:
- a) al più tardi il 1° settembre successivo alla loro conclusione per i vini da tavola e per i mosti di uve, i mosti di uve concentrati e i mosti di uve concentrati rettificati, al più tardi il 1° agosto successivo alla loro conclusione;
- b) non oltre il 30 novembre successivo alla loro conclusione.

*Articolo 25*

1. La conclusione di contratti di magazzinaggio è subordinata ad alcune condizioni relative, in particolare, alla qualità dei prodotti di cui trattasi.
2. Per il vino da tavola i contratti di magazzinaggio prevedono la cessazione del versamento dell'aiuto e dei relativi obblighi del produttore per tutti i quantitativi immagazzinati o per parte di essi, qualora il prezzo di mercato del tipo di vino da tavola in oggetto superi un livello da stabilirsi.
3. L'importo dell'aiuto al magazzinaggio privato può compensare solo le spese tecniche di magazzinaggio e gli interessi, determinati forfettariamente.
4. Per i mosti d'uva concentrati può essere applicato a tale importo un coefficiente corrispondente al tasso di concentrazione del prodotto.

*Articolo 26*

1. Le modalità d'applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.



**▼B**

Esse possono stabilire in particolare quanto segue:

- la fissazione del livello dell'importo forfettario e del coefficiente di cui all'articolo 25;
- che i contratti di magazzinaggio a lungo termine per il vino da tavola possano essere conclusi soltanto per determinati vini da tavola;
- che i mosti di uve oggetto di un contratto di magazzinaggio a lungo termine possano essere convertiti, totalmente o parzialmente, in mosti di uve concentrati o in mosti di uve concentrati rettificati durante la durata del contratto;
- regole relative all'applicazione delle clausole di cessazione del versamento dell'aiuto di cui all'articolo 25, paragrafo 2;
- che i mosti di uve e i mosti di uve concentrati destinati all'elaborazione di succhi di uve non possano formare oggetto di contratti di magazzinaggio di lunga durata;
- la durata effettiva dei contratti.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 può essere disposto quanto segue:

- che il regime di aiuti al magazzinaggio privato non venga applicato qualora sia evidente che la situazione del mercato non lo giustifica;
- che la possibilità di concludere ulteriori contratti di magazzinaggio di lunga durata cessi in qualsiasi momento qualora lo giustifichi la situazione del mercato e, in particolare, il numero di contratti già conclusi.

## CAPO II

**DISTILLAZIONE***Articolo 27*

1. Sono vietate la sovrappressione delle uve, pigiate o non, e la pressatura delle fecce di vino. È parimenti vietata la rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione.

2. La filtrazione e la centrifugazione delle fecce di vino non sono considerate pressatura in presenza delle seguenti condizioni:

- a) se i prodotti ottenuti sono di qualità sana, leale e mercantile;
- b) se le fecce così trattate non sono ridotte allo stato secco.

3. Le persone fisiche o giuridiche ovvero le associazioni di persone, ad eccezione delle persone e delle associazioni di cui al paragrafo 7, che abbiano proceduto alla vinificazione devono consegnare alla distillazione la totalità dei sottoprodotti ottenuti dalla vinificazione stessa.

4. Il quantitativo di alcole contenuto nei sottoprodotti, rispetto al volume di alcole contenuto nel vino prodotto, è almeno pari al 10 % se il vino è stato ottenuto mediante vinificazione diretta di uve. Salvo deroghe da contemplare per i casi giustificati in termini tecnici, esso non può essere inferiore al 5 % se il vino è stato ottenuto mediante vinificazione di mosti di uve, di mosti di uve parzialmente fermentate o di vino nuovo ancora in fermentazione. Qualora tali percentuali non vengano raggiunte, i soggetti obbligati alla distillazione consegnano una quantità di vino di loro produzione in modo da garantire il rispetto di dette percentuali.

Deroghe al paragrafo 3 e al primo comma del presente paragrafo possono essere disposte per categorie di produttori da determinare, per talune regioni produttive e per i vini soggetti alla distillazione di cui all'articolo 28.

5. L'obbligo di consegna di cui al paragrafo 3 può essere adempiuto con la consegna di vino ad un fabbricante di aceto.

6. Le persone fisiche o giuridiche ovvero le associazioni di persone, ad eccezione delle persone e delle associazioni di cui al paragrafo 7, che detengano sottoprodotti provenienti da qualsiasi trasformazione di

**▼B**

uve diversa dalla vinificazione, sono tenute a consegnarli alla distillazione.

**▼A1**

7. Le persone fisiche o giuridiche ovvero le associazioni di persone che procedano alla trasformazione dell'uva raccolta nella zona viticola A o nella parte tedesca della zona viticola B, o su superfici vitate in Austria o nella Repubblica ceca sono tenute a ritirare, previo controllo e a condizioni da determinare, i sottoprodotti ottenuti da tale trasformazione.

**▼B**

8. Le persone ovvero le associazioni soggette agli obblighi di cui al paragrafo 3 o al paragrafo 6 possono assolvere i suddetti obblighi ritirando, previo controllo e a condizioni da determinare, i sottoprodotti della vinificazione.

9. Il prezzo d'acquisto delle vinacce di uve, delle fecce di vino e del vino consegnati alla distillazione ai sensi del presente articolo è pari a 0,995 euro per % vol/hl.

10. Il prezzo pagato dal distillatore non può essere inferiore al prezzo d'acquisto.

11. Il distillatore ha la seguente alternativa:

- a) beneficiare di un aiuto per il prodotto da distillare, a condizione che il prodotto ottenuto dalla distillazione abbia un titolo alcolometrico di almeno 52 % vol, oppure
- b) consegnare all'organismo d'intervento il prodotto ottenuto dalla distillazione, purché abbia un titolo alcolometrico di almeno 92 % vol.

Se prima della consegna al distillatore il vino è stato trasformato in vino alcolizzato, l'aiuto di cui alla lettera a) è erogato al produttore del vino alcolizzato e il prodotto ottenuto dalla distillazione non può essere consegnato all'organismo d'intervento.

12. Può essere deciso che la consegna dell'alcole all'organismo d'intervento possa essere sostituita dalla consegna ad un operatore che abbia presentato un'offerta nell'ambito delle vendite organizzate per lo smercio dei prodotti della distillazione e che sia stato prescelto nell'ambito della procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 1.

13. I paragrafi da 1 a 12 non si applicano ai succhi di uve e ai succhi di uve concentrati né ai mosti di uve e ai mosti di uve concentrati destinati alla preparazione di succhi di uve.

*Articolo 28*

1. I vini ottenuti da uve di varietà che figurano nella classificazione, per la stessa unità amministrativa, sia come varietà di uve da vino sia come varietà destinate ad altro uso, che superano i quantitativi normalmente vinificati e che non sono esportati durante la campagna in corso, sono distillati entro una data da determinare. Salvo deroga, tali vini possono circolare soltanto se sono destinati ad una distilleria.

2. Ai fini della determinazione dei quantitativi normalmente vinificati si tiene conto in particolare:

- a) dei quantitativi vinificati durante un periodo di riferimento da determinare, e
- b) dei quantitativi di vino riservati alle destinazioni tradizionali.

3. Il prezzo d'acquisto del vino consegnato alla distillazione a norma del presente articolo è di 1,34 euro per % vol/hl. Esso può variare nel corso di una determinata campagna, a condizione che la media durante tale campagna sia comunque di 1,34 euro per % vol/hl.

4. Il prezzo pagato dal distillatore non può essere inferiore al prezzo d'acquisto.

▼B

5. Il distillatore può:
- beneficiare di un aiuto per il prodotto da distillare, a condizione che il prodotto ottenuto dalla distillazione abbia un titolo alcolometrico di almeno 52 % vol, oppure
  - consegnare all'organismo d'intervento il prodotto ottenuto dalla distillazione, purché abbia un titolo alcolometrico di almeno 92 % vol.
- Se prima della consegna al distillatore il vino è stato trasformato in vino alcolizzato, l'aiuto di cui alla lettera a) è erogato al produttore del vino alcolizzato e il prodotto ottenuto dalla distillazione non può essere consegnato all'organismo d'intervento.
6. Può essere deciso che la consegna dell'alcole all'organismo d'intervento possa essere sostituita dalla consegna ad un operatore che abbia presentato un'offerta nell'ambito delle vendite organizzate per lo smercio dei prodotti della distillazione e che sia stato prescelto nell'ambito della procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 1.
7. Il presente articolo si applica nonostante l'articolo 1, paragrafo 2.

*Articolo 29*

1. La Comunità può fornire un sostegno alla distillazione dei vini da tavola e dei vini atti a diventare vini da tavola per sostenere il mercato vitivinicolo e, di conseguenza, favorire la continuità delle forniture dei prodotti della distillazione del vino a quelle parti del settore dell'alcole per usi commestibili in cui l'utilizzazione di tale alcole è tradizionale.
2. Il sostegno consiste in un aiuto primario e in un aiuto secondario versati ai distillatori.
3. L'aiuto primario è versato in base al volume di vino da tavola e vino atto a diventare vino da tavola sottoposto a distillazione.
4. L'aiuto primario viene distribuito tramite un sistema di contratti conclusi tra i distillatori e i produttori di vino. È determinato un prezzo minimo che i distillatori devono pagare ai produttori, prezzo che può variare durante una determinata campagna, a condizione che la media durante tale campagna sia di almeno 2,488 euro per % vol/hl.
5. Il livello dell'aiuto primario riflette quanto segue:
- l'esigenza che il prezzo minimo medio corrisposto dai distillatori ai produttori di vino, durante una determinata campagna, rispetti il livello indicato al paragrafo 4;
  - l'esigenza di mantenere a prezzi competitivi il rifornimento dei mercati tradizionali nel settore dell'alcole per uso alimentare.
6. L'aiuto secondario consiste in un pagamento inteso a coprire il costo ragionevole del magazzinaggio del prodotto ottenuto. Il suo scopo è di agevolare la gestione del sistema dell'aiuto primario.

*Articolo 30*

1. Può essere deciso un provvedimento di distillazione di crisi in casi eccezionali di turbativa del mercato dovuta ad una notevole eccedenza e/o a problemi di qualità.
2. Il provvedimento ha gli scopi seguenti:
- eliminare rimanenze specifiche di eccedenze;
  - garantire la continuità di rifornimento da un raccolto all'altro.
3. Il provvedimento è facoltativo per i produttori.
4. Il provvedimento può essere limitato a determinate categorie di vino o a determinate zone di produzione e può essere applicato a v.q.p.r.d. soltanto su richiesta dello Stato membro interessato.
5. Uno dei criteri per l'introduzione di tale provvedimento può consistere nel deterioramento dimostrabile, nel tempo, del prezzo di

▼B

mercato di una categoria particolare di vino o di vino di determinate zone di produzione.

6. Se per tre anni di seguito la Comunità ricorre a questo provvedimento per un particolare tipo di vino (in una zona particolare), la Commissione riferisce al Parlamento europeo e al Consiglio in merito alla crisi persistente, con le eventuali proposte del caso.

*Articolo 31*

1. L'alcole preso in consegna dagli organismi d'intervento viene smerciato mediante vendita all'asta o mediante procedura di gara. Nello smerciare detto alcole, le autorità evitano per quanto possibile di turbare gli sbocchi dei mercati dell'alcole tradizionalmente dipendente dall'esistenza di detti sbocchi. Esso non può essere smerciato nel settore dell'alcole destinato ad usi commestibili.

2. Tuttavia, qualora il riformimento della parte di tale settore in cui è obbligatorio l'impiego dell'alcole di vino non sia garantito dall'applicazione degli articoli 27, 28 e 29, può essere deciso l'eventuale smercio dell'alcole suddetto nel settore in oggetto.

*Articolo 32*

1. Per i vini ottenuti da produttori che hanno aumentato il titolo alcolometrico mediante l'aggiunta di saccarosio o di mosto per il quale hanno beneficiato dell'aiuto di cui all'articolo 34, il prezzo d'acquisto fissato per ciascuna distillazione, salvo quella di cui all'articolo 27, è ridotto, all'interno di ciascuna area viticola, di uno stesso importo forfettario calcolato sulla base del livello di aiuto di cui all'articolo 34 e dell'aumento del titolo alcolometrico previsto per la zona viticola di cui trattasi.

2. Su richiesta del produttore, la riduzione si applica soltanto nei limiti dei quantitativi oggetto dell'aumento del titolo alcolometrico di cui al paragrafo 1.

*Articolo 33*

1. Le modalità di applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse possono riguardare in particolare quanto segue:

- a) le deroghe di cui al presente capo;
- b) riguardo agli articoli 27 e 28, le modalità di esecuzione della distillazione, la valutazione del volume di alcole contenuto nel vino prodotto, le condizioni per la consegna dei prodotti agli organismi d'intervento e i prezzi di acquisto dei prodotti della distillazione che possono essere presi in consegna dagli organismi d'intervento, nonché i criteri per la fissazione di tali prezzi;
- c) i requisiti minimi cui devono conformarsi le fecce di vino e le vinacce;
- d) le condizioni del ritiro controllato di cui all'articolo 27, paragrafo 7;
- e) i quantitativi normalmente vinificati di cui all'articolo 28, paragrafo 2;
- f) le modalità di applicazione del provvedimento di cui all'articolo 30, compresi i prodotti cui questo si riferisce, e il flusso dei prodotti della distillazione, in particolare per evitare turbative del mercato dell'alcole e delle bevande alcoliche;
- g) la possibilità di modulare il prezzo d'acquisto di cui all'articolo 28, paragrafo 3; e
- h) la determinazione del prezzo minimo di cui all'articolo 29, paragrafo 4.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 sono determinati l'importo degli aiuti di cui agli articoli 27 e 28 che sono destinati a consentire lo smercio dei prodotti ottenuti, l'importo degli aiuti di cui all'articolo 29 e le regole che definiscono i presupposti del provvedi-

**▼B**

mento di cui all'articolo 30, nonché l'entità e la forma della partecipazione finanziaria della Comunità a favore di tale provvedimento.

## CAPO III

**AIUTI PER IMPIEGHI DETERMINATI***Articolo 34*

1. È istituito un aiuto per l'impiego di quanto segue:

- a) mosti di uve concentrati,
- b) mosti di uve concentrati rettificati,

prodotti nella Comunità, se sono utilizzati per aumentare i titoli alcolometrici dei prodotti vinicoli per i quali ai sensi del presente regolamento è stato autorizzato tale aumento.

2. La concessione dell'aiuto può essere riservata ai prodotti ottenuti nelle zone viticole C III qualora, senza tale misura, non sia possibile salvaguardare le correnti di scambio dei mosti e dei vini da taglio.

3. L'importo dell'aiuto è fissato in euro per % vol potenziale e per ettolitro di mosti di uve concentrati o di mosti di uve concentrati rettificati, tenuto conto delle differenze tra i costi dell'arricchimento ottenuto con detti prodotti e con il saccarosio.

*Articolo 35*

1. È istituito un aiuto per l'impiego di quanto segue:

- a) mosti di uve e mosti di uve concentrati prodotti nella Comunità per la fabbricazione di succhi di uve o per la fabbricazione di altri prodotti commestibili a partire da tali succhi di uve;
- b) mosti di uve e mosti di uve concentrati prodotti nelle zone C III, per la fabbricazione nel Regno Unito e in Irlanda dei prodotti del codice NC 2206 00, per i quali possa essere ammesso da tali Stati membri l'uso di una denominazione composta recante il termine «vino» ai sensi dell'allegato VII, sezione C, paragrafo 2;
- c) mosti di uve concentrati prodotti nella Comunità, in quanto elemento principale di un insieme di prodotti immessi in vendita nel Regno Unito ed in Irlanda con chiare istruzioni che consentano al consumatore di ottenere da questi mosti una bevanda che imiti il vino.

2. In deroga al paragrafo 1, lettera b), qualora risulti che la restrizione di ordine geografico connessa alla produzione di mosti di uve e di mosti di uve concentrati di cui a detta norma determini distorsioni di concorrenza, può essere deciso di estendere la concessione di tale aiuto ai mosti di uve e ai mosti di uve concentrati prodotti in regioni della Comunità al di fuori delle zone C III.

3. Gli aiuti di cui al paragrafo 1 sono riservati all'impiego di prodotti ottenuti da varietà di viti classificate esclusivamente come varietà di uve da vino o al tempo stesso come varietà di uve da vino e come varietà destinate ad altro impiego; essi possono inoltre essere concessi per le uve di origine comunitaria ottenute dalle stesse varietà.

4. Gli importi degli aiuti devono essere fissati in modo che il costo di approvvigionamento di mosti di uve e di mosti di uve concentrati, originari della Comunità, sia idoneo a conservare i loro sbocchi tradizionali.

**▼M4****▼B***Articolo 36*

Le modalità di applicazione del presente capo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

**▼B**

Esse riguardano in particolare quanto segue:

- a) le condizioni per la concessione dell'aiuto di cui all'articolo 34, paragrafo 1;
- b) le misure necessarie per garantire il controllo dell'impiego dei prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 1;
- c) l'importo dell'aiuto di cui agli articoli 34 e 35, che è fissato prima dell'avvio di ciascuna campagna;
- d) la decisione di cui all'articolo 35, paragrafo 2, primo comma.

## CAPO IV

**DISPOSIZIONI GENERALI***Articolo 37*

I produttori soggetti agli obblighi di cui agli articoli 27 e 28 possono beneficiare delle misure d'intervento previste dal presente titolo, se hanno adempiuto detti obblighi per un periodo di riferimento da determinare. Tale periodo e le modalità d'applicazione del presente articolo sono decisi secondo la procedura di cui all'articolo 75.

*Articolo 38*

1. Quando si rilevano sul mercato comunitario prezzi eccessivamente elevati per un tipo di vino e tale situazione rischia di persistere, con conseguente turbativa del mercato, la Commissione può adottare le misure necessarie.

2. Nella misura necessaria per sostenere il mercato dei vini da tavola, possono essere adottate, secondo la procedura di cui all'articolo 75, misure d'intervento per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), diversi dai vini da tavola.

## TITOLO IV

**ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI E ORGANISMI DI FILIERA**

## CAPO I

**ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI***Articolo 39*

1. Si intende per «associazione di produttori», se riconosciuta ai sensi del presente regolamento, ogni persona giuridica:

- a) costituita per iniziativa dei produttori di prodotti disciplinati dal presente regolamento,
- b) che per i suoi soci ha in particolare lo scopo:
  - i) di assicurare la programmazione della produzione e l'adeguamento della stessa alla domanda, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo;
  - ii) di promuovere la concentrazione dell'offerta e l'immissione sul mercato della loro produzione;
  - iii) di ridurre i costi di produzione e di stabilizzare i prezzi alla produzione;
  - iv) di promuovere pratiche colturali, tecniche di produzione e tecniche di gestione dei rifiuti che rispettino l'ambiente, in particolare per tutelare la qualità delle acque, dei suoli e del paesaggio e per preservare e/o favorire la biodiversità.

2. Le associazioni di produttori riconosciute ai sensi del presente regolamento devono avere la possibilità di comminare ai loro soci le sanzioni adeguate in caso di inosservanza degli obblighi statutari.

▼B

3. Gli Stati membri possono riconoscere quali associazioni di produttori a norma del presente regolamento le associazioni di produttori che ne facciano domanda a condizione che:

- a) rispondano ai requisiti previsti ai paragrafi 1 e 2 e a tal fine comprovino, tra l'altro, di avere un numero minimo di soci e un volume minimo di produzione commercializzabile;
- b) offrano sufficienti garanzie circa la realizzazione, la durata e l'efficacia della loro attività;
- c) mettano effettivamente in grado i loro soci di usufruire dell'assistenza tecnica necessaria per poter realizzare pratiche colturali rispettose dell'ambiente.

*Articolo 40*

1. Gli Stati membri:

- a) decidono in merito alla concessione del riconoscimento ad un'associazione di produttori entro tre mesi dalla presentazione della domanda corredata di tutti i documenti giustificativi;
- b) eseguono controlli a intervalli regolari per accertare il rispetto, da parte delle associazioni di produttori, delle condizioni del riconoscimento e, in caso di mancato rispetto di tali condizioni, comminano le sanzioni da applicare alle associazioni medesime e decidono, se necessario, la revoca del riconoscimento;
- c) comunicano alla Commissione, entro due mesi, le decisioni di concessione o di revoca del riconoscimento.

2. La Commissione accerta l'osservanza dell'articolo 39 e del paragrafo 1, lettera b), del presente articolo procedendo a controlli, a seguito dei quali chiede eventualmente agli Stati membri la revoca del riconoscimento.

## CAPO II

**ORGANISMI DI FILIERA***Articolo 41*

1. Per migliorare il funzionamento del mercato dei v.q.p.r.d. e dei vini da tavola con indicazione geografica, gli Stati membri produttori, soprattutto nell'attuazione delle decisioni adottate dagli organismi di filiera, possono stabilire regole di commercializzazione relative alla regolazione dell'offerta al momento della prima immissione sul mercato, purché queste regole riguardino la messa in riserva e/o l'uscita scaglionata dei prodotti, ad eccezione di qualunque altra pratica concordata quale:

- fissazione del prezzo anche a titolo indicativo o di raccomandazione;
- blocco di una percentuale eccessiva del raccolto annuo di solito disponibile e, in generale, qualunque operazione anormale di riduzione dell'offerta;
- rifiuto di rilasciare l'attestato o gli attestati nazionali e/o comunitari necessari alla circolazione e alla commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, quando siffatta commercializzazione è conforme alle regole summenzionate.

2. Le regole di cui al paragrafo 1 devono essere portate integralmente a conoscenza degli operatori tramite pubblicazione ufficiale a cura dello Stato membro interessato.

3. Ogni anno gli Stati membri che si siano avvalsi delle possibilità offerte al paragrafo 1 trasmettono alla Commissione una relazione sulle decisioni adottate l'anno precedente al riguardo. La Commissione ne esamina la conformità al diritto comunitario, in particolare alle norme applicabili in materia di libera circolazione (articoli da 28 a 31 del trattato) e di concorrenza (articoli da 81 a 86 del trattato), nonché al principio di non discriminazione (articolo 34, paragrafo 3 del trattato).

▼B

4. Gli organismi di cui al paragrafo 1 svolgono in una o più regioni della Comunità, alcune delle attività seguenti, tenendo conto degli interessi dei consumatori:
- i) migliorare la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato;
  - ii) contribuire ad un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato dei prodotti, in particolare attraverso ricerche e studi di mercato;
  - iii) elaborare contratti tipo compatibili con la normativa comunitaria;
  - iv) intensificare la realizzazione del potenziale produttivo;
  - v) fornire le informazioni e svolgere le ricerche necessarie per orientare la produzione verso prodotti più adatti al fabbisogno del mercato e ai gusti e alle aspirazioni dei consumatori, soprattutto per quanto riguarda la qualità dei prodotti e la salvaguardia dell'ambiente;
  - vi) ricercare metodi atti a limitare l'impiego di prodotti fitosanitari e di altri fattori di produzione e a garantire la qualità dei prodotti nonché la salvaguardia dei suoli e delle acque;
  - vii) mettere a punto metodi e strumenti per migliorare la qualità dei prodotti in tutte le fasi della produzione, della vinificazione e della commercializzazione;
  - viii) valorizzare e tutelare l'agricoltura biologica e le denominazioni d'origine, i marchi di qualità e le indicazioni geografiche;
  - ix) promuovere in particolare la produzione integrata o altri metodi di produzione rispettosi dell'ambiente.

## TITOLO V

**PRATICHE E TRATTAMENTI ENOLOGICI, DESIGNAZIONE, DENOMINAZIONE, PRESENTAZIONE E PROTEZIONE**

## CAPO I

**PRATICHE E TRATTAMENTI ENOLOGICI***Articolo 42*

1. Sono stabiliti pratiche e trattamenti enologici comunitari autorizzati per l'elaborazione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento, esclusi i succhi di uve e i succhi di uve concentrati nonché i mosti di uve e i mosti di uve concentrati destinati alla preparazione dei succhi di uve.
2. Le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati possono essere impiegati soltanto per consentire una buona vinificazione, una buona conservazione o un buon invecchiamento dei prodotti.
3. Le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati escludono l'aggiunta di acqua, a meno che non sia richiesta da esigenze tecniche particolari, e l'aggiunta di alcole, tranne per il mosto di uve fresche mutizzato con alcole, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino alcolizzato e, in condizioni da stabilire, il vino frizzante.
4. Per quanto riguarda le pratiche e i trattamenti enologici, gli Stati membri possono imporre condizioni più severe per garantire la conservazione delle caratteristiche essenziali dei v.q.p.r.d., dei vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica prodotti nel loro territorio, dei vini spumanti e dei vini liquorosi. Essi comunicano tali condizioni alla Commissione, che ne informa gli altri Stati membri.
5. Salvo deroga, soltanto uve appartenenti alle varietà che figurano come varietà di uve da vino nella classificazione compilata a norma dell'articolo 19, nonché i prodotti che ne derivano, possono essere utilizzati nella Comunità per l'elaborazione di quanto segue:
  - a) mosto di uve mutizzato con alcole,
  - b) mosto di uve concentrato,
  - c) mosto di uve concentrato rettificato,



**▼B**

- d) vino atto a diventare vino da tavola,
- e) vino da tavola,
- f) v.q.p.r.d.,
- g) vino liquoroso,
- h) mosto di uve parzialmente fermentato, ottenuto con uve parzialmente appassite,
- i) vino di uve stramature.

6. Il taglio di un vino atto a diventare vino da tavola bianco o di un vino da tavola bianco con un vino atto a diventare vino da tavola rosso o con un vino da tavola rosso non può produrre vino da tavola.

Questa disposizione non osta tuttavia, in taluni casi da determinare, al taglio di cui al primo comma, purché il prodotto ottenuto abbia le caratteristiche di un vino da tavola rosso.

In deroga al primo comma, detto taglio è ammesso fino al 31 luglio 2005, nelle zone in cui tale pratica era tradizionale, secondo modalità da determinarsi.

*Articolo 43*

1. Le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati sono stabiliti negli allegati IV e V.
2. In particolare:
  - le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati riguardanti l'arricchimento, l'acidificazione, la disacidificazione e la dolcificazione, nonché le norme relative al tenore di anidride solforosa e al tenore massimo di acidità volatile figurano nell'allegato V, sezioni da A a G;
  - le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati nonché le norme relative alla produzione di vino spumante e di vino spumante di qualità figurano nell'allegato V, sezioni H e I;
  - le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati nonché le norme relative alla produzione di vini liquorosi figurano nell'allegato V, sezione J.

*Articolo 44***▼M5**

1. Per quanto riguarda i prodotti dei codici NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29, solo i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i v.q.p.r.d., i vini da tavola, i vini di uve stramature e, eventualmente, in deroga all'articolo 45, i vini legalmente importati possono essere offerti o consegnati per il consumo umano diretto all'interno della Comunità.

**▼B**

2. Ad eccezione dei vini in bottiglia per i quali può essere provato che l'imbottigliamento è anteriore al 1° settembre 1971, il vino diverso da un v.q.p.r.d. proveniente dalla varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5, ma non rispondente alle definizioni di cui ai punti da 12 a 18 dell'allegato I, può essere utilizzato soltanto per il consumo familiare del singolo viticoltore per la produzione di aceto di vino o per la distillazione.
3. Durante le annate caratterizzate da condizioni climatiche sfavorevoli, può essere deciso che i prodotti delle zone viticole A e B non aventi il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in oggetto possano essere utilizzati nella Comunità per la produzione di vini spumanti o di vini spumanti gassificati, purché tali vini raggiungano un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5 % vol, oppure per la produzione di vini frizzanti gassificati. In tal caso, l'arricchimento è effettuato entro i limiti di cui all'allegato V, sezione D, punto 5.
4. Salvo disposizioni più restrittive applicate dagli Stati membri per l'elaborazione nel loro territorio di prodotti non compresi nei codici NC

▼B

2204 10, 2204 21 e 2204 29, il mosto di uve fresche mutizzato con alcole può essere impiegato soltanto per l'elaborazione di tali prodotti.

5. Il succo di uve e il succo di uve concentrato originari della Comunità non possono formare oggetto di vinificazione o essere aggiunti al vino. La destinazione di tali prodotti è sottoposta a controllo. È vietato mettere in fermentazione alcolica questi prodotti nel territorio della Comunità.

6. Le disposizioni dei paragrafi 4 e 5 non si applicano ai prodotti destinati all'elaborazione nel Regno Unito, in Irlanda ►A1 e in Polonia ◀ di prodotti del codice NC 2206 00 per i quali può essere ammesso dagli Stati membri l'uso di una denominazione composta recante il termine «vino» ai sensi dell'allegato VII, sezione C, paragrafo 2.

7. I vini atti a diventare vini da tavola che non raggiungono il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dei vini da tavola possono essere immessi sul mercato soltanto per l'elaborazione di vini spumanti o se sono destinati agli acetifici, alle distillerie o ad altri usi industriali. L'arricchimento di tali vini e il taglio degli stessi con un vino da tavola onde portarne il titolo alcolometrico volumico effettivo al livello prescritto per un vino da tavola possono aver luogo soltanto negli impianti del vinificatore o per conto di quest'ultimo.

8. Le fecce di vino e le vinacce non possono essere impiegate per ottenere vino o bevande destinate al consumo umano diretto, salvo alcole, acquavite o vinello.

9. Il vinello, sempreché lo Stato membro interessato ne autorizzi la fabbricazione, può essere utilizzato soltanto per la distillazione o per il consumo familiare del singolo viticoltore.

10. Il vino alcolizzato può essere utilizzato soltanto per la distillazione.

11. Il mosto di uve parzialmente fermentato, ottenuto con uve parzialmente appassite, può essere messo in circolazione soltanto per l'elaborazione di vini liquorosi, unicamente nelle regioni viticole dove tale uso era tradizionale alla data del 1° gennaio 1985, e dei vini di uve stramature.

12. Le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve concentrato, il mosto di uve concentrato rettificato, il mosto di uve mutizzato con alcole, il succo di uve e il succo di uve concentrato originari di paesi terzi non possono essere vinificati o addizionati al vino nel territorio della Comunità.

13. I prodotti di cui al paragrafo 12 non possono essere sottoposti a fermentazione alcolica nel territorio della Comunità. La presente disposizione non si applica ai prodotti destinati alla produzione nel Regno Unito, in Irlanda ►A1 e in Polonia ◀ dei prodotti del codice NC 2206 00 per i quali, ai sensi dell'allegato VII, sezione C, paragrafo 2, gli Stati membri possono autorizzare l'utilizzazione di una denominazione composta recante il termine «vino».

14. Il taglio di un vino originario di un paese terzo con un vino della Comunità e il taglio, nel territorio geografico della Comunità, di vini originari di paesi terzi sono vietati.

15. Il Consiglio può prevedere deroghe al paragrafo 12, al paragrafo 13, prima frase, e al paragrafo 14, in conformità degli obblighi internazionali della Comunità.

*Articolo 45*

1. Fatte salve eventuali deroghe, i seguenti prodotti non possono essere offerti o avviati al consumo umano diretto:

- a) i prodotti dei codici NC 2204 10, 2204 21, 2204 29 e 2204 30 10, importati o no, che siano stati sottoposti a pratiche enologiche non ammesse dalla normativa comunitaria oppure, ove ciò sia consentito, dalle normative nazionali;

▼**B**

- b) i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a), b) e c), che non siano di qualità sana, leale o mercantile;
  - c) i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, che non rispondano alle definizioni contenute nell'allegato I.
2. Le deroghe di cui al paragrafo 1 per i prodotti d'importazione sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 133 del trattato.

*Articolo 46*

1. Le modalità di applicazione del presente capo e degli allegati IV e V sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse riguardano in particolare quanto segue:

- a) per la sezione A dell'allegato V, le misure transitorie relative ai vini prodotti anteriormente al 1° settembre 1986 e le modificazioni degli elenchi di vini di cui al punto 2;
- b) per gli allegati IV e V, i limiti e talune condizioni di utilizzazione delle pratiche e dei trattamenti enologici di cui ai suddetti allegati, ad eccezione dei limiti e delle condizioni stabilite negli allegati dianzi citati;
- c) le decisioni, le eccezioni, le deroghe, le condizioni e gli elenchi di cui al presente capo e all'allegato V;
- d) l'applicazione delle sezioni da C a G dell'allegato V ai prodotti raccolti nelle regioni comunitarie non comprese nelle zone viticole elencate nell'allegato III;
- e) per la sezione J dell'allegato V, gli elenchi di cui al punto 2, lettera b), e al punto 6, le deroghe di cui al punto 4, lettera b), e le modalità di dichiarazione e di registrazione di cui al punto 6.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 sono adottate le seguenti modalità:

- a) le regole che disciplinano la comparazione tra pratiche e trattamenti enologici determinati utilizzati nei paesi terzi e quelli di cui all'articolo 43, paragrafo 1, e all'allegato IV;
- b) le disposizioni che disciplinano la miscelazione e il taglio dei mosti e dei vini;
- c) i requisiti di purezza e identità delle sostanze impiegate nelle pratiche enologiche;
- d) le disposizioni amministrative concernenti le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati, le quali possono prevedere che talune pratiche e taluni trattamenti enologici siano eseguiti unicamente sotto la responsabilità di persone riconosciute dallo Stato membro e dotate di conoscenze sufficienti a garantire la qualità, l'igiene e la salubrità del prodotto;
- e) le condizioni di detenzione e di circolazione, le destinazioni dei prodotti di cui all'articolo 45 o gli elenchi di prodotti esentati dai requisiti previsti in detto articolo, nonché la determinazione dei criteri atti ad evitare un eccessivo rigore in casi individuali, le condizioni alle quali gli Stati membri possono autorizzare la detenzione e la circolazione nonché le destinazioni dei prodotti non conformi alle disposizioni del presente regolamento, diverse da quelle di cui all'articolo 45, paragrafo 1, o a quelle adottate in applicazione del presente regolamento;
- f) le regole generali per l'utilizzazione in via sperimentale di pratiche e trattamenti enologici non autorizzati altrove.

3. I metodi d'analisi per individuare la composizione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento e le regole per stabilire se tali prodotti sono stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Secondo la stessa procedura sono adottati, se necessario, i limiti espressi in cifre degli elementi che caratterizzano l'applicazione di

**▼B**

determinate pratiche enologiche e le tabelle per il confronto dei dati analitici.

Tuttavia, qualora non siano previsti metodi di analisi comunitari o regole di cui al primo comma per individuare e quantificare le sostanze ricercate nel prodotto in questione, i metodi di analisi da utilizzare sono i seguenti:

- a) i metodi di analisi riconosciuti dall'assemblea generale dell'Ufficio internazionale della vigna e del vino (OIV) e pubblicati a cura di questo, oppure
- b) qualora tra i metodi di analisi di cui alla lettera a) non figuri un metodo appropriato, un metodo di analisi conforme alle norme raccomandate dall'Organizzazione internazionale per la standardizzazione (ISO), oppure
- c) in mancanza di uno dei metodi di cui alle lettere a) e b) e in funzione della sua esattezza, della sua ripetibilità e della sua riproducibilità:
  - i) un metodo di analisi ammesso dallo Stato membro interessato o
  - ii) se necessario, qualsiasi altro metodo di analisi appropriato.

Sono considerati equivalenti ai metodi di analisi comunitari di cui al primo comma i metodi di analisi automatizzati impiegati in luogo di un metodo di analisi comunitario, a condizione che sia stato stabilito, secondo la procedura di cui all'articolo 75, che i risultati ottenuti sono almeno uguali ai risultati ottenuti con il corrispondente metodo comunitario per quanto concerne l'esattezza, la ripetibilità e la riproducibilità.

## CAPO II

**DESIGNAZIONE, DENOMINAZIONE, PRESENTAZIONE E PROTEZIONE DI TALUNI PRODOTTI***Articolo 47*

1. Le disposizioni sulla designazione, la denominazione e la presentazione di taluni prodotti disciplinati dal presente regolamento e sulla protezione di talune indicazioni, menzioni e termini sono definite nel presente capo e negli allegati VII e VIII. Tali disposizioni tengono conto, in particolare, dei seguenti obiettivi:

- a) tutela dei legittimi interessi dei consumatori,
- b) tutela dei legittimi interessi dei produttori,
- c) buon funzionamento del mercato interno,
- d) sviluppo dei prodotti di qualità.

2. Le disposizioni di cui al paragrafo 1 riguardano in particolare quanto segue:

- a) l'obbligo di utilizzare alcune menzioni;
- b) l'autorizzazione ad utilizzare altre menzioni a determinate condizioni;
- c) l'autorizzazione ad utilizzare altre menzioni, ivi comprese informazioni che possono risultare utili per i consumatori;
- d) modalità di protezione e di controllo per alcune menzioni;
- e) la disciplina dell'utilizzazione di indicazioni geografiche e di menzioni tradizionali;
- f) la disciplina dell'etichettatura dei prodotti importati o, se consentito ai sensi del presente regolamento, elaborati da tali prodotti, al fine di garantire che i consumatori siano informati sulla natura del prodotto in questione e che lo stesso non sia etichettato come prodotto comunitario o come prodotto di uno Stato membro.

3. Le norme di cui al paragrafo 1 si applicano alla designazione dei prodotti ivi indicati:

- a) sull'etichettatura,

▼B

- b) nei registri, nei documenti di accompagnamento e negli altri documenti prescritti dalle disposizioni comunitarie, in seguito denominati «documenti ufficiali», eccettuati i documenti doganali,
  - c) nei documenti commerciali, in particolare nelle fatture e nelle bollette di consegna, e
  - d) nella pubblicità qualora il presente regolamento contenga disposizioni particolari al riguardo.
4. Le norme di cui al paragrafo 1 sono applicabili per la presentazione dei prodotti ivi indicati per quanto riguarda:
- a) il recipiente, compreso il dispositivo di chiusura;
  - b) l'etichettatura;
  - c) l'imballaggio.
5. Le norme di cui al paragrafo 1 si applicano ai prodotti detenuti per la vendita ed a quelli già immessi sul mercato.

*Articolo 48*

La designazione e la presentazione dei prodotti di cui al presente regolamento, nonché qualsiasi forma di pubblicità relativa ai detti prodotti, non devono essere erronee e tali da creare confusione o indurre in errore le persone alle quali sono rivolte, in particolare per quanto riguarda:

- le informazioni di cui all'articolo 47; tale disposizione si applica anche qualora tali informazioni siano utilizzate in una traduzione, si riferiscano alla provenienza effettiva del prodotto o siano corredate di menzioni quali «genere», «tipo», «metodo», «imitazione», «marchio» o simili;
- le caratteristiche dei prodotti quali, in particolare, la natura, la composizione, il titolo alcolometrico volumico, il colore, l'origine o la provenienza, la qualità, la varietà di vite, l'anno del raccolto o il volume nominale dei recipienti;
- l'identità e la qualità delle persone fisiche o giuridiche o di un'associazione di persone che partecipano o hanno partecipato all'elaborazione o alla commercializzazione del prodotto, in particolare dell'imbottigliatore.

*Articolo 49*

1. I prodotti la cui designazione o la cui presentazione non è conforme alle disposizioni del presente regolamento o alle modalità adottate ai fini dell'attuazione dello stesso, non possono essere detenuti per la vendita o immessi sul mercato nella Comunità, né essere esportati.

Tuttavia, nel caso di prodotti destinati all'esportazione, deroghe alle disposizioni del presente regolamento:

- possono essere autorizzate dagli Stati membri qualora la normativa del paese terzo d'importazione lo richieda;
- possono essere previste nelle modalità di applicazione nei casi non contemplati nel primo trattino.

2. Lo Stato membro sul territorio del quale si trova il prodotto la cui designazione o presentazione non è conforme alle disposizioni di cui al paragrafo 1 adotta le misure necessarie per comminare sanzioni in caso di infrazioni, in base alla gravità delle stesse.

Lo Stato membro può tuttavia concedere un'autorizzazione a detenere il prodotto in oggetto per la vendita a immettere sul mercato nella Comunità o a esportare il prodotto, purché la designazione o la presentazione di tale prodotto sia resa conforme alle disposizioni di cui al paragrafo 1.

*Articolo 50*

1. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie per consentire agli interessati di impedire, secondo le condizioni previste dagli

▼B

articoli 23 e 24 dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale riguardanti il commercio, l'utilizzazione nella Comunità di un'indicazione geografica volta ad identificare i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), per prodotti che non sono originari del luogo designato dall'indicazione geografica in questione, anche qualora la vera origine dei prodotti sia indicata oppure l'indicazione geografica sia utilizzata in una traduzione o sia corredata di menzioni quali «genere», «tipo», «stile», «imitazione» o simili.

2. Ai fini del presente articolo, per «indicazione geografica» si intende l'indicazione che serve a identificare un prodotto come originario del territorio di un paese terzo membro dell'Organizzazione mondiale del commercio, oppure di una regione o di una località di questo territorio, qualora una determinata qualità, rinomanza o altra caratteristica del prodotto possa essere attribuita essenzialmente a tale origine geografica.

3. I paragrafi 1 e 2 si applicano in deroga ad altre disposizioni contenute nella legislazione comunitaria che stabiliscono le norme per la denominazione e la presentazione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento.

*Articolo 51*

1. Ai fini dell'applicazione del presente titolo, per «nome di un'unità geografica più piccola dello Stato membro» s'intende il nome di:

- una località o un'unità raggruppante delle località,
- un comune o una frazione,
- una sottoregione viticola o una parte di sottoregione viticola,
- una regione diversa da una regione determinata.

2. L'utilizzazione di un'indicazione geografica per designare vini da tavola ottenuti da un taglio di vini ricavati da uve raccolte in aree di produzione diverse è ammessa se l'85 % almeno del vino da tavola risultante dal taglio proviene dall'area viticola di cui porta il nome.

Tuttavia, l'utilizzazione, per designare vini da tavola bianchi, di un'indicazione geografica relativa ad un'area di produzione situata all'interno della zona viticola A o della zona viticola B è ammessa soltanto se i prodotti che compongono il taglio sono ottenuti nella zona viticola in causa o se il vino in questione è ricavato dal taglio tra vini da tavola delle zone viticole A e vini da tavola della zona viticola B.

3. Gli Stati membri possono subordinare l'utilizzazione di un'indicazione geografica per designare un vino da tavola alla condizione, in particolare, che sia ottenuto integralmente da determinati vitigni espressamente designati e provenga esclusivamente dal territorio precisamente delimitato di cui porta il nome.

*Articolo 52*

1. Se uno Stato membro attribuisce il nome di una regione determinata ad un v.q.p.r.d. nonché, se del caso, ad un vino destinato ad essere trasformato nel v.q.p.r.d. in questione, questo nome non può essere utilizzato per la designazione di prodotti del settore vitivinicolo che non provengono da questa regione e/o ai quali questo nome non è stato attribuito in conformità alle normative comunitaria e nazionale in vigore. Lo stesso dicasi se uno Stato membro ha attribuito il nome di un comune, di una frazione o di una località unicamente ad un v.q.p.r.d. nonché, eventualmente, ad un vino destinato ad essere trasformato in tale v.q.p.r.d.

Fatte salve le disposizioni comunitarie riguardanti specificamente taluni tipi di v.q.p.r.d., gli Stati membri possono consentire, secondo condizioni di produzione da essi fissate, che il nome di una regione determinata sia connesso con una precisazione relativa alle modalità di preparazione o al tipo di prodotto, ovvero con il nome di una varietà di vigne od un suo sinonimo.

In deroga al primo comma, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può decidere, fino al

## ▼B

31 agosto 2001, di autorizzare che taluni nomi geografici tradizionalmente utilizzati per designare un vino da tavola e diventati il nome di una regione determinata, possano continuare ad essere utilizzati anche per la designazione dei vini da tavola per tre campagne viticole al massimo.

2. Possono essere utilizzati per la designazione, la presentazione e la pubblicità di una bevanda diversa da un vino o da un mosto di uve i nomi e le menzioni seguenti:

- il nome di una varietà di vigna,
- una menzione specifica tradizionale di cui all'allegato VII, sezione A, punto 2, lettera c), secondo trattino, quarto doppio trattino, o all'allegato VIII, sezione D, punto 2, lettera c), secondo trattino, oppure
- una menzione tradizionale complementare di cui all'allegato VII, sezione B, punto 1, lettera b), quinto trattino, purché sia attribuita da uno Stato membro per la designazione di un vino ai sensi delle disposizioni comunitarie,

soltanto a condizione che sia escluso qualsiasi rischio di confusione sulla natura, l'origine o la provenienza e la composizione di tale bevanda.

3. L'utilizzazione di un nome o di una menzione di cui al punto 2 o di uno dei termini «Hock», «Claret», «Liebfrauenmilch» e «Liebfräulmilch», anche se corredati di menzioni quali «genere», «tipo», «modo», «imitazione» o simili, è vietato per la designazione e la presentazione:

- di una merce del codice NC 2206, a meno che la merce in questione provenga effettivamente dal luogo così designato;
- di una merce commercializzata con chiare istruzioni al fine di ottenerne presso il consumatore una bevanda che imiti il vino; tuttavia, può essere utilizzato il nome di una varietà di vite se la merce in questione proviene effettivamente da tale varietà, a meno che tale nome dia luogo a confusioni con il nome di una regione determinata o di un'unità geografica usato per la designazione di un v.q.p.r.d.

4. Possono essere utilizzati per la designazione, la presentazione e la pubblicità di una bevanda diversa da un vino o da un mosto di uve i nomi:

- di una regione determinata,
- di un'unità geografica più piccola della regione determinata, purché questo nome sia attribuito da uno Stato membro per la designazione di un vino ai sensi delle disposizioni comunitarie,

solo a condizione che:

- a) per i prodotti dei codici NC 2009, 2202, 2205, 2206, 2207, 2208 e 2209 nonché per i prodotti ottenuti da una materia prima vinicola i nomi e le menzioni dianzi citate siano riconosciuti nello Stato membro di origine del prodotto e che questo riconoscimento sia compatibile con il diritto comunitario;
- b) per le bevande diverse da quelle di cui alla lettera a), sia escluso qualsiasi rischio di confusione circa la natura, l'origine o la provenienza e la composizione di queste bevande.

Tuttavia, anche se il riconoscimento di cui alla lettera a) non ha avuto luogo, questi nomi possono continuare ad essere utilizzati fino al 31 dicembre 2000, fatta salva l'osservanza della lettera b).

#### Articolo 53

1. Le modalità di applicazione del presente capo e degli allegati VII e VIII sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75. Tali modalità disciplinano in particolare le deroghe, le condizioni e le autorizzazioni previste nei suddetti allegati.

▼B

2. Le disposizioni seguenti sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75:
- a) le indicazioni, i contrassegni e gli altri marchi di cui alla parte introduttiva dell'allegato VII o alla sezione A, punto 2, dell'allegato VIII;
  - b) l'elenco delle menzioni specifiche tradizionali di cui al quarto doppio trattino del secondo trattino della sezione A, punto 2, lettera c), dell'allegato VII o di cui al secondo trattino della sezione D, punto 2, lettera c), dell'allegato VIII;
  - c) le condizioni alle quali le indicazioni geografiche di cui alla sezione A, punto 2, dell'allegato VII sono utilizzate;
  - d) le indicazioni di cui all'allegato VII, sezione A, punto 4;
  - e) le condizioni alle quali le indicazioni di cui alla sezione B, punto 1, dell'allegato VII, sono utilizzate ed il quadro di impiego delle indicazioni di cui alla sezione B, punto 3, dell'allegato VII;
  - f) le indicazioni di cui all'allegato VII, sezione B, punto 2, e le condizioni alle quali sono utilizzate;
  - g) la misura in cui e le condizioni alle quali le disposizioni dell'allegato VII si applicano ai prodotti disciplinati dal presente regolamento, ma non contemplati nella sezione A, punto 1, dell'allegato VII o nell'allegato VIII, in particolare il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione ed il vino di uve parzialmente appassite, prodotti nella Comunità;
  - h) le condizioni alle quali i prodotti sono imballati e trasportati in recipienti e la loro utilizzazione e marcatura, ivi comprese quelle per quanto riguarda i recipienti per la preparazione ed il deposito dei vini spumanti;
  - i) se del caso, l'attribuzione dei nomi di unità geografiche di cui all'allegato VIII, sezione E, punto 1, secondo trattino;
  - j) le indicazioni obbligatorie e facoltative che devono figurare nei registri, nei documenti ufficiali e nei documenti commerciali;
  - k) le modalità di cui all'allegato VIII, sezione G, punto 2, e, rispettivamente, sezione G, punto 5,
  - l) le modalità e le disposizioni derogatorie di cui all'allegato VIII, sezione I, punto 6.

## TITOLO VI

**VINI DI QUALITÀ PRODOTTI IN REGIONI DETERMINATE***Articolo 54*

1. Per vini di qualità prodotti in regione determinate («v.q.p.r.d.») si intendono i vini conformi alle disposizioni del presente titolo e alle disposizioni comunitarie e nazionali adottate in materia.
2. I v.q.p.r.d. comprendono le seguenti categorie:
- a) i vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate («v.l.q.p.r.d.»), rispondenti alla definizione di vino liquoroso;
  - b) i vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate («v.s.q.p.r.d.»), rispondenti alla definizione di vino spumante, compresi i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico;
  - c) i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate («v.f.q.p.r.d.»), rispondenti alla definizione di vino frizzante;
  - d) i v.q.p.r.d. diversi da quelli menzionati nelle lettere a), b) e c).
3. I prodotti atti a diventare v.q.p.r.d. sono i seguenti:
- a) uve fresche,
  - b) mosti di uve,
  - c) mosti di uve parzialmente fermentati,
  - d) vini nuovi ancora in fermentazione,



▼B

e) vino.

4. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione l'elenco dei v.q.p.r.d. da essi riconosciuti, fornendo per ciascuno informazioni sulle norme nazionali che ne disciplinano la produzione e l'elaborazione.

5. La Commissione pubblica l'elenco nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, serie C.

*Articolo 55*

1. Oltre alle norme nazionali eventualmente adottate in forza dell'articolo 57, paragrafo 1, e tenute presenti le condizioni tradizionali di produzione, che non pregiudichino la politica di qualità e il corretto funzionamento del mercato interno, le disposizioni che disciplinano la produzione dei v.q.p.r.d. sono basate sugli elementi seguenti:

- a) delimitazione della zona di produzione,
- b) tipo di vitigno,
- c) pratiche colturali,
- d) metodi di vinificazione,
- e) titolo alcolometrico volumico naturale minimo,
- f) resa per ettaro,
- g) analisi e valutazione delle caratteristiche organolettiche.

2. Le disposizioni di cui al paragrafo 1 figurano nell'allegato VI, sezioni da A a J.

3. Le disposizioni dell'allegato VI, sezione K, si applicano soltanto ai v.s.q.p.r.d. Le disposizioni dell'allegato VI, sezione L, si applicano soltanto ai v.l.q.p.r.d.

*Articolo 56*

1. Gli Stati membri decidono le regole in base alle quali, nella fase di produzione:

- a) un produttore può:
  - i) non chiedere la classificazione come v.q.p.r.d. di un prodotto che nella sua dichiarazione di raccolto o di produzione figura come un prodotto atto a diventare v.q.p.r.d.;
  - ii) declassare un v.q.p.r.d. in particolare a vino da tavola;
- b) l'organismo competente che lo Stato membro deve designare può declassare un v.q.p.r.d.

2. Il declassamento di un v.q.p.r.d. nella fase di commercializzazione viene eseguito dai seguenti organismi:

- a) dall'organismo competente dello Stato membro nel cui territorio si trova il vino:
  - i) se il vino è originario di tale Stato membro, oppure
  - ii) nel caso di piccoli quantitativi da stabilire;
- b) dall'organismo competente dello Stato membro di origine del vino nei casi non contemplati dalla lettera a).

3. Il declassamento di cui al paragrafo 2 viene deciso in particolare quando l'organismo competente ha accertato quanto segue:

- a) nel corso del magazzinaggio o del trasporto il vino ha subito un cambiamento che ha provocato un deterioramento o un'alterazione delle caratteristiche del v.q.p.r.d. in questione;
- b) il vino è stato sottoposto a trattamenti vietati o non è designato a norma di legge come v.q.p.r.d.

*Articolo 57*

1. Oltre agli elementi di cui all'articolo 55 e tenuto conto degli usi leali e costanti, gli Stati membri produttori possono definire tutte le

▼B

condizioni di produzione e le caratteristiche complementari alle quali devono rispondere i v.q.p.r.d.

2. In aggiunta alle altre disposizioni del presente regolamento e tenuto conto degli usi leali e costanti gli Stati membri produttori possono definire tutte le caratteristiche o le condizioni di produzione, di elaborazione e di commercializzazione complementari o più severe per i v.q.p.r.d. prodotti nel loro territorio.

*Articolo 58*

Le modalità d'applicazione del presente titolo e dell'allegato VI sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse riguardano in particolare:

- a) le decisioni, le eccezioni, le deroghe e gli elenchi menzionati nel presente titolo e nell'allegato VI;
- b) la delimitazione delle zone situate nelle immediate vicinanze di una regione determinata, tenendo conto in particolare della situazione geografica e delle strutture amministrative;
- c) la destinazione dei v.q.p.r.d. declassati e le condizioni cui tale destinazione è subordinata;
- d) le disposizioni opportune sull'applicazione sistematica e generalizzata delle analisi organolettiche, sulla destinazione dei vini non conformi ai requisiti delle analisi e sulle condizioni a cui tale destinazione è subordinata;
- e) la determinazione dei piccoli quantitativi di cui all'articolo 56, paragrafo 2, lettera a), punto ii).

## TITOLO VII

**REGIME DI SCAMBI CON I PAESI TERZI***Articolo 59*

1. L'importazione nella Comunità dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e b), è subordinata alla presentazione di un certificato d'importazione. L'importazione degli altri prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2 e l'esportazione dei prodotti ivi contemplati possono essere subordinate alla presentazione di un certificato d'importazione o d'esportazione.

2. Il certificato è rilasciato dagli Stati membri a chi ne faccia richiesta, indipendentemente dal suo luogo di stabilimento nella Comunità, fatte salve le norme d'applicazione degli articoli 62 e 63.

Il certificato è valido in tutta la Comunità.

Il rilascio del certificato è subordinato alla costituzione di una cauzione che garantisca l'esecuzione dell'impegno di importare o di esportare durante il periodo di validità del certificato e che, salvo in casi di forza maggiore, resta acquisita, in tutto o in parte, qualora l'operazione non sia eseguita entro tale termine o sia eseguita solo parzialmente.

3. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 viene deciso quanto segue:

- a) l'elenco dei prodotti per i quali sono richiesti certificati di importazione o di esportazione,
- b) il periodo di validità dei certificati e le altre modalità di applicazione del presente articolo.

*Articolo 60*

1. Salvo altrimenti disposto dal presente regolamento, ai prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, si applicano le aliquote dei dazi della tariffa doganale comune.

2. Per i succhi e i mosti dei codici NC 2009 60 e 2204 30 per i quali l'applicazione dei dazi della tariffa doganale comune dipende dal

▼B

prezzo all'importazione del prodotto importato, l'esattezza di questo prezzo viene verificata mediante il controllo di ciascun lotto o mediante un valore forfettario all'importazione, calcolato dalla Commissione in base alle quotazioni degli stessi prodotti nei paesi d'origine.

Qualora il prezzo di entrata dichiarato del lotto interessato sia superiore al valore forfettario all'importazione, aumentato di un margine fissato a norma del paragrafo 3 e che non può superare il valore forfettario di più del 10 %, è richiesto il deposito di una cauzione pari ai dazi all'importazione determinata sulla base del valore forfettario all'importazione.

Se, nel caso di cui al secondo comma, non viene dichiarato il prezzo d'entrata del lotto interessato, l'applicazione della tariffa doganale comune dipende dal valore forfettario all'importazione o dall'applicazione delle pertinenti disposizioni della legislazione doganale, secondo le condizioni da stabilire ai sensi del paragrafo 3.

3. Qualora le deroghe di cui all'articolo 44, paragrafo 15, si applichino ai prodotti importati, per questi prodotti gli importatori depositano una cauzione presso le autorità doganali designate al momento dell'immissione in libera pratica. La cauzione è pari ad un importo da specificare. Essa viene svincolata dietro presentazione da parte dell'importatore della prova, ritenuta soddisfacente dalle autorità doganali dello Stato membro dell'immissione in libera pratica, che i mosti sono stati trasformati in succhi di uva utilizzati in prodotti estranei al settore vinicolo, ovvero, se vinificati, che sono stati adeguatamente etichettati.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75. Esse riguardano in particolare la fissazione dei criteri volti a determinare quale regime di controllo si debba applicare e gli elementi da considerare per il calcolo dei valori forfettari all'importazione, l'entità della cauzione di cui al paragrafo 3 e le norme che disciplinano lo svincolo di tale cauzione.

*Articolo 61*

1. Per evitare o reprimere gli effetti negativi sui mercati comunitari imputabili a importazioni di taluni prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, l'importazione all'aliquota del dazio prevista dalla tariffa doganale comune di uno o più di tali prodotti è subordinata al pagamento di un dazio addizionale all'importazione, se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 5 dell'accordo sull'agricoltura concluso ai sensi dell'articolo 300 del trattato nell'ambito dei negoziati commerciali multilaterali dell'Uruguay Round, tranne nel caso in cui le importazioni non rischiano di turbare il mercato comunitario o gli effetti siano sproporzionati rispetto all'obiettivo perseguito.

2. I prezzi d'intervento sotto i quali può essere imposto un dazio addizionale all'importazione sono quelli trasmessi dalla Comunità all'Organizzazione mondiale per il commercio.

I volumi d'intervento che devono essere superati ai fini dell'imposizione di un dazio addizionale all'importazione sono determinati in particolare in base alle importazioni nella Comunità nei tre anni che precedono quello in cui gli effetti negativi di cui al paragrafo 1 si verificano o rischiano di verificarsi.

3. I prezzi all'importazione da considerare ai fini dell'imposizione di un dazio addizionale all'importazione sono determinati in base ai prezzi d'importazione «cif» della spedizione in oggetto.

I prezzi d'importazione «cif» sono verificati a tal fine sulla base dei prezzi rappresentativi per il prodotto in oggetto sul mercato mondiale o sul mercato d'importazione comunitario.

4. La Commissione decide le modalità d'applicazione del presente articolo secondo la procedura di cui all'articolo 75. Esse riguardano in particolare:

a) i prodotti cui sono applicati dazi addizionali all'importazione a norma dell'articolo 5 dell'accordo sull'agricoltura,

▼B

- b) gli altri criteri necessari per garantire l'applicazione del paragrafo 1 a norma dell'articolo 5 di detto accordo.

*Articolo 62*

1. I contingenti tariffari per i prodotti disciplinati dal presente regolamento, istituiti in virtù di accordi conclusi ai sensi dell'articolo 300 del trattato o in virtù di qualsiasi altro atto del Consiglio, vengono aperti e gestiti dalla Commissione in base a modalità adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

2. La gestione dei contingenti può essere effettuata attraverso l'applicazione di uno dei metodi seguenti o di una loro combinazione:

- a) metodo basato sull'ordine cronologico di presentazione delle domande (secondo la regola «primo arrivato, primo servito»),
- b) metodo di ripartizione in proporzione ai quantitativi richiesti all'atto della presentazione delle domande (secondo il metodo «dell'esame simultaneo»),
- c) metodo basato fondato sulla considerazione delle correnti commerciali tradizionali (secondo il metodo «importatori tradizionali/nuovi arrivati»).

Possono essere adottati altri metodi appropriati. Essi devono evitare qualsiasi discriminazione tra gli operatori interessati.

3. Il metodo di gestione adottato tiene conto, ove occorra, dei bisogni di approvvigionamento del mercato comunitario e della necessità di salvaguardarne l'equilibrio, pur potendo ispirarsi ai metodi applicati in passato ai contingenti corrispondenti a quelli di cui al paragrafo 1, fatti salvi i diritti derivanti dagli accordi conclusi nell'ambito dei negoziati commerciali dell'Uruguay Round.

4. Le modalità di cui al paragrafo 1 prevedono l'apertura dei contingenti annui e, all'occorrenza, adeguatamente scaglionati nel corso dell'anno, determinano il metodo di gestione da applicare e, eventualmente, contengono:

- a) le disposizioni che garantiscono la natura, la provenienza e l'origine del prodotto;
- b) le disposizioni relative al riconoscimento del documento che consentirà di verificare le garanzie di cui alla lettera a);
- c) le condizioni di rilascio e il periodo di validità dei certificati di importazione.

*Articolo 63*

1. Nella misura necessaria per consentire l'esportazione:

- a) dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a), b) e c),
- b) degli zuccheri del codice NC 1701, del glucosio e dello sciroppo di glucosio dei codici NC 1702 30 91, 1702 30 99, 1702 40 90 e 1702 90 50, anche sotto forma dei prodotti dei codici NC 1702 30 51 e 1702 30 59, incorporati nei prodotti dei codici NC 2009 60 11, 2009 60 71, 2009 60 79 e 2204 30 99,

sulla base dei prezzi di questi prodotti nel commercio internazionale ed entro i limiti risultanti dagli accordi conclusi ai sensi dell'articolo 300 del trattato, la differenza tra questi prezzi e i prezzi nella Comunità può essere compensata da una restituzione all'esportazione.

2. Per quanto riguarda l'attribuzione della quantità esportabili con restituzione, si adotta il metodo:

- a) più idoneo alla natura del prodotto e alla situazione del mercato in questione, che consenta l'utilizzazione più efficace delle risorse disponibili e che tenga conto dell'efficacia e della struttura delle esportazioni della Comunità, senza tuttavia creare discriminazioni tra piccoli e grandi operatori;
- b) meno gravoso dal punto di vista amministrativo per gli operatori, tenuto conto delle esigenze di gestione;

▼B

c) in grado di evitare qualsiasi discriminazione tra gli operatori interessati.

3. La restituzione è la stessa per tutta la Comunità. Essa può essere differenziata secondo le destinazioni quando la situazione del commercio internazionale o le esigenze specifiche di taluni mercati lo rendano necessario.

Le restituzioni di cui al paragrafo 1, lettera a) sono fissate secondo la procedura di cui all'articolo 75. La fissazione delle restituzioni ha luogo periodicamente.

In caso di necessità la Commissione, su domanda di uno Stato membro o di propria iniziativa, può modificare nell'intervallo le restituzioni fissate periodicamente.

Le disposizioni dell'articolo 64 relative ai prodotti ivi contemplati si applicano a titolo complementare.

4. La restituzione è concessa solo su domanda e su presentazione del relativo certificato di esportazione.

5. L'importo della restituzione per l'esportazione dei prodotti di cui all'articolo 1 è quello applicabile il giorno della domanda del certificato e, nel caso di una restituzione differenziata, quello applicabile in detta data alle destinazioni seguenti:

- a) alla destinazione indicata nel certificato o, eventualmente,
- b) alla destinazione reale, se diversa dalla destinazione indicata sul certificato, nel qual caso l'importo applicabile non può superare quello relativo alla destinazione indicata sul certificato.

Possono essere adottate le misure opportune per evitare l'utilizzazione abusiva della flessibilità prevista dal presente paragrafo.

6. È possibile derogare ai paragrafi 4 e 5 per i prodotti di cui all'articolo 1 che beneficiano delle restituzioni nell'ambito di azioni di aiuto alimentare, secondo la procedura di cui all'articolo 75.

7. Il rispetto dei limiti di volume che scaturiscono dagli accordi conclusi ai sensi dell'articolo 300 del trattato è garantito in base ai certificati di esportazione rilasciati per i periodi di riferimento ivi previsti, applicabili ai prodotti in questione.

Per quanto riguarda il rispetto degli obblighi risultanti dagli accordi conclusi nell'ambito dei negoziati commerciali dell'Uruguay Round, il termine di un periodo di riferimento non pregiudica la validità dei certificati di esportazione.

8. Le modalità di applicazione del presente articolo, comprese le norme sulla redistribuzione dei quantitativi esportabili non attribuiti o inutilizzati, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

#### *Articolo 64*

1. Il presente articolo si applica alle restituzioni di cui all'articolo 63, paragrafo 1.

2. L'importo della restituzione per i prodotti di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera b), è pari:

- a) nel caso dello zucchero greggio e dello zucchero bianco, all'importo della restituzione per l'esportazione di questi prodotti come tali, fissato a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 1785/81 del Consiglio, del 30 giugno 1981, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dello zucchero <sup>(1)</sup>, e relative norme di applicazione;
- b) nel caso del glucosio e dello sciroppo di glucosio, all'importo della restituzione per l'esportazione di questi prodotti come tali, fissato a norma dell'articolo 13 del regolamento (CEE) n. 1766/92 del Consi-

<sup>(1)</sup> GU L 177 dell'1.7.1981, pag. 4. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1148/98 (GU L 159 del 3.6.1998, pag. 38).

## ▼B

glio, del 30 giugno 1992, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali <sup>(1)</sup>, e relative norme di applicazione.

Per poter beneficiare della restituzione, i prodotti trasformati debbono essere accompagnati, al momento dell'esportazione, da una dichiarazione dell'interessato indicante i quantitativi di zucchero greggio, di zucchero bianco, di glucosio o di sciroppo di glucosio utilizzati nella fabbricazione.

L'esattezza della suddetta dichiarazione è verificata dalle autorità competenti dello Stato membro interessato.

3. Le restituzioni sono fissate tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) la situazione e le prospettive di evoluzione:
  - i) sul mercato della Comunità, dei prezzi dei prodotti di cui all'articolo 63, paragrafo 1, e delle disponibilità;
  - ii) nel commercio internazionale, dei prezzi di tali prodotti;
- b) le spese di commercializzazione e le spese di trasporto più favorevoli dai mercati della Comunità fino ai porti o altri luoghi di esportazione della Comunità, nonché le spese di inoltro verso i paesi di destinazione;
- c) gli obiettivi dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, volti ad assicurare a questo mercato una situazione equilibrata ed uno sviluppo naturale sul piano dei prezzi e degli scambi;
- d) limiti derivanti dagli accordi conclusi a norma dell'articolo 300 del trattato;
- e) l'esigenza di evitare turbative del mercato della Comunità;
- f) l'aspetto economico delle esportazioni previste.

4. I prezzi sul mercato della Comunità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, sono determinati tenendo conto dei prezzi praticati che si rivelino più favorevoli ai fini dell'esportazione.

I prezzi nel commercio internazionale di cui all'articolo 63, paragrafo 1, sono determinati tenendo conto di quanto segue:

- a) dei prezzi rilevati sui mercati dei paesi terzi;
- b) dei prezzi più favorevoli per le importazioni in provenienza dai paesi terzi praticati nei paesi terzi di destinazione;
- c) dei prezzi alla produzione rilevati nei paesi terzi esportatori tenuto conto, se del caso, delle sovvenzioni accordate da questi paesi;
- d) dei prezzi d'offerta franco frontiera della Comunità.

5. Fatto salvo l'articolo 63, paragrafo 3, terzo comma, la periodicità secondo cui sono fissati l'elenco dei prodotti per i quali è effettivamente accordata una restituzione e l'importo di tale restituzione, sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 75.

6. La restituzione è pagata quando è fornita la prova che i prodotti:

- a) sono di origine comunitaria,
- b) sono stati esportati fuori dalla Comunità, e
- c) nel caso di una restituzione differenziata, hanno raggiunto la destinazione indicata sul certificato o un'altra destinazione per la quale è stata fissata una restituzione, fatto salvo l'articolo 63, paragrafo 5, lettera b). Tuttavia, possono essere previste deroghe a tale norma, secondo la procedura di cui all'articolo 75, purché siano decise condizioni che offrano garanzie equivalenti.

Disposizioni complementari possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

7. Fatto salvo il paragrafo 6, lettera a), in assenza di deroghe concesse secondo la procedura di cui all'articolo 75, non viene erogata

<sup>(1)</sup> GU L 281 dell'1.7.1992, pag. 21. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1253/1999 (GU L 160 del 26.6.1999, pag. 18).

▼B

alcuna restituzione per i prodotti importati da paesi terzi e riesportati verso paesi terzi.

*Articolo 65*

1. Nella misura necessaria al buon funzionamento dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può, in casi particolari, escludere totalmente o parzialmente il ricorso al regime del perfezionamento attivo per i prodotti di cui all'articolo 1.

2. In deroga al paragrafo 1, se la situazione di cui al medesimo si presenta eccezionalmente urgente e il mercato comunitario è perturbato o rischia di esserlo dal regime di perfezionamento attivo o passivo, la Commissione, su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa, decide le misure necessarie, che vengono comunicate al Consiglio e agli Stati membri, la cui validità non può superare sei mesi, e che sono d'applicazione immediata. Ove tali misure siano state richieste da uno Stato membro, la Commissione decide al riguardo entro una settimana dalla data di ricezione della domanda.

3. Ogni Stato membro può deferire al Consiglio la decisione della Commissione entro una settimana dalla sua notificazione. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, può confermare, modificare o abrogare la decisione della Commissione. Se il Consiglio non ha deciso entro tre mesi, la decisione della Commissione si considera abrogata.

*Articolo 66*

1. Per la classificazione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento si applicano le norme generali relative all'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché le relative modalità di attuazione; la nomenclatura tariffaria risultante dall'applicazione del presente regolamento viene ripresa nella tariffa doganale comune.

2. Salvo disposizioni contrarie previste dal presente regolamento o adottate in forza di una disposizione del medesimo, è vietato quanto segue:

- a) la riscossione di qualsiasi tassa avente effetto equivalente a un dazio doganale,
- b) l'applicazione di qualsiasi restrizione quantitativa o misure di effetto equivalente.

*Articolo 67*

1. È vietata l'importazione di prodotti disciplinati dal presente regolamento ai quali sia stato aggiunto alcole, ad eccezione di quelli corrispondenti ai prodotti originari della Comunità per i quali tale aggiunta è consentita.

2. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare le condizioni relative alla corrispondenza dei prodotti e le deroghe al paragrafo 1, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

*Articolo 68*

1. I prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e b), possono essere importati soltanto se rispondono ai seguenti requisiti:

- a) per tutti i prodotti:
  - i) essere conformi alle norme che disciplinano la produzione, l'immissione in circolazione e, se del caso, il consumo umano diretto nei paesi terzi di cui sono originari; la prova che tale condizione è soddisfatta viene fornita mediante un attestato rilasciato da un organismo del paese terzo di cui il prodotto è originario, indicato in un elenco da stabilire;
  - ii) essere scortati, quando sono destinati al consumo umano diretto, da un bollettino d'analisi redatto da un organismo o servizio designato dal paese terzo di cui il prodotto è originario;

**▼B**

- b) per i vini destinati al consumo umano diretto, esclusi i vini liquorosi e i vini spumanti:
- i) avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9 % vol e un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15% vol;
  - ii) avere un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, pari a 46,6 milliequivalenti/litro.
2. Secondo la procedura di cui all'articolo 75 può essere deciso quanto segue:
- a) la definizione delle caratteristiche che devono presentare i vini liquorosi e i vini spumanti, nonché deroghe al paragrafo 1, lettera b),
  - b) che alcuni prodotti cui si applica il paragrafo 1, trasportati in quantità limitate e condizionati in piccoli recipienti, siano esentati dalla presentazione dell'attestato e del bollettino d'analisi di cui al paragrafo 1, lettera a),
  - c) che alcuni vini accompagnati da un certificato di denominazione d'origine o da un certificato d'origine possano essere esentati parzialmente o totalmente dall'obbligo di fornire gli elementi che figurano nell'attestato o nel bollettino d'analisi di cui al paragrafo 1, lettera a).
3. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

*Articolo 69*

1. Qualora per effetto delle importazioni o delle esportazioni il mercato comunitario di uno o più prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, subisca o rischi di subire turbative gravi che possano compromettere il conseguimento degli obiettivi enunciati all'articolo 33 del trattato, si possono applicare misure adeguate negli scambi con i paesi terzi, fintantoché sussista la suddetta turbativa o minaccia di turbativa.

Per valutare se la situazione giustifichi l'applicazione di tali misure, si tiene conto in particolare:

- a) dei quantitativi per i quali sono stati rilasciati o richiesti certificati di importazione e della situazione del mercato vinicolo nella Comunità;
- b) se del caso, della rilevanza dell'intervento.

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta le regole generali di applicazione del presente paragrafo e definisce i casi e i limiti entro cui gli Stati membri possono adottare misure cautelative.

2. Qualora si delinea la situazione descritta al paragrafo 1, la Commissione, su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa, decide le misure necessarie, che vengono comunicate agli Stati membri e sono d'applicazione immediata. Ove tali misure siano state richieste da uno Stato membro, la Commissione decide al riguardo entro tre giorni lavorativi dalla data di ricezione della domanda.

3. Ogni Stato membro può deferire al Consiglio la misura adottata dalla Commissione, entro tre giorni lavorativi dalla sua notificazione. Il Consiglio si riunisce senza indugio e, deliberando a maggioranza qualificata, può modificare o annullare la misura stessa.

4. Nell'applicazione del presente articolo occorre tener conto degli obblighi derivanti dagli accordi conclusi a norma dell'articolo 300, paragrafo 2, del trattato.





## TITOLO VIII

## DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E FINALI

*Articolo 70*

1. I prodotti disciplinati dal presente regolamento possono circolare nella Comunità soltanto se accompagnati da un documento controllato dall'amministrazione.
2. Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di persone che detengono tali prodotti per l'esercizio della loro professione, in particolare i produttori, gli imbottiglieri, i trasformatori e i negozianti da determinare, hanno l'obbligo di tenere registri nei quali devono essere fra l'altro indicate le entrate e le uscite dei prodotti in oggetto.
3. Le modalità d'applicazione del presente articolo, in particolare la natura e il tipo del documento di cui al paragrafo 1, nonché le deroghe al presente articolo, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

*Articolo 71*

1. Salvo altrimenti disposto dal presente regolamento, gli articoli 87, 88 e 89 del trattato si applicano alla produzione e al commercio dei prodotti disciplinati dal presente regolamento.
2. Il capo II del titolo II non osta alla concessione di aiuti nazionali destinati al conseguimento di obiettivi analoghi a quelli perseguiti da tale capo. A tali aiuti si applica comunque il paragrafo 1.

*Articolo 72*

1. Gli Stati membri designano uno o più organismi incaricati di controllare l'osservanza delle norme comunitarie nel settore vitivinicolo. Essi designano inoltre i laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali in tale settore.
2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il nome e l'indirizzo degli organismi e dei laboratori suddetti. La Commissione ne informa gli altri Stati membri.
3. La Commissione istituisce un corpo di agenti specifici incaricato di collaborare ai controlli in loco con gli organismi competenti degli Stati membri, per garantire l'applicazione uniforme della normativa vitivinicola.
4. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

Esse riguardano in particolare quanto segue:

- a) la garanzia dell'applicazione uniforme delle norme comunitarie nel settore vitivinicolo, in particolare per quanto concerne il controllo;
- b) i rapporti tra gli organismi designati;
- c) la disciplina finanziaria specifica ai fini del miglioramento dei controlli;
- d) le sanzioni amministrative;
- e) i poteri e gli obblighi degli ispettori designati.

*Articolo 73*

Gli Stati membri e la Commissione si comunicano reciprocamente i dati necessari ai fini dell'applicazione del presente regolamento. Le modalità della comunicazione, compresi la natura e il tipo di dati da trasmettere, dei termini della comunicazione e della diffusione dei dati raccolti sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 75.

**▼B***Articolo 74*

È istituito un comitato di gestione per i vini, in seguito denominato «comitato», composto di rappresentanti degli Stati membri e presieduto da un rappresentante della Commissione.

**▼M6***Articolo 75*

1. La Commissione è assistita dal comitato di gestione dei vini.
  2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, si applicano gli articoli 4 e 7 della decisione 1999/468/CE <sup>(1)</sup>.
- Il periodo di cui all'articolo 4, paragrafo 3, della decisione 1999/468/CE è fissato a un mese.
3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

**▼B***Articolo 76*

Il comitato può prendere in esame qualsiasi altra questione sollevata dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

*Articolo 77*

1. Il presente regolamento si applica tenendo conto, parallelamente e in modo adeguato, degli obiettivi di cui agli articoli 33 e 131 del trattato.
2. Il presente regolamento si applica nel rispetto degli obblighi derivanti dagli accordi conclusi a norma dell'articolo 300, paragrafo 2, del trattato.

*Articolo 78*

1. Ai prodotti disciplinati dal presente regolamento si applica il regolamento (CE) n. 1258/1999 con le relative norme di attuazione.
2. Il premio di cui al capo II del titolo II, il sostegno di cui al capo III del titolo II, gli aiuti di cui al capo I del titolo III, gli acquisti e il sostegno di cui al capo II del titolo III, gli aiuti di cui al capo III del titolo III e le restituzioni di cui al titolo VII sono considerati interventi destinati a stabilizzare i mercati agricoli a norma dell'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1258/1999.
3. Ferme restando norme più restrittive, il sostegno comunitario che può essere concesso in forza del titolo III e le restituzioni che possono essere assegnate in forza del titolo VII possono essere concessi soltanto per i prodotti elaborati nella Comunità a partire da uve raccolte nella Comunità stessa.

*Articolo 79*

Al fine di evitare eccedenze di vino da tavola e di vino atto a diventare vino da tavola gli Stati membri possono stabilire un limite per le rese agronomiche espresso in ettolitri/ettaro il cui superamento comporti per i produttori l'inammissibilità agli aiuti del presente regolamento.

*Articolo 80*

Secondo la procedura di cui all'articolo 75 sono adottate misure:

- a) intese ad agevolare la transizione dal regime previsto nei regolamenti citati all'articolo 81 al regime istituito dal presente regolamento;

<sup>(1)</sup> GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

**▼B**

- b) necessarie per risolvere problemi pratici specifici. Tali misure, se debitamente giustificate, possono derogare a talune disposizioni del presente regolamento.

*Articolo 81*

I regolamenti (CEE) n. 346/79, (CEE) n. 351/79, (CEE) n. 460/79, (CEE) n. 456/80, (CEE) n. 457/80, (CEE) n. 458/80, (CEE) n. 1873/84, (CEE) n. 895/85, (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 823/87, (CEE) n. 1442/88, (CEE) n. 3877/88, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2046/89, (CEE) n. 2048/89, (CEE) n. 2389/89, (CEE) n. 2390/89, (CEE) n. 2391/89, (CEE) n. 2392/89, (CEE) n. 3677/89, (CEE) n. 3895/91, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 2333/92 sono abrogati.

*Articolo 82*

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2000.

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



ALLEGATO I

DEFINIZIONI DEI PRODOTTI

Le seguenti definizioni si applicano:

- ai prodotti ottenuti nella Comunità a partire da uve raccolte all'interno della medesima, compresi i vini di cui al punto 15, sesto trattino, e
- ai prodotti diversi da quelli contemplati ai punti 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 e 24, allorché essi:
  - sono originari di paesi terzi, oppure
  - sono elaborati nella Comunità a partire da uve raccolte all'esterno della medesima, nella misura in cui la loro elaborazione è ammessa ai sensi del presente regolamento.

Le definizioni dei prodotti vitivinicoli ai quali non si applica il presente allegato sono adottate, per quanto necessario, ai sensi del presente regolamento secondo la procedura di cui all'articolo 75.

1. *Uve fresche*: il frutto della vite utilizzato nella vinificazione, maturo o anche leggermente appassito, tale da consentire la pigiatura o la torchiatura con gli ordinari mezzi di cantina e da ingenerare una fermentazione alcolica spontanea.
2. *Mosto di uve*: il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche. Per il mosto di uve è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.
3. *Mosto di uve parzialmente fermentato*: il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto di uve e avente un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore a 1 % vol ed inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale; tuttavia, taluni v.q.p.r.d., il cui titolo alcolometrico volumico effettivo è inferiore ai tre quinti del loro titolo alcolometrico volumico totale, ma non inferiore a 4,5 % vol, non sono considerati come mosti di uve parzialmente fermentati. ►A1 Il v.q.p.r.d. «Tokaji eszencia» originario dell'Ungheria non è considerato un mosto di uva parzialmente fermentato. ◀
4. *Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite*: il prodotto della fermentazione parziale di un mosto di uve ottenuto con uve parzialmente appassite, avente un tenore totale di zucchero minimo, prima della fermentazione, di 272 g/l e un titolo alcolometrico volumico naturale ed effettivo non inferiore a 8 % vol. Tuttavia, alcuni vini che corrispondono a queste definizioni non vengono considerati quali mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite.
5. *Mosto di uve fresche mutizzato con alcole*: il prodotto:
  - avente un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o superiore a 12 % vol e inferiore a 15 % vol, e
  - ottenuto mediante aggiunta ad un mosto di uve non fermentato avente un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 8,5 % vol e proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5:
    - di alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole proveniente dalla distillazione delle uve secche, avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 95 % vol,
    - o di un prodotto non rettificato proveniente dalla distillazione di vino avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 80 % vol.
6. *Mosto di uve concentrato*: il mosto di uve non caramellizzato:
  - ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che la lettura a 20 °C al rifrattometro, utilizzato secondo metodo a stabilirsi, non sia inferiore a 50,9 %,
  - proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5,
  - ottenuto da mosto di uve avente almeno il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in cui le uve sono state raccolte.

Per il mosto di uve concentrato è ammesso un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

## ▼B

7. *Mosto di uve concentrato rettificato*: il prodotto liquido non caramellizzato:
- ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato, alla temperatura di 20 °C, dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi, non sia inferiore a 61,7 %;
  - che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;
  - che presenta le seguenti caratteristiche:
    - pH non superiore a 5 per un valore di 25° Brix,
    - densità ottica a 425 nm sotto spessore di 1 cm non superiore a 0,100 su mosto di uve concentrato a 25° Brix,
    - tenore di saccarosio non rivelabile con metodo analitico da stabilirsi,
    - indice Foli-Ciocalteau non superiore a 6 per un valore di 25° Brix,
    - acidità titolata non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
    - tenore di anidride solforosa non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
    - tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
    - conduttività non superiore a 120 micro-Siemens per centimetro a 20 °C e a 25° Brix,
    - tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
    - presenza di mesoinositolo;
  - proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5;
  - ottenuto da mosto di uve avente almeno il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in cui le uve sono state raccolte.

Per il mosto di uve concentrato rettificato è ammesso un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

8. *Succo di uve*: il prodotto liquido non fermentato ma fermentescibile ottenuto con trattamenti appropriati per essere consumato come tale; esso è ottenuto:
- a) dall'uva fresca o dal mosto di uve, o
  - b) mediante ricostituzione:
    - dal mosto di uve concentrato, o
    - dal succo di uve concentrato.

Per il succo di uve è ammesso un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

9. *Succo di uve concentrato*: il succo di uve non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del succo di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che la lettura a 20 °C al rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi, non sia inferiore a 50,9 %.

Per il succo di uve concentrato è ammesso un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

10. *Vino*: il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve.
11. *Vino nuovo ancora in fermentazione*: il vino la cui fermentazione alcolica non è ancora terminata e che non è ancora separato dalle fecce.
12. *Vino atto a diventare vino da tavola*: il vino:
- proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5,
  - prodotto nella Comunità e
  - avente almeno il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in cui è stato prodotto.
13. *Vino da tavola*: il vino diverso dai v.q.p.r.d.:
- proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5,
  - prodotto nella Comunità,
  - avente, dopo le eventuali operazioni menzionate all'allegato V, sezione D, un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5 % vol, purché tale vino sia prodotto esclusivamente con uve raccolte

▼B

nelle zone viticole A e B, e non inferiore a 9 % vol per le altre zone viticole, nonché un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15 % vol,

- fatte salve eventuali deroghe che potranno essere adottate, avente inoltre un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro.

Tuttavia per i vini prodotti su talune aree viticole da stabilirsi, ottenuti senza alcun arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale può essere portato a un massimo di 20 % vol.

Il vino da tavola chiamato «retsina» è il vino da tavola prodotto unicamente nel territorio geografico della Grecia a partire dal mosto di uve trattato alla resina di pino di Aleppo. L'uso di resina di pino di Aleppo è consentito solo per ottenere un vino da tavola «retsina» in condizioni definite dalla normativa greca vigente.

14. *Vino liquoroso*: il prodotto:A. *avente*:

- un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol,
- un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol, fatta eccezione per determinati vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.) i quali figurano in un elenco che sarà adottato;

B. *ottenuto*:a) *da*:

- mosto di uve parzialmente fermentato,
- o da vino,
- o da una miscela dei prodotti suddetti,
- o, per taluni v.l.q.p.r.d. da determinare, da mosto di uve o dalla miscela di questo prodotto con vino;

tutti i prodotti succitati devono, per i vini liquorosi e i v.l.q.p.r.d.:

- provenire da varietà di viti che sono scelte tra quelle menzionata all'articolo 42, paragrafo 5, e
- avere, fatta eccezione per taluni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco che sarà adottato, un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol;

b) *e mediante aggiunta*:i) *da soli o miscelati*:

- di alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ricavato dalla distillazione di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 96 % vol,
- di distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol;

ii) *nonché, eventualmente, di uno o più d'uno dei prodotti seguenti*:

- mosto di uve concentrato,
- miscela di uno dei prodotti di cui al punto i) con un mosto di uve di cui alla lettera a), primo e quarto trattino;

iii) *per taluni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco che sarà adottato*:

- dei prodotti di cui al punto i), da soli o miscelati,
- oppure di uno o più dei prodotti seguenti:
  - alcole di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol,
  - acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol,
  - acquavite di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol,
- nonché, eventualmente, di uno o più di uno dei prodotti seguenti:
  - mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite,

▼**B**

- mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto, il quale, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato,
  - mosto di uve concentrato,
  - miscela di uno dei prodotti di cui al secondo trattino con un mosto di uve di cui alla lettera a), primo e quarto trattino.
15. *Vino spumante*: salvo deroga di cui all'articolo 44, paragrafo 3, il prodotto ottenuto dalla prima o seconda fermentazione alcolica:
- di uve fresche,
  - di mosto di uve,
  - di vino,
- atti a diventare vino da tavola,
- di vino da tavola,
  - di v.q.p.r.d.,
  - di vini importati, figuranti in un elenco da stabilire, ottenuti da varietà di viti e da regioni viticole aventi caratteristiche che li differenziano dai vini comunitari,
- caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione e non inferiore a 3 bar.
16. *Vino spumante gassificato*: il prodotto:
- ottenuto da vino da tavola,
  - caratterizzato all'atto della stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall'aggiunta di tale gas, e
  - che, conservato a 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione e non inferiore a 3 bar.
17. *Vino frizzante*: il prodotto:
- ottenuto da vino da tavola o da v.q.p.r.d. o da prodotti atti a diventare vino da tavola o v.q.p.r.d., purché tali vini o prodotti presentino un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol,
  - avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol,
  - che, conservato a 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar,
  - presentato in recipienti di 60 litri o meno.
18. *Vino frizzante gassificato*: il prodotto:
- ottenuto da vino da tavola, da v.q.p.r.d. o da prodotti atti a diventare vino da tavola o v.q.p.r.d.,
  - avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol,
  - che, conservato a 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione totalmente o parzialmente aggiunta non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar,
  - presentato in recipienti di 60 litri o meno.
19. *Aceto di vino*: l'aceto:
- ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di vino,
  - avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/l.
20. *Feccia di vino*: il residuo che si deposita nei recipienti contenenti vino, dopo la fermentazione, durante l'immagazzinamento o dopo trattamento autorizzato, nonché quello ottenuto dalla filtrazione o dalla centrifugazione di questo prodotto.
- Sono considerati feccia di vino anche:
- il residuo che si deposita nei recipienti contenenti mosto di uve durante l'immagazzinamento o dopo trattamento autorizzato;
  - il residuo ottenuto dalla filtrazione o dalla centrifugazione del prodotto.
21. *Vinaccia*: il residuo della torchiatura delle uve fresche, fermentato o no.
22. *Vinello*: il prodotto ottenuto:
- dalla fermentazione delle vinacce vergini macerate nell'acqua, o

**▼B**

— mediante esaurimento con acqua delle vinacce fermentate.

23. *Vino alcolizzato*: il prodotto:

- avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 18 % vol e non superiore a 24 % vol,
- ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di un prodotto non rettificato, proveniente dalla distillazione di vino e avente un titolo alcolometrico volumico effettivo massimo di 86 % vol, a un vino non contenente zucchero residuo,
- avente un'acidità volatile massima espressa in acido acetico di 1,5 g/l.

24. *Vino di uve stramature*: il prodotto:

- ottenuto nella Comunità, senza alcun arricchimento, da uve raccolte nella Comunità, provenienti dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5, e comprese in un elenco che sarà adottato,
- avente un titolo alcolometrico volumico naturale superiore a 15 % vol,
- avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 16 % vol e un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12 % vol.

Gli Stati membri possono prevedere un periodo di invecchiamento per questo prodotto.



*ALLEGATO II***TITOLI ALCOLOMETRICI**

1. *Titolo alcolometrico volumico effettivo*: il numero di parti in volume di alcole puro ad una temperatura di 20 °C, contenute in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.
2. *Titolo alcolometrico volumico potenziale*: il numero di parti in volume di alcole puro ad una temperatura di 20 °C, che possono essere prodotte alla fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.
3. *Titolo alcolometrico volumico totale*: la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivo e potenziale.
4. *Titolo alcolometrico volumico naturale*: il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto considerato prima di qualsiasi arricchimento.
5. *Titolo alcolometrico massico effettivo*: il numero di kg di alcole puro contenuto in 100 kg di prodotto.
6. *Titolo alcolometrico massico potenziale*: il numero di kg di alcole puro che possono essere prodotti alla fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 kg di prodotto.
7. *Titolo alcolometrico massico totale*: la somma dei titoli alcolometrici massici effettivo e potenziale.

**▼B***ALLEGATO III***ZONE VITICOLE**

1. La zona viticola A comprende:

- a) in Germania: le superfici vitate non comprese nella zona viticola B;
- b) nel Lussemburgo: la regione viticola lussemburghese;
- c) in Belgio, nei Paesi Bassi, in Danimarca, in Irlanda, in Svezia e nel Regno Unito: l'area viticola di questi paesi;

**▼A1**

- d) nella Repubblica ceca, Boemia: la superficie vitata nelle zone viticole pražská, mělnická, roudnická, žemosecká, mostecká, čáslavská.

**▼B**

2. La zona viticola B comprende:

- a) in Germania, le superfici vitate nella regione determinata Baden;
- b) in Francia, le superfici vitate nei dipartimenti non menzionati nel presente allegato e nei dipartimenti seguenti:
  - nell'Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
  - nella Lorraine: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
  - nella Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne,
  - nel Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
  - nella Savoie: Savoie, Haute-Savoie, Isère (comune di Chapareillan),
  - nella Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, nonché le superfici vitate del circondario di Cosne-sur-Loire nel dipartimento de Nièvre;
- c) in Austria: l'area viticola austriaca;

**▼A1**

- d) nella Repubblica ceca, Moravia: le zone viticole brněnská, bzenecká, mikulovská, mutěnická, velkopavlovická, znojemská, strážnická, kyjovská, uherskohradištská, Podluží e le superfici vitate nelle regioni non incluse nel punto 1, lettera d);
- e) in Slovacchia: le zone viticole dei Piccoli Carpazi, della Slovacchia meridionale, di Nitra, della Slovacchia centrale e orientale e le zone viticole non incluse nel punto 3;
- f) in Slovenia: le seguenti superfici vitate: nella regione di Podravje, ljutomersko-ormoški vinorodni okoliš, mariborski vinorodni okoliš, radgonsko-kapelski vinorodni okoliš, šmarsko-virštajnski vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Haloze, prekmurski vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Srednje Slovenske gorice, in the Posavje region: bizeljško-sremiški vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Bela krajina, vinorodni okoliš Dolenjska nella regione di Posavje e le superfici vitate non incluse nel punto 5, lettera d).

**▼B**

3. La zona viticola C I a) comprende le seguenti superfici vitate:

- a) in Francia:
  - nei dipartimenti seguenti: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironda, Isère (ad eccezione del comune di Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (escluso il circondario di Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haut-Vienne, Yonne;
  - nei circondari di Valence e Die del dipartimento della Drôme (esclusi i cantoni di Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar);
  - nel dipartimento dell'Ardèche, l'intero circondario di Touron e i cantoni di Antraigues, Buzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Étienne de Lugdarès, Saint-Pierre-ville, Valgorge e La Voulte-sur-Rhône;
- b) in Spagna, nelle province di Asturias, Cantabria, Guipúzcoa, La Coruña e Vizcaya;
- c) in Portogallo, nella parte della regione Norte che corrisponde alla zona viticola determinata di «Vinho Verde»; nonché «Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras» (ad eccezione di «Freguesias da

**▼B**

Carvoeira e Dois Portos)), appartenenti alla «Região vitícola da Extremadura».

**▼A1**

In Slovacchia, la regione del Tokay.

**▼B**

4. La zona viticola C I b) comprende in Italia le superfici vitate nella regione Valle d'Aosta, nonché nelle province di Sondrio, Bolzano, Trento e Belluno.

►A1 In Ungheria, tutte le superfici vitate. ◀

5. La zona viticola C II comprende:

a) in Francia, le superfici vitate:

- nei dipartimenti seguenti: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (esclusi i cantoni di Olette e Arles-sur-Tech), Vaucluse;
- nella parte del dipartimento del Var che confina a sud con il limite settentrionale dei comuni di Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour e Saint-Maxime;
- nel circondario di Nyons e nei cantoni di Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar del dipartimento della Drôme;
- nelle parti del dipartimento dell'Ardèche che non figurano al punto 3, lettera a);

b) in Italia, le superfici vitate nelle seguenti regioni: Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (esclusa la provincia di Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto (esclusa la provincia di Belluno), comprese le isole appartenenti a tali regioni, come l'isola d'Elba e le altre isole dell'arcipelago toscano, le isole dell'arcipelago poniziano, Capri e Ischia;

c) in Spagna, le superfici vitate:

- nelle province seguenti:
  - Lugo, Orense, Pontevedra,
  - Ávila (ad eccezione dei comuni che corrispondono alla «comarca» viticola determinata di Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora,
  - La Rioja,
  - Álava,
  - Navarra,
  - Huesca,
  - Barcelona, Gerona, Lérida;
- nella parte della provincia di Zaragoza situata a nord del fiume Ebro;
- nei comuni della provincia di Tarragona compresi nella denominazione di origine Penedés;
- nella parte della provincia di Tarragona che corrisponde alla «comarca» viticola denominata Conca de Barberá;

**▼A1**

d) in Slovenia, le superfici vitate nella regione di Primorska: vinorodni okoliš Goriška Brda, vinorodni okoliš Vipavska dolina, koprski vinorodni okoliš e vinorodni okoliš Kras.

**▼B**

6. La zona viticola C III a) comprende in Grecia le superfici vitate nei seguenti nomi: Florina, Imathia, Kilkís, Grevená, Larissa, Ioannina, Leucade, Acaia, Messinia, Arcadia, Corinthia, Iraklion, Chania, Rethimno, Samos, Lassithi, nonché nell'isola di Thira (Santorini).

**▼A1**

A Cipro, la zona viticola C III a) comprende le superfici vitate situate ad altitudini superiori a 600 metri.

**▼B**

7. La zona viticola C III b) comprende:

a) in Francia, le superfici vitate:

- nei dipartimenti della Corsica;
- nelle parte del dipartimento del Var situata tra il mare e il limite dei comuni (anch'essi compresi) di Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour e Saint-Maxime;
- nei cantoni di Olette e Arles-sur-Tech del dipartimento dei Pyrénées-Orientales;

**▼B**

- b) in Italia, le superfici vitate nelle seguenti regioni: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna e Sicilia, comprese le isole appartenenti a tali regioni, come l'isola di Pantelleria, le isole Eolie, Egadi e Pelagie;
- c) in Grecia le superfici vitate che non figurano al punto 6;
- d) in Spagna, le superfici vitate che non figurano al punto 3, lettera b), né al punto 5, lettera c);
- e) in Portogallo, le superfici vitate nelle regioni non comprese nella zona C I a);

**▼A1**

- f) a Cipro, le superfici vitate situate ad altitudini non superiori a 600 metri;
- g) a Malta, le superfici vitate.

**▼B**

8. La delimitazione dei territori coperti dalle unità amministrative menzionate nel presente allegato è quella risultante dalle disposizioni nazionali vigenti in data 15 dicembre 1981 nonché, per quanto riguarda la Spagna, dalle disposizioni nazionali vigenti in data 1° marzo 1986 e, per quanto riguarda il Portogallo, dalle disposizioni nazionali vigenti in data 1° marzo 1998.



## ALLEGATO IV

ELENCO DELLE PRATICHE E DEI TRATTAMENTI ENOLOGICI  
AUTORIZZATI

1. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere effettuati su uve fresche, sul mosto d'uve, sul mosto d'uve parzialmente fermentato, sul mosto d'uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite, sul mosto d'uve concentrato e sul vino nuovo ancora in fermentazione:
  - a) arieggiamento o aggiunta di ossigeno;
  - b) trattamenti termici;
  - c) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nei prodotti così trattati;
  - d) utilizzazione di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria;
  - e) utilizzazione di lieviti per vinificazione;
  - f) applicazione di una o più delle pratiche seguenti, per favorire lo sviluppo dei lieviti:
    - aggiunta di fosfato di ammonio bibasico o di solfato di ammonio entro certi limiti,
    - aggiunta di solfito di ammonio o di bisolfito di ammonio entro certi limiti,
    - aggiunta di dicloridrato di tiamina entro certi limiti;
  - g) utilizzazione di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o pirosofito di potassio;
  - h) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
  - i) trattamento dei mosti bianchi e dei vini bianchi nuovi ancora in fermentazione con carbone per uso enologico entro certi limiti;
  - j) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze d'uso enologico:
    - gelatina alimentare,
    - colla di pesce,
    - caseina e caseinati di potassio,
    - ovalbumina e/o lattalbumina,
    - bentonite,
    - diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,
    - caolino,
    - tannino,
    - enzimi pectolitici;
    - preparato enzimatico di betaglucanasi a condizioni da determinare;
  - k) utilizzazione di acido sorbico o di sorbato di potassio;
  - l) uso di acido tartarico per l'acidificazione alle condizioni di cui all'allegato V, sezioni E e G;
  - m) impiego per la disacidificazione, alle condizioni previste all'allegato V, sezioni E e G, di uno o più dei prodotti seguenti:
    - tartrato neutro di potassio,
    - bicarbonato di potassio,
    - carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico,
    - tartrato di calcio,
    - acido tartarico a condizioni da determinare,
    - preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato;
  - n) uso di resina di pino di Aleppo a condizioni da determinare;
  - o) uso di preparati di scorze di lieviti, entro certi limiti;
  - p) uso di polivinilpolipirrolidone, entro certi limiti e a condizioni da determinare;
  - q) uso di batteri lattici in sospensione vinica a condizioni da determinare;
  - r) aggiunta di lisozima entro limiti ed a condizioni da determinare.

▼B

2. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere utilizzati per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato:
  - a) arieggiamento;
  - b) trattamenti termici;
  - c) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nei prodotti così trattati;
  - d) utilizzazione di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piro-solfito di potassio;
  - e) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
  - f) trattamento con carboni per uso enologico;
  - g) uso di carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di doppio sale di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico;
  - h) uso di resine scambiatrici di ioni a condizioni da determinare.
  
3. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere applicati per il mosto di uve parzialmente fermentato, destinato al consumo umano diretto nello stato in cui si trova, il vino atto alla produzione di vino da tavola, il vino da tavola, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, i vini liquorosi ed i v.q.p.r.d.:
  - a) utilizzazione nei vini secchi e in quantità non superiori al 5 %, di fecce fresche, sane o non diluite che contengano lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi;
  - b) arieggiamento o immissione di argo o azoto;
  - c) trattamenti termici;
  - d) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nel prodotto così trattato;
  - e) utilizzazione di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria;
  - f) aggiunta di anidride carbonica, entro certi limiti;
  - g) utilizzazione, alle condizioni previste dal presente regolamento, di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piro-solfito di potassio;
  - h) aggiunta di acido sorbico o di sorbato di potassio, purché il tenore finale di acido sorbico del prodotto trattato, immesso al consumo umano diretto, non sia superiore a 200 mg/l;
  - i) aggiunta di acido L-ascorbico, sino a certi limiti;
  - j) aggiunta di acido citrico, ai fini della stabilizzazione del vino entro certi limiti;
  - k) l'impiego per l'acidificazione di acido tartarico, alle condizioni previste all'allegato V, sezioni E e G;
  - l) impiego per la disacidificazione, alle condizioni previste all'allegato V, sezioni E e G, di uno o più dei prodotti seguenti:
    - tartrato neutro di potassio,
    - bicarbonato di potassio,
    - carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico,
    - tartrato di calcio,
    - acido tartarico a condizioni da determinare,
    - preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato;
  - m) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze d'uso enologico:
    - gelatina alimentare,
    - colla di pesce,
    - caseina e caseinati di potassio,
    - ovalbumina e/o lattalbumina,
    - bentonite,
    - diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,
    - caolino,
    - preparato enzimatico di betaglucanasi a condizioni da determinare;

▼ **B**

- n) aggiunta di tannino;
  - o) trattamento dei vini bianchi con carbone per uso enologico entro certi limiti;
  - p) trattamento, a condizioni da stabilire:
    - dei mosti di uve parzialmente fermentati destinati come tali al consumo umano diretto dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio;
    - dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio;
  - q) aggiunta di acido metatartarico entro certi limiti;
  - r) uso di gomma arabica;
  - s) uso, a condizioni da determinare, di acido DL-tartarico, denominato anche acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza;
  - t) impiego per l'elaborazione di vini spumanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccamento:
    - di alginato di calcio
    - o
    - di alginato di potassio;
  - t bis) impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione di vino, per l'elaborazione dei vini spumanti;
  - t ter) aggiunta, per l'elaborazione dei vini spumanti, di tiamina e di sali d'ammonio ai vini di base per favorire lo sviluppo dei lieviti, alle seguenti condizioni:
    - per i sali nutritivi, fosfato di ammonio entro certi limiti,
    - per i fattori di crescita, tiamina sotto forma di cloridrato di tiamina, entro certi limiti;
  - u) uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile, unicamente negli Stati membri in cui è tradizionalmente utilizzato e fino a quando non sia vietato dalla legislazione nazionale, a condizione che vengano impiegati solo recipienti di contenuto superiore a 20 litri e che nessuna traccia di isotiocianato di allile sia presente nei vini;
  - v) aggiunta, per favorire la precipitazione del tartaro:
    - di bitartrato de potassio,
    - di tartrato di calcio entro limiti ed a condizioni da determinare;
  - w) impiego di solfato di rame per l'eliminazione di un difetto di gusto o di odore del vino, sino a certi limiti;
  - x) impiego di preparati di scorze di lieviti entro certi limiti;
  - y) uso di polivinilpolipirrolidone entro certi limiti e a condizioni da determinare;
  - z) impiego di batteri lattici in sospensione di vino a condizioni da determinare;
  - z bis) aggiunta di caramello, ai sensi della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinati ad essere utilizzate nei prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, per rafforzare il colore dei vini liquorosi e dei v.l.q.p.r.d.
  - z ter) aggiunta di lisozima entro limiti ed a condizioni da determinare.
4. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere utilizzati per i prodotti menzionati nella frase introduttiva del punto 3, unicamente nell'ambito di condizioni di impiego da determinare:
- a) apporto di ossigeno;
  - b) trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino;
  - c) impiego di un'ureasi per diminuire il tasso di urea nei vini;

▼ **A1**

- d) il versamento di vino su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di aszú pressata ove tale pratica è utilizzata tradizionalmente per la produzione di «Tokaji fordítás» e «Tokaji másolás» nella regione ungherese del Tokajhegyalja a condizioni da determinarsi.

<sup>(1)</sup> GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.

**▼B***ALLEGATO V***LIMITI E CONDIZIONI DI TALUNE PRATICHE ENOLOGICHE****A. Tenore di anidride solforosa**

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) 160 mg/l per i vini rossi,
  - b) 210 mg/l per i vini bianchi e rosati.
2. In deroga al punto 1, lettere a) e b), il tenore massimo di anidride solforosa, per quanto riguarda i vini aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, non inferiore a 5 g/l, è portato a:
  - a) 210 mg/l per i vini rossi e 260 mg/l per i vini bianchi e rosati;
  - b) 300 mg/l per:
    - i vini aventi diritto alla designazione «Spätlese» conformemente alle disposizioni comunitarie;
    - i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine controllata «Bordeaux supérieur», «Graves de Vayres», «Côtes de Bordeaux», «Saint-Macaire», «Premières Côtes de Bordeaux», «Sainte-Foix Bordeaux», «Côtes de Bergerac» (seguita o meno dalla designazione «Côtes de Saussignac»), «Haut Montravel», «Côtes de Montravel» e «Rosette»;
    - i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine «Allela», «La Mancha», «Navarra», «Penedés», «Rioja», «Rueda», «Tarragona» e «Valencia»;
    - i v.q.p.r.d. bianchi originari del Regno Unito, designati e presentati conformemente alla normativa britannica con il termine «botrytis» o con altri termini equivalenti, quali «noble harvest», «noble late Harvested» o «special late Harvested»;

**▼M1**

- i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Gaillac»;
- i v.q.p.r.d. aventi diritto alla denominazione di origine «Alto Adige» e «Trentino», designati da una o da entrambe le diciture seguenti: «passito» o «vendemmia tardiva» ;

**▼M3**

- i v.q.p.r.d. aventi diritto alla denominazione di origine: «Colli orientali del Friuli — Picolit»;

**▼M1**

- i v.q.p.r.d. «Moscato di Pantelleria naturale» e «Moscato di Pantelleria»
- i seguenti vini da tavola con indicazione geografica, se il titolo alcolometrico volumico totale è superiore a 15% vol. e il tenore di zuccheri residui 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,

**▼A1**

- I v.q.p.r.d. Tokaji originari dell'Ungheria e designati, conformemente alle disposizioni ungheresi, come «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji aszú»;



**▼B**

c) 350 mg/l per i vini aventi diritto alla designazione «Auslese», conformemente alle disposizioni comunitarie, e per i vini bianchi designati come «vino superiore a denominazione di origine», conformemente alla legislazione rumena, e aventi diritto a uno dei nomi seguenti: Murfatlar, Cotnari, Tirnave, Pietroasele, Valea Calugareasca;

d) 400 mg/l per:

— i vini aventi diritto alle designazioni «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese» e «Eiswein», conformemente alle disposizioni comunitarie, e per i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine controllata «Sauternes», «Barsac», «Cadillac», «Cérons», «Loupjac», «Sainte-Croix-du Mont», «Monbazillac», «Bannezeaux», «Quarts de Chaume», «Coteaux du Layon», «Coteaux de l'Aubance», «Graves Supérieures» e «Jurançon»,

**▼M1**

— i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine controllata «Anjou-Coteaux de la Loire», «Coteaux du Layon» seguito dal nome del comune di origine, «Coteaux du Layon» seguito dal termine «Chaume», «Coteaux de Saumur», «Pacherenc du Vic Bilh», «Alsace» e «Alsace grand cru» seguiti dalla menzione «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,

— i vini dolci di uve stramature e i vini dolci di uve parzialmente appassite originari della Grecia il cui tenore di zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, è uguale o superiore a 45 g/l, aventi diritto alle denominazioni d'origine Samo (Σάμος), Rodi (Ρόδος), Patrasso (Πατρα), Rio di Patrasso (Ρίο Πατρών), Cefalonia (Κεφαλονία), Lemno (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές),

**▼M2**

— i vini bianchi originari del Canada aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, non inferiore a 5 g/l e aventi diritto alla designazione «Icewine» ► **A1** ed i e v.q.p.r.d. Tokaji originari dell'Ungheria e designati conformemente alle disposizioni ungheresi come «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúszencia», «Tokaji eszencia», «Aszúbor» e «Töppedt szőlőből készült bor» ◄.

**▼B**

3. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano, per talune zone viticole della Comunità può essere concessa agli Stati membri la facoltà di autorizzare, per i vini prodotti nel loro territorio, un aumento di non oltre 40 mg/l dei tenori massimi totale di anidride solforosa inferiori a 300 mg/l previsti nella presente sezione.
4. Gli Stati membri possono adottare disposizioni più restrittive per i vini prodotti nel loro territorio.

**B. Tenore di acidità volatile**

1. Il tenore massimo di acidità volatile non può superare:
  - a) 18 milliequivalenti per litro per i mosti di uve parzialmente fermentati;
  - b) 18 milliequivalenti per litro per i vini bianchi e rosati nonché, fino al 31 dicembre 1989, per i prodotti ottenuti dal taglio di vino bianco con vino rosso nel territorio spagnolo;
  - c) 20 milliequivalenti per litro per i vini rossi.
2. I tenori di cui al punto 1 sono validi:
  - per i prodotti ottenuti dalle uve raccolte nella Comunità, nella fase della produzione e in tutte le fasi di commercializzazione;
  - 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 v.q.p.r.d. e alcuni vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica, quando:
    - hanno subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni, oppure
    - siano elaborati secondo metodi particolari;
  - b) per i vini con un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 13 % vol.

▼B**C. Limiti di arricchimento**

1. Quando le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo richiedono, gli Stati membri interessati possono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato e del vino nuovo ancora in fermentazione, ottenuti dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5, del vino atto a diventare vino da tavola e del vino da tavola.
2. Per i prodotti di cui al punto 1, il titolo alcolometrico volumico naturale può essere aumentato soltanto se il titolo alcolometrico volumico naturale minimo degli stessi è:
  - a) nella zona viticola A: 5 % vol;
  - b) nella zona viticola B: 6 % vol;
  - c) nella zona viticola C I a): 7,5 % vol;
  - d) nella zona viticola C I b): 8 % vol;
  - e) nella zona viticola C II: 8,5 % vol;
  - f) nella zona viticola C III: 9 % vol.
3. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo ha luogo secondo le pratiche enologiche di cui alla sezione D e non può superare i limiti seguenti:
  - a) nella zona viticola A: 3,5 % vol;
  - b) nella zona viticola B: 2,5 % vol;
  - c) nelle zone viticole C: 2 % vol.
4. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionalmente sfavorevoli, l'aumento del titolo alcolometrico volumico di cui al punto 3 può essere portato ai limiti seguenti:
  - a) nella zona viticola A: 4,5 % vol;
  - b) nella zona viticola B: 3,5 % vol.

**D. Operazioni di arricchimento**

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui alla sezione C può essere ottenuto esclusivamente:
  - a) per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato e il vino nuovo ancora in fermentazione, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato;
  - b) per quanto riguarda il mosto di uve, mediante l'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato, o mediante concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa;
  - c) per quanto riguarda il vino atto a diventare vino da tavola e il vino da tavola, mediante concentrazione parziale a freddo.
2. Ciascuna delle operazioni di cui al punto 1 esclude il ricorso alle altre.
3. L'aggiunta di saccarosio di cui al punto 1, lettere a) e b), può effettuarsi soltanto mediante zuccheraggio a secco e unicamente nelle regioni viticole nelle quali è tradizionalmente o eccezionalmente praticata conformemente alla legislazione vigente l'8 maggio 1970 ►**A1** e nelle regioni viticole dell'Ungheria e della Slovenia ◀.
4. L'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di oltre l'11 % nella zona viticola A, l'8 % nella zona viticola B e il 6,5 % nella zona viticola C.
5. In caso di applicazione delle disposizioni della sezione C, punto 4, i limiti dell'aumento di volume sono portati rispettivamente al 15 % nella zona viticola A e all'11 % nella zona viticola B.
6. La concentrazione non può avere l'effetto di ridurre di oltre il 20 % il volume iniziale e in nessun caso di aumentare di oltre 2 % vol il titolo alcolometrico volumico naturale del mosto di uve, del vino atto a diventare vino da tavola o del vino da tavola oggetto di tali operazioni.
7. In nessun caso le suddette operazioni possono avere l'effetto di portare a oltre 11,5 % vol nella zona viticola A, 12 % vol nella zona viticola B, 12,5 % vol nelle zone viticole C I a) e C I b), 13 % vol nella zona viti-

**▼B**

cola C II e 13,5 % vol nella zona viticola C III il titolo alcolometrico volumico totale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione, del vino atto a diventare vino da tavola o del vino da tavola oggetto di tali operazioni.

8. Tuttavia, per il vino rosso, il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti di cui al punto 7 può essere portato a 12 % vol nella zona viticola A e a 12,5 % vol nella zona viticola B.
9. Il vino atto a diventare vino da tavola e il vino da tavola non possono essere concentrati qualora i prodotti dai quali sono stati ottenuti siano stati a loro volta oggetto di una delle operazioni di cui al punto 1, lettere a) e b).

**E. Acidificazione e disacidificazione**

1. Le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono formare oggetto:
  - a) nelle zone viticole A, B, C I a e C I b), di una disacidificazione parziale;
  - b) nelle zone viticole C II e C III a), fatte salve le disposizioni del punto 3, di un'acidificazione e di una disacidificazione;
  - c) nella zona viticola C III b), di un'acidificazione.
2. L'acidificazione dei prodotti diversi dal vino di cui al punto 1 può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti per litro.
3. L'acidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 2,50 g/l, ossia di 33,3 milliequivalenti per litro.
4. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro.
5. Inoltre, il mosto di uve destinato alla concentrazione può essere sottoposto a disacidificazione parziale.
6. Nelle annate caratterizzate da condizioni climatiche eccezionali, gli Stati membri possono autorizzare l'acidificazione dei prodotti di cui al punto 1 nelle zone viticole C I a) e C I b), alle condizioni contemplate al punto 1 per quanto riguarda le zone viticole C II, C III a) e C III b).
7. L'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroga da decidersi caso per caso, nonché l'acidificazione e la disacidificazione di uno stesso prodotto, sono operazioni che si escludono a vicenda.

**F. Dolcificazione**

1. La dolcificazione del vino da tavola è autorizzata:
  - a) quando le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione, il vino atto a diventare vino da tavola o il vino da tavola sono stati sottoposti ad una delle operazioni di cui alla sezione D, punto 1, soltanto con mosto di uve avente al massimo lo stesso titolo alcolometrico volumico totale del vino da tavola in questione;
  - b) quando i prodotti di cui alla lettera a) non sono stati sottoposti ad una delle operazioni di cui alla sezione D, punto 1, soltanto con mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve, purché il titolo alcolometrico volumico totale del vino da tavola in questione non venga aumentato di oltre 2 % vol.
2. Nel territorio della Comunità è vietata la dolcificazione dei vini importati destinati al consumo umano diretto e designati da un'indicazione geografica.
3. La dolcificazione dei vini importati diversi da quelli di cui al punto 2 è subordinata a norme da stabilirsi.

**G. Trattamenti**

1. Ciascuna delle operazioni di cui alle sezioni D ed E, ad eccezione dell'acidificazione e della disacidificazione dei vini, è autorizzata soltanto se effettuata, in condizioni da determinare, al momento in cui le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione sono trasformati in vino atto a diventare vino da

▼B

tavola, in vino da tavola o in altra bevanda destinata al consumo umano diretto di cui all'articolo 1, paragrafo 2, diversa dal vino spumante o dal vino spumante gassificato, nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve fresche utilizzate.

2. Lo stesso vale per la concentrazione, l'acidificazione e la disacidificazione dei vini atti a diventare vini da tavola.
3. Le concentrazioni dei vini da tavola deve essere effettuata nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve fresche utilizzate.
4. L'acidificazione e la disacidificazione dei vini possono essere effettuate solo nell'azienda di vinificazione e nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del vino.
5. Ciascuna delle operazioni di cui ai punti da 1 a 4 deve essere dichiarata alle autorità competenti. Lo stesso vale per i quantitativi di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato detenuti, per l'esercizio della professione, da persone fisiche o giuridiche o da associazioni di persone, in particolare dai produttori, dagli imbottiglieri, dai trasformatori, nonché da negozianti da determinare, contemporaneamente e nello stesso luogo delle uve fresche, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino sfuso. La dichiarazione di questi quantitativi può tuttavia essere sostituita da una loro iscrizione sul registro di carico e di utilizzazione.
6. Ciascuna delle operazioni di cui alla sezione E deve essere iscritta sul documento di accompagnamento, sotto la cui scorta i prodotti così trattati sono messi in circolazione.
7. Salvo deroghe motivate da condizioni climatiche eccezionali, tali operazioni possono essere effettuate soltanto:
  - a) anteriormente al 1° gennaio, nelle zone viticole C,
  - b) anteriormente al 16 marzo, nelle zone viticole A e B,
 unicamente per i prodotti provenienti dalla vendemmia immediatamente precedenti a tali date.
8. Tuttavia, la concentrazione a freddo, l'acidificazione e la disacidificazione dei vini possono essere praticate durante tutto l'anno.

H. **Vino spumante**

1. Ai fini del presente punto, nonché del punto I del presente allegato e del punto K dell'allegato VI, si intende per:
  - a) «*partita*» (cuvée):
    - il mosto di uve,
    - il vino,
    - il risultato della miscela di mosti di uve e/o di vini con caratteristiche diverse,
 destinati all'elaborazione di un tipo determinato di vino spumante;
  - b) «*sciroppo zuccherino*» (liqueur de tirage):
    - il prodotto destinato ad essere aggiunto alla partita per provocare la formazione di spuma;
  - c) «*sciroppo di dosaggio*» (liqueur d'expédition):
    - il prodotto destinato ad essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.
2. Lo sciroppo 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 presente regolamento, è vietato qualsiasi arricchimento della partita.

## ▼B

4. Tuttavia, ogni Stato membro può autorizzare, per le regioni e le varietà per le quali sia giustificato dal punto di vista tecnico e secondo condizioni da stabilirsi, l'arricchimento della partita (cuvée) nel luogo di elaborazione dei vini spumanti. Tale arricchimento può essere effettuato con l'aggiunta di saccarosio, di mosti di uve concentrati o di mosti di uve concentrati rettificati. Lo si può realizzare con l'aggiunta di saccarosio o di mosti di uve concentrati allorché questo metodo è tradizionalmente o eccezionalmente praticato nello Stato membro interessato, conformemente alla legislazione vigente al 24 novembre 1974. Ciò nondimeno, gli Stati membri possono escludere l'uso di mosti di uve concentrati.
5. L'aggiunta di sciroppo zuccherino e l'aggiunta di sciroppo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né una dolcificazione. L'aggiunta di sciroppo zuccherino non può provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (cuvée) superiore a 1,5 % vol. Tale aumento viene misurato calcolando la differenza tra il titolo alcolometrico volumico della partita e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio.
6. L'aggiunta di sciroppo di dosaggio viene 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 delle altre disposizioni del presente allegato, la partita (cuvée) può essere oggetto di acidificazione o disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita si escludono reciprocamente. L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro il limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,5 g/l, ossia 20 milliequivalenti per litro.
9. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, il limite massimo di 1,5 g/l, ossia 20 milliequivalenti per litro, può essere portato a 2,5 g/l, ossia 34 milliequivalenti per litro, purché l'acidità naturale dei prodotti, espressa in acido tartarico, non sia inferiore a 3 g/l, ossia 40 milliequivalenti per litro.
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'utilizzazione di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzata sotto controllo e purché non aumenti la pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.

11. Per quanto riguarda i vini spumanti diversi dai vini spumanti di qualità e dai v.s.q.p.r.d.:
  - a) il titolo alcolometrico volumico totale delle partite (cuvées) destinate alla loro elaborazione non dev'essere inferiore a 8,5 % vol;
  - b) 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;
  - c) fatto salvo l'articolo 44, paragrafo 3, il titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, non dev'essere inferiore a 9,5 % vol;
  - d) ferme restando disposizioni più restrittive che possono essere applicate dagli Stati membri ai vini spumanti prodotti nel proprio territorio, il tenore totale di anidride solforosa non può essere superiore a 235 mg/l;
  - e) qualora le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i vini di cui al punto 1 prodotti nel loro territorio, che il tenore massimo totale di anidride solforosa sia aumentato al massimo di 40 mg/l, fatto salvo che i vini che hanno beneficiato di questa

**▼B**

autorizzazione non siano spediti al di fuori degli Stati membri in questione.

**I. Vini spumanti di qualità**

1. Il titolo alcolometrico volumico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione dei vini spumanti di qualità è di almeno 9 % vol.
2. 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 da cui può essere ottenuto un vino atto a diventare vino da tavola,
  - e) vini atti a diventare vini da tavola,
  - f) vini da tavola
  - o
  - g) v.q.p.r.d.
3. Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità di tipo aromatico:
  - a) salvo deroga, essi possono essere ottenuti utilizzando, per costituire la partita (cuvée), esclusivamente mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di viti figuranti in un elenco da compilare.  
  
Tuttavia, i vini spumanti di qualità di tipo aromatico possono essere elaborati utilizzando, quali componenti della partita, vini ottenuti dalle uve della varietà «Prosecco» raccolte nelle regioni del Trentino-Alto Adige, del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia;
  - b) 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;
  - c) è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
  - d) in deroga alla sezione K, punto 4, dell'allegato VI, il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico non può essere inferiore a 6 % vol;
  - e) il titolo alcolometrico volumico totale dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico non può essere inferiore a 10 % vol;
  - f) in deroga alla sezione K, punto 6, primo comma dell'allegato VI, i vini spumanti di qualità di tipo aromatico, allorché sono conservati in recipienti chiusi alla temperatura di 20°, presentano una sovrappressione non inferiore a 3 bar;
  - g) in deroga alla sezione K, punto 8, dell'allegato VI, la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico non può essere inferiore a un mese.
4. Gli Stati membri produttori possono definire tutte le caratteristiche o condizioni di produzione e di circolazione complementari o più rigorose per i vini spumanti di qualità contemplati dal presente titolo e prodotti nel loro territorio.
5. Inoltre, all'elaborazione dei vini spumanti di qualità si applicano anche le norme di cui:
  - ai punti 1-10 della sezione H;
  - al punto 4 e ai punti 6-9 dell'allegato VI, sezione K, fatto salvo il precedente punto 3, lettere d), f) e g), della presente sezione I.

**J. Vino liquoroso**

1. Per l'elaborazione dei vini liquorosi si utilizzano i seguenti prodotti:
  - mosto di uve parzialmente fermentato, o
  - vino, o
  - una miscela dei prodotti di cui ai precedenti trattini, o
  - mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino per taluni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco che sarà adottato.

▼B

2. Sono inoltre addizionati:
  - a) per quanto riguarda i vini liquorosi e i v.l.q.p.r.d. diversi da quelli di cui alla lettera b;
    - i) i seguenti prodotti, da soli o miscelati:
      - alcole neutro ottenuto dalla distillazione di prodotti vitivinicoli, comprese le uve secche, avente un titolo alcolometrico non inferiore a 96 % vol e rispondente ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie;
      - distillato di vino o di uve secche, avente un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol, e rispondente ai requisiti da determinare;
    - ii) nonché, eventualmente, uno o più dei prodotti seguenti:
      - mosto di uve concentrato,
      - prodotto ottenuto dalla miscela di uno dei prodotti di cui al punto i) con un mosto di uve di cui al punto 1, primo o quarto trattino;
  - b) per quanto riguarda taluni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco che sarà adottato;
    - i) i prodotti di cui alla lettera a), punto i), da soli o miscelati;
    - ii) oppure uno o più dei prodotti seguenti:
      - alcole di vino o di uve secche, avente un titolo alcolometrico non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol e rispondente ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie o, in mancanza di queste, dalle disposizioni nazionali in materia;
      - acquavite di vino o di vinaccia, avente un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol e rispondente ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie o, in mancanza di queste, dalle disposizioni nazionali in materia;
      - acquavite di uve secche, avente un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e non superiore a 94,5 % vol e rispondente ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie o, in mancanza di queste, dalle disposizioni nazionali in materia;
    - iii) nonché, eventualmente, uno o più dei prodotti seguenti:
      - mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite,
      - 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,
      - mosto di uve concentrato,
      - prodotto ottenuto dalla miscela di uno dei prodotti di cui al punto ii) con un mosto di uve di cui al punto 1, primo o quarto trattino.
3. I prodotti di cui al punto 1 utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei v.l.q.p.r.d. possono aver subito, se del caso, soltanto le pratiche e i trattamenti enologici di cui al presente regolamento.
4. Tuttavia,
  - a) l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può risultare soltanto dall'utilizzazione dei prodotti di cui al punto 2;
  - b) laddove esista una pratica tradizionale, possono essere adottate deroghe relative a prodotti specifici per consentire allo Stato membro interessato di autorizzare l'impiego di solfato di calcio, purché il tenore di solfato del prodotto così trattato, espresso in solfato di potassio, non sia superiore a 2,5 g/l. Tali prodotti possono inoltre essere sottoposti a un'acidificazione supplementare con acido tartarico, nel limite massimo di 1,5 g/l.
5. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi e i v.l.q.p.r.d. elaborati nel loro territorio, sono autorizzati su questi prodotti le pratiche e i trattamenti enologici previsti dal presente regolamento.
6. Sono inoltre autorizzati:
  - a) la dolcificazione, soggetta a dichiarazione e registrazione, purché i prodotti utilizzati 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 in questione non sia superiore a 3 % vol;

**▼B**

- mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve parzialmente fermentato, ottenuto con uve parzialmente appassite, per prodotti da stabilire e a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino in questione non sia superiore a 8 % vol;
  - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato, per vini da stabilire e a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino in questione non sia superiore a 8 % vol;
- b) l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui ai punti 1 e 2, per compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento;
  - c) l'invecchiamento in recipienti posti ad una temperatura non superiore a 50 °C, per prodotti da stabilire.
7. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi e i v.l.q.p.r.d. elaborati nel loro territorio, il tenore totale di anidride solforosa di tali vini non può superare al momento della loro immissione al consumo umano diretto:
- a) 150 mg/l se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 5 g/l,
  - b) 200 mg/l se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.
8. Le varietà di viti da cui sono ottenuti i prodotti di cui al punto 1, utilizzate per l'elaborazione di vini liquorosi e di v.l.q.p.r.d., sono scelte tra quelle di cui all'articolo 42, paragrafo 5.
9. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui al punto 1 utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso diverso dai v.l.q.p.r.d. non può essere inferiore a 12 % vol.





ALLEGATO VI

VINI DI QUALITÀ PRODOTTI IN REGIONI DETERMINATE

A. Regioni determinate

1. Per *regione determinata* si intende un'area o un complesso di aree viticole che producono vini con particolari caratteristiche qualitative e il cui nome viene utilizzato per designare v.q.p.r.d.
2. Ogni regione determinata forma oggetto di una delimitazione precisa, per quanto possibile in base alla particella o all'appezzamento vitato. Tale delimitazione viene effettuata da ciascuno degli Stati membri interessati e tiene conto dei fattori che contribuiscono alla qualità dei vini prodotti in detta regione, quali la natura del terreno e del sottosuolo, il clima e la situazione delle particelle e degli appezzamenti vitati.
3. La regione determinata è designata col suo nome geografico.

Tuttavia, le denominazioni:

- «Muscadet»,
- «Blanquette»,
- «Vinho verde»,
- «Cava», per quanto riguarda taluni v.s.q.p.r.d.,
- «Manzanilla»,

sono riconosciute come nomi delle rispettive regioni determinate che sono state delimitate e regolamentate dagli Stati membri interessati anteriormente al 1° marzo 1986.

Per quanto riguarda i vini tranquilli, la menzione «Καβα» e/o «Cava» può essere utilizzata per la designazione dei vini da tavola greci, in quanto informazione relativa all'invecchiamento di tali vini.

4. Il nome geografico che designa una regione determinata dev'essere sufficientemente preciso e notoriamente connesso alla zona di produzione per evitare, tenuto conto delle situazioni esistenti, le confusioni.

B. Varietà di viti

1. Ogni Stato membro compila un elenco delle varietà di viti di cui all'articolo 19 atte alla produzione di ciascuno dei v.q.p.r.d. prodotti nel suo territorio. Tali varietà possono essere solo della specie *Vitis vinifera*.
2. Le varietà di viti non comprese nell'elenco di cui al paragrafo 1 sono eliminate dalle particelle o dagli appezzamenti vitati destinati alla produzione di v.q.p.r.d.
3. Tuttavia, in deroga al punto 2, la presenza di una varietà di vite che non figura nell'elenco può essere autorizzata da uno Stato membro per un periodo di tre anni dalla data in cui ha effetto la delimitazione di una regione determinata, se tale delimitazione è stata effettuata dopo il 31 dicembre 1979, purché la varietà di vite in questione sia della specie *Vitis vinifera* e non costituisca più del 20 % delle varietà di viti coltivate nella particella o nell'appezzamento vitato in questione.
4. Entro la fine del periodo di cui al punto 3, ogni particella o appezzamento vitato destinato alla produzione di v.q.p.r.d. deve contenere soltanto varietà di viti comprese nell'elenco di cui al punto 1. Qualora tale disposizione non sia rispettata, nessuno dei vini ottenuti da uve raccolte nella particella o nell'appezzamento in questione ha diritto alla denominazione v.q.p.r.d.

C. Pratiche culturali

1. Ogni Stato membro stabilisce le disposizioni opportune sulle pratiche culturali necessarie per garantire la qualità ottimale dei v.q.p.r.d.
2. In una zona viticola l'irrigazione può essere effettuata soltanto qualora lo Stato membro interessato l'abbia autorizzata. Tale autorizzazione può essere concessa soltanto se le condizioni ecologiche la giustificano.

D. Zone di trasformazione

1. I v.q.p.r.d. possono essere elaborati soltanto:
  - a) a partire da uve provenienti da varietà di viti che figurano nell'elenco di cui alla sezione B, punto 1, e raccolte nella regione determinata;

▼B

- b) mediante trasformazione delle uve di cui alla lettera a) in mosti e dei mosti così ottenuti in vino, nonché mediante elaborazione di tali prodotti in vino o in vini spumanti, nella regione determinata in cui sono state raccolte le uve utilizzate.

▼A1

Tuttavia per i v.q.p.r.d. «Commandaria» originari di Cipro le fasi di produzione dopo la trasformazione delle uve in mosti e dei mosti così ottenuti in vino possono essere effettuate sotto stretta sorveglianza a Cipro al di fuori della regione specifica dove le uve utilizzate sono state raccolte alle condizioni stabilite dalla legislazione cipriota.

2. ► M7 In deroga al punto 1, lettera a), quando si tratta di una pratica tradizionale regolata da disposizioni particolari dello Stato membro produttore, quest'ultimo può consentire, sino al 31 agosto 2005 al più tardi, con autorizzazioni esplicite e con riserva di un adeguato controllo, che un vsqprd sia ottenuto correggendo il prodotto di base di tale vino con l'aggiunta di uno o più prodotti vitivinicoli non originari della regione determinata di cui questo vino porta il nome, purché: ◀

▼B

- questo tipo di prodotti vitivinicoli aggiunti non sia prodotto, nella regione determinata in questione, con le stesse caratteristiche dei prodotti non originari,
- questa correzione sia conforme alle pratiche enologiche e alle definizioni contemplate dalle disposizioni comunitarie pertinenti,
- il volume totale dei prodotti vitivinicoli aggiunti non originari della regione determinata non superi il 10 % del volume totale dei prodotti utilizzati, originari della regione determinata. Tuttavia, la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 75, può autorizzare lo Stato membro a permettere, in casi eccezionali, percentuali di aggiunta superiori al 10 % e non superiori al 15 %.

La deroga di cui al primo comma è applicabile purché siffatta disposizione sia stata prevista, anteriormente al 31 dicembre 1995, dalla normativa dello Stato membro produttore interessato.

Gli Stati membri redigono l'elenco dei nomi dei v.s.q.p.r.d. di cui al presente paragrafo e lo comunicano alla Commissione che lo pubblica nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, serie «C».

3. In deroga al punto 1, lettera b), un v.q.p.r.d. che non sia un v.s.q.p.r.d., può essere ottenuto o elaborato in una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione, qualora lo Stato membro interessato lo abbia esplicitamente autorizzato e a determinate condizioni.

Inoltre, gli Stati membri possono consentire, con autorizzazioni individuali e con riserva di un controllo adeguato, che un v.q.p.r.d. sia ottenuto trasformando le uve in mosto e il mosto in vino, nonché elaborando tale vino, anche al di fuori di una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione nel caso di una pratica tradizionale, purché tale pratica:

- fosse in uso prima del 1° settembre 1970 oppure, per quanto riguarda gli Stati membri che hanno aderito alla Comunità dopo tale data, anteriormente alla data effettiva di adesione,
- non sia stata interrotta dopo tali date,
- riguardi quantitativi che, presso il trasformatore in questione, non hanno da allora subito aumenti superiori a quelli corrispondenti all'evoluzione generale del mercato.

4. In deroga al punto 1, lettera b), un v.s.q.p.r.d. può essere elaborato in una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione qualora lo Stato membro interessato lo abbia esplicitamente autorizzato e a determinate condizioni.

Inoltre gli Stati membri possono consentire, con autorizzazioni individuali o con autorizzazioni espresse di durata inferiore a cinque anni e con riserva di un controllo adeguato, che un v.s.q.p.r.d. sia elaborato anche al di fuori di una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione, qualora si tratti di una pratica tradizionale in uso almeno dal 24 novembre 1974 o, per quanto riguarda gli Stati membri che hanno aderito alla Comunità dopo tale data, anteriormente alla data effettiva di adesione.

▼B

5. Qualsiasi persona fisica o giuridica ovvero associazione di persone che disponga di uve o mosti che soddisfino i requisiti per l'ottenimento di un v.q.p.r.d., da un lato e di altri prodotti che non li soddisfino, dall'altro, ne garantisce una vinificazione e un magazzinaggio distinti; in caso contrario, il vino ottenuto non può essere considerato v.q.p.r.d.
6. Le disposizioni della presente sezione D, ad eccezione di quelle del punto 5, non si applicano ai v.l.q.p.r.d.

**E. Titolo alcolometrico volumico minimo naturale**

1. Ogni Stato membro fissa il titolo alcolometrico volumico minimo naturale per ciascuno dei v.q.p.r.d. ottenuti nel suo territorio. Per la fissazione di tale titolo alcolometrico volumico minimo naturale, si tiene conto in particolare dei titoli alcolometrici constatati nei dieci anni precedenti, prendendo in considerazione soltanto i raccolti di qualità soddisfacente ottenuti dai terreni più rappresentativi della regione determinata.
2. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale di cui al punto 1 può essere fissato a livelli diversi per lo stesso v.q.p.r.d., in base ai seguenti elementi:
  - a) la subregione, il comune o la frazione,
  - b) la varietà o le varietà di viti,
 da cui provengono le uve utilizzate.
3. Salvo diversa disposizione, e tranne per i v.s.q.p.r.d. e i v.l.q.p.r.d., i titoli alcolometrici di cui al punto 1 non possono essere inferiori a:
  - a) 6,5 % vol nella zona A, tranne nelle regioni determinate «Mosel-Saar-Ruwer», «Ahr», «Mittelrhein», «Sachsen», «Saale-Unstrut», «Moselle luxembourgeoise», «England» e «Wales», per le quali tale titolo alcolometrico è fissato a 6 % vol,
  - b) 7,5 % vol nella zona B,
  - c) 8,5 % vol nella zona C I a),
  - d) 9 % vol nella zona C I b),
  - e) 9,5 % vol nella zona C II,
  - f) 10 % vol nella zona C III.

**F. Metodi di vinificazione e di elaborazione**

1. Gli Stati membri stabiliscono metodi specifici di vinificazione e di elaborazione per ciascun v.q.p.r.d.
2. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano in una delle zone viticole di cui alla sezione E, gli Stati membri interessati possono autorizzare un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (effettivo o potenziale) delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, atti a diventare v.q.p.r.d., ad eccezione dei prodotti destinati ad essere trasformati in v.l.q.p.r.d. L'aumento non può superare i limiti di cui all'allegato V, sezione C, punto 3.
3. Nelle annate caratterizzate da condizioni climatiche eccezionalmente sfavorevoli, l'aumento del titolo alcolometrico di cui al punto 2 può essere portato fino ai limiti di cui all'allegato V, sezione C, punto 4. Tale autorizzazione non pregiudica la possibilità di un'autorizzazione analoga per i vini da tavola di cui allo stesso punto.
4. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può essere effettuato secondo i metodi e le condizioni di cui all'allegato V, sezione D, escluso il punto 7. Tuttavia, gli Stati membri possono escludere l'utilizzazione del mosto di uve concentrato.
5. Il titolo alcolometrico volumico totale dei v.q.p.r.d. non dev'essere inferiore a 9 % vol. Tuttavia, ►A1 per i v.q.p.r.d. «Dolenjska» originari della Slovenia designati, conformemente alle disposizioni vigenti in Slovenia, come «Cviček PTP» e ◀ per alcuni v.q.p.r.d. bianchi compresi in un elenco da stabilire, che non sono stati oggetto di alcun arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale minimo dev'essere di 8,5 % vol. Le disposizioni del presente punto non si applicano ai v.s.q.p.r.d. né ai v.l.q.p.r.d.

**▼B****G. Acidificazione, disacidificazione e dolcificazione**

1. Le condizioni e i limiti per l'acidificazione e la disacidificazione delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, atti a diventare v.q.p.r.d., nonché la procedura per la concessione di autorizzazioni e deroghe, sono stabiliti all'allegato V, sezione E.
2. La dolcificazione di un v.q.p.r.d. può essere autorizzata da uno Stato membro soltanto se effettuata:
  - a) conformemente alle condizioni e ai limiti di cui all'allegato V, sezione F;
  - b) nella regione determinata in cui è stato elaborato il v.q.p.r.d. o in una zona situata nelle immediate vicinanze, salvo eccezioni da determinare;
  - c) con uno o più dei prodotti seguenti:
    - mosto di uve,
    - mosto di uve concentrato,
    - mosto di uve concentrato rettificato.
3. Il mosto di uve e il mosto di uve concentrato di cui al punto 2, lettera c), devono provenire dalla stessa regione determinata in cui è stato ottenuto il vino per la cui dolcificazione sono utilizzati.
4. Le disposizioni della presente sezione G non si applicano ai v.s.q.p.r.d. né ai v.l.q.p.r.d.

**H. Operazioni di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione**

1. Ciascuna operazione di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione di cui alla sezione F e alla sezione G, punto 1, è autorizzata soltanto se effettuata alle condizioni previste all'allegato V, sezione G.
2. Fatte salve le disposizioni della sezione D, punto 4, tali operazioni possono essere effettuate soltanto nella regione determinata in cui sono state raccolte le uve fresche utilizzate.

**I. Rese per ettaro**

1. Per ogni v.q.p.r.d. lo Stato membro interessato fissa una resa per ettaro espressa in quantità di uve, di mosto di uve o di vino.
2. Nel fissare tale resa si tiene conto in particolare delle rese ottenute nei dieci anni precedenti, prendendo in considerazione soltanto i raccolti di qualità soddisfacente ottenuti dai terreni più rappresentativi della regione determinata.
3. La resa per ettaro può essere fissata a livelli diversi per lo stesso v.q.p.r.d., in base ai seguenti elementi:
  - a) la subregione, il comune o la frazione,
  - b) la varietà o le varietà di viti,
 da cui provengono le uve utilizzate.
4. La resa così fissata può essere modificata dallo Stato membro interessato.
5. Il superamento della resa di cui al paragrafo 1 determina il divieto di usare, per la totalità del raccolto, la denominazione rivendicata, salvo deroghe previste a titolo generale o particolare degli Stati membri alle condizioni da questi ultimi stabilite, eventualmente secondo le zone viticole; tali condizioni riguardano in particolare la destinazione dei vini o dei prodotti di cui trattasi.

**J. Esami analitici e organolettici**

1. I produttori sono tenuti a sottoporre i vini per i quali chiedono la denominazione v.q.p.r.d. ad un esame analitico e ad un esame organolettico:
  - a) l'esame analitico deve riguardare almeno i valori degli elementi caratteristici dei v.q.p.r.d. in questione fra quelli elencati al punto 3; i valori limite di tali elementi sono stabiliti dallo Stato membro produttore per ciascun v.q.p.r.d.;
  - b) l'esame organolettico riguarda il colore, la limpidezza, l'odore e il sapore.
2. In attesa dell'adozione di adeguate disposizioni relative alla loro applicazione sistematica e generale, gli esami di cui al punto 1 possono essere

**▼B**

effettuati su campioni dall'organismo competente designato da ciascuno degli Stati membri.

3. Gli elementi caratteristici di cui al punto 1, lettera a) sono i seguenti:
  - A. Stabiliti in base a una prova di conservazione del vino:
    1. Prova dell'aria
    2. Prova del freddo
  - B. Stabiliti in base ad un esame microbiologico
    3. Prova della stufa
    4. Aspetto del vino e del deposito
  - C. Stabiliti in base ad un'analisi fisicochimica:
    5. Densità
    6. Titolo alcolometrico
    7. Estratto secco totale (ottenuto per densimetria)
    8. Zuccheri riduttori
    9. Saccarosio
    10. Ceneri
    11. Alcalinità delle ceneri
    12. Acidità totale
    13. Acidità volatile
    14. Acidità fissa
    15. pH
    16. Anidride solforosa libera
    17. Anidride solforosa totale
  - D. Stabiliti in base ad un'analisi complementare:
    18. Acido carbonico (vini frizzanti e spumanti, sovrappressione in bar a 20 °C).

**K. Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate**

1. Il titolo alcolometrico volumico totale delle partite destinate all'elaborazione di v.s.q.p.r.d. dev'essere di almeno:
  - 9,5 % vol nelle zone viticole C III,
  - 9 % vol nelle altre zone viticole.
2. Tuttavia, le partite destinate all'elaborazione di alcuni v.s.q.p.r.d. compresi in un elenco da stabilirsi ed elaborati a partire da una sola varietà di vite possono avere un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 8,5 % vol.
3. Viene stabilito un elenco dei v.s.q.p.r.d. di cui al punto 2.
4. Il titolo alcolometrico volumico effettivo dei v.s.q.p.r.d., compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, dev'essere di almeno 10 % vol.
5. Lo sciroppo zuccherino per i v.s.q.p.r.d. può contenere soltanto:
  - a) saccarosio,
  - b) mosto di uve concentrato,
  - c) mosto di uve concentrato rettificato,
  - d) mosto di uve,
  - e) mosto di uve parzialmente fermentato,
  - f) vino,
  - g) v.q.p.r.d.,
 atti a diventare lo stesso v.s.q.p.r.d. ottenuto con l'aggiunta di sciroppo zuccherino.
6. In deroga all'allegato I, punto 15, i v.s.q.p.r.d., contenuti in recipienti chiusi alla temperatura di 20 °C, devono avere una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar.
 

Tuttavia, per i v.s.q.p.r.d. contenuti in recipienti di capacità inferiore a 25 cl, la sovrappressione minima è di 3 bar.

▼B

7. Ferme restando le disposizioni più restrittive che possono essere applicate dagli Stati membri ai v.s.q.p.r.d. prodotti nel loro territorio, il tenore totale di anidride solforosa di questi vini spumanti non può superare 185 mg/l. Qualora le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i v.s.q.p.r.d. prodotti nel loro territorio, che il tenore massimo totale di anidride solforosa sia aumentato al massimo di 40 mg/l, purché i vini che hanno beneficiato di questa autorizzazione non siano spediti al di fuori degli Stati membri in questione.
8. La durata di elaborazione dei v.s.q.p.r.d., compreso l'invecchiamento nelle aziende di produzione e calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere:
  - a) inferiore a sei mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso;
  - b) inferiore a nove mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in bottiglia.
9. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della permanenza della medesima sulle fecce non può essere inferiore a:
  - 90 giorni,
  - 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.
10. Per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico:
  - a) salvo deroga, essi possono essere ottenuti utilizzando, per la costituzione della partita, esclusivamente mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di viti figuranti in un elenco da stabilire, purché tali varietà siano riconosciute atte alla produzione di v.s.q.p.r.d. nella regione determinata di cui tali v.s.q.p.r.d. portano il nome;
  - b) il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita può essere effettuato, per rendere spumante la partita, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;
  - c) è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
  - d) in deroga al punto 4, il titolo alcolometrico volumico effettivo dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico non può essere inferiore a 6 % vol;
  - e) il titolo alcolometrico volumico totale dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico non può essere inferiore a 10 % vol;
  - f) in deroga al punto 6, primo comma, i v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico, allorché sono conservati in recipienti chiusi alla temperatura di 20 °C, presentano una sovrappressione non inferiore a 3 bar;
  - g) in deroga al punto 8, la durata del processo di elaborazione dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico non può essere inferiore a un mese.
11. Le disposizioni di cui all'allegato V, sezione H, punti da 1 a 10 si applicano anche ai v.s.q.p.r.d.

**L. Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (disposizioni diverse da quelle previste all'allegato V, sezione H, e che riguardano in modo specifico i v.l.q.p.r.d.)**

1. Salvo deroghe i prodotti di cui all'allegato V, sezione J, punto 1, come pure il mosto di uve concentrato e il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto da uve appassite di cui alla sezione J, punto 2, utilizzati per l'elaborazione di un v.l.q.p.r.d., devono essere ottenuti nella regione determinata di cui il v.l.q.p.r.d. in questione reca il nome.

Tuttavia, per quanto riguarda i v.l.q.p.r.d. «Málaga» e «Jerez-Xérès-Sherry», il mosto di uve concentrato e, a norma dell'articolo 44, paragrafo 11, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto da uve appassite, di cui all'allegato V, sezione J, punto 2, ottenuti da varietà di vite Pedro Ximénez, possono provenire dalla regione determinata «Montilla-Moriles».

2. Salvo deroghe, le operazioni di cui all'allegato V, sezione J, punti da 3 a 6, destinate all'elaborazione di un v.l.q.p.r.d. possono essere effettuate soltanto nella regione determinata di cui al punto 1.

Tuttavia, per quanto riguarda il v.l.q.p.r.d. avente la designazione di «Porto», ottenuto da uve della regione determinata «Douro», le ulteriori pratiche di elaborazione e di invecchiamento possono avere luogo sia nella regione determinata suindicata sia in Vila Nova de Gaia — Porto.

## ▼B

3. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i v.l.q.p.r.d. elaborati nel loro territorio:
- a) il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato V, sezione J, punto 1, utilizzati per l'elaborazione di un v.l.q.p.r.d. non può essere inferiore a 12 % vol; tuttavia, alcuni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco da compilare possono essere ottenuti:
    - i) da mosto di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10 % vol, se si tratta di v.l.q.p.r.d. ottenuti mediante l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia a denominazione di origine e proveniente eventualmente dalla stessa azienda, oppure
    - ii) da mosti di uve in corso di fermentazione o, nel caso del secondo trattino seguente, da vino con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a:
      - 11 % vol nel caso di v.l.q.p.r.d. ottenuti mediante l'aggiunta di alcole neutro o di un distillato di vino con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 70 % vol, o di acquavite di origine viticola;
      - 10,5 % vol per i vini compresi in un elenco da stabilire, ottenuti da mosto di uve bianche;
      - 9 % vol nel caso di un v.l.q.p.r.d. la cui produzione è tradizionale e consuetudinaria secondo leggi nazionali che lo prevedano esplicitamente per tale vino;
  - b) il titolo alcolometrico volumico effettivo di un v.l.q.p.r.d. non può essere inferiore a 15 % vol né superiore a 22 % vol;
  - c) il titolo alcolometrico volumico totale di un v.l.q.p.r.d. non può essere inferiore a 17,5 % vol.
4. Tuttavia, il titolo alcolometrico volumico totale può essere inferiore a 17,5 % vol, ma non inferiore a 15 % vol, per alcuni v.l.q.p.r.d. compresi in un elenco da compilare, se esplicitamente previsto dalla legislazione nazionale agli stessi applicabile anteriormente al 1° gennaio 1985.
5. Le menzioni specifiche tradizionali «οίνος Υλκός φυσικός», «vino dolce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» sono riservate ai v.l.q.p.r.d.:
- ottenuti da vendemmie costituite per l'85 % almeno dalle varietà di viti figuranti in un elenco da compilare,
  - ottenuti da mosti con un arricchimento naturale iniziale in zucchero di almeno 212 gr/l;
  - ottenuti, eccettuato qualsiasi altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole, di distillato o di acquavite di cui all'allegato V, sezione J, punto 2.
6. In quanto lo richiedano gli impieghi produttivi tradizionali, gli Stati membri possono, per quanto riguarda i v.l.q.p.r.d. elaborati nel loro territorio, disporre che la menzione specifica tradizionale «vino dolce naturale» sia riservata ai v.l.q.p.r.d.:
- vinificati direttamente dai viticoltori, purché provengano esclusivamente dalle loro vigne di «Muscats», «Grenache», «Maccabéo» o «Malvoisie»; tuttavia, sono ammesse le vendemmie ottenute su particelle piantate entro il limite del 10 % del numero totale di piedi con varietà di viti diverse dalle quattro dianzi designate,
  - ottenuti entro il limite di una resa per ettaro di 40 ettolitri di mosto di uve di cui all'allegato V, sezione J, punto 1, primo e quarto trattino, ed ogni superamento di tale resa fa venir meno per tutto il raccolto il beneficio della denominazione «vino dolce naturale»,
  - ottenuti da un mosto di uve dianzi citato con un arricchimento naturale iniziale in zucchero di almeno 252 g/l,
  - ottenuti, eccettuato qualsiasi altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole di origine viticola corrispondente in alcole puro al 5 % come minimo del volume del citato mosto di uve prodotto e, come massimo, alla più bassa delle due proporzioni seguenti:
    - o 10 % del volume del citato mosto di uve prodotto,
    - o 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 sulla base dell'1 % vol di alcole puro per 17,5 grammi di zucchero residuo per litro.

▼B

7. Le menzioni di cui ai punti 5 e 6 non possono essere tradotte. Tuttavia:
- esse possono essere accompagnate da una menzione esplicativa in una lingua compresa dal consumatore finale,
  - per i prodotti elaborati in Grecia a norma del punto 6 e che circolano nel territorio di questo Stato membro, la menzione «vino dolce naturale» può essere accompagnata dalla menzione «οίνος γλυκός φυσικός».
8. La menzione specifica tradizionale «vino generoso» è riservata al v.l.q.p.r.d. secco elaborato sotto fioretta, e:
- ottenuto da uve bianche ricavate dalle varietà di viti Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema e Garrido Fino,
  - immesso in consumo dopo due anni di età media di maturazione 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 fermentazione alcolica totale del mosto, conferisce al prodotto caratteristiche analitiche e organolettiche specifiche.
9. La menzione di cui al punto 8 non può essere tradotta. Tuttavia, essa può essere accompagnata da una menzione esplicativa in una lingua compresa dal consumatore finale.
10. La menzione specifica tradizionale «vinho generoso» è riservata ai v.l.q.p.r.d. «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» e «Carcavelos» unitamente alla rispettiva denominazione di origine.
11. La menzione specifica tradizionale «vino generoso de licor» è riservata al v.l.q.p.r.d.:
- ottenuto dal «vino generoso» di cui al punto 8 o dal vino sotto fioretta atto a diventare tale «vino generoso», soggetto ad un'aggiunta o di mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto da uve parzialmente appassite o di mosto di uve concentrato,
  - immesso in consumo dopo due anni di età media di maturazione in fusti di rovere.
12. La menzione di cui al punto 11 non può essere tradotta. Tuttavia, essa può essere accompagnata da una menzione esplicativa in una lingua compresa dal consumatore finale.



▼B

## ALLEGATO VII

**DESIGNAZIONE, DENOMINAZIONE, PRESENTAZIONE E PROTEZIONE DI TALUNI PRODOTTI DIVERSI DAI VINI SPUMANTI**

Ai fini del presente allegato si intende per:

- «*etichettatura*», l'insieme delle designazioni e delle altre menzioni, contrassegni, illustrazioni o marchi caratterizzanti il prodotto che figurano sullo stesso recipiente, compreso il dispositivo di chiusura, nonché sul pendaglio appeso al recipiente. Non fanno parte dell'etichettatura alcune indicazioni, contrassegni ed altri marchi da determinare;
- «*imballaggio*», gli involucri protettivi, quali carta, rivestimenti di paglia d'ogni genere, cartoni e casse utilizzati per il trasporto di uno o più recipienti e/o la loro presentazione in vista della vendita al consumatore finale.

**A. Indicazioni obbligatorie**

## 1. L'etichettatura:

- a) dei vini da tavola, dei vini da tavola designati con un'indicazione geografica e dei v.q.p.r.d.;
- b) dei vini originari di paesi terzi diversi da quelli elencati alla lettera c) seguente;
- c) dei vini liquorosi, dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati di cui all'allegato I del presente regolamento, nonché di questi vini originari di paesi terzi,

contiene obbligatoriamente le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita del prodotto,
- il volume nominale,
- il titolo alcolometrico volumico effettivo,
- il numero di lotto ai sensi della 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 <sup>(1)</sup>.

## 2. La denominazione di vendita è costituita dai seguenti elementi:

- a) per i vini da tavola i termini «vino da tavola» nonché:
  - nel caso di spedizione in un altro Stato membro o di esportazione, il nome dello Stato membro se le uve sono prodotte e vinificate in tale Stato;
  - i termini «mélange di vini di diversi paesi della Comunità europea» per i vini ottenuti dal mescolamento di prodotti originari di più Stati membri;
  - i termini «vino ottenuto in ... da uve raccolte in ...», completato dall'indicazione degli Stati membri in causa, per i vini vinificati in uno Stato membro ottenuti da uve raccolte in un altro Stato membro;
  - i termini «Retsina» o «vino tinto de mezcla» per determinati vini da tavola;
- b) per i vini da tavola con indicazione geografica,
  - il termine «vino da tavola»,
  - il nome dell'unità geografica,

▼A1

- una delle menzioni seguenti a condizioni da determinare: «Landwein», «vin de pays», «indicazione geografica tipica», «ονομασία κατά παράδοση», «οίνος τοπικός», «vino de la tierra», «vinho regional», «regional wine», «landwijn», «geograafilise tähistusega lauavein», «tájbor», «inbid tradizzjonali tal-lokal», «zemské víno» «deželno vino PGO» or «deželno vino s priznano geografsko oznako»; quando una tale menzione è usata i termini «vino da tavola» non dovrebbero essere richiesti.

▼B

- c) per i v.q.p.r.d.:
  - il nome della regione determinata,

<sup>(1)</sup> GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

▼**B**

- fatte salve le eccezioni da stabilire:
  - la menzione «vino di qualità prodotto in una regione determinata» o «v.q.p.r.d.», o
  - la menzione «vino liquoroso di qualità prodotto in una regione determinata» o «v.l.q.p.r.d.», o
  - la menzione «vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate» o «v.f.q.p.r.d.», o
  - una menzione specifica tradizionale inclusa in un elenco da adottare o diverse di queste menzioni se previste dalle disposizioni dello Stato membro interessato;

- d) per i vini importati la parola «vino», completata obbligatoriamente dal nome del paese d'origine e, quando sono designati mediante un'indicazione geografica, dal nome dell'unità geografica in questione;
- e) per i vini liquorosi la menzione «vino liquoroso»,
- f) per i vini frizzanti la menzione «vino frizzante»;
- g) per i vini frizzanti gassificati la menzione «vino frizzante gassificato»;
- h) per i vini di cui alle lettere e), f) e g), originari di paesi terzi, menzioni da determinare.

## 3. L'etichettatura:

- a) dei vini da tavola, i vini da tavola con indicazione geografica e i v.q.p.r.d.,
- b) dei vini originari di paesi terzi,

contiene obbligatoriamente oltre alle menzioni di cui ai punti 1 e 2, le seguenti indicazioni:

- il nome o la ragione sociale, il comune e lo Stato membro dell'imbottigliatore o, per i recipienti di volume nominale superiore a 60 litri, dello speditore;
- per i vini importati, l'importatore o, quando l'imbottigliamento ha avuto luogo nella Comunità, dell'imbottigliatore.

## 4. L'etichettatura dei vini liquorosi, dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati, nonché di questi vini originari di paesi terzi, deve essere completata da indicazioni da determinarsi, corrispondenti a quelle di cui ai punti 2 e 3.

**B. Indicazioni facoltative**

## 1. L'etichettatura dei prodotti ottenuti nella Comunità può essere completata dalle seguenti indicazioni, in base a condizioni da determinarsi:

- a) per i vini da tavola, i vini da tavola con indicazione geografica e i v.q.p.r.d.:
  - il nome, l'indirizzo e la qualità della o delle persone che hanno partecipato alla commercializzazione,
  - il tipo del prodotto,
  - un colore particolare secondo le modalità previste dallo Stato membro produttore;
- b) per i vini da tavola con indicazione geografica e per i v.q.p.r.d.:
  - l'anno di raccolta,
  - il nome di una o più varietà di vite,
  - un riconoscimento, medaglia o concorso,
  - indicazioni relative a come è stato ottenuto il prodotto o al metodo di elaborazione dello stesso,
  - menzioni tradizionali complementari secondo le modalità previste dallo Stato membro produttore,
  - il nome di un'azienda,
  - una menzione indicante l'imbottigliamento:
    - nell'azienda viticola, o
    - da un'associazione di aziende agricole, o
    - in una impresa situata nella regione di produzione o, per quanto riguarda i v.q.p.r.d, nelle sue immediate vicinanze;
- c) per i v.q.p.r.d.:
  - l'indicazione di un'unità geografica più piccola della regione determinata secondo le modalità previste dallo Stato membro produttore;

**▼B**

- l'indicazione di un'unità geografica più grande della regione determinata per precisare l'ubicazione di un v.q.p.r.d.;
- una menzione indicante l'imbottigliamento nella regione determinata, purché questa indicazione sia tradizionale e abituale nella regione determinata interessata.

2. Per i vini liquorosi, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati e per i vini originari di paesi terzi, indicazioni facoltative corrispondenti a quelle di cui al punto 1 sono da determinarsi.

Il presente punto non pregiudica la possibilità per gli Stati membri di adottare disposizioni relative alla designazione di questi prodotti fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie corrispondenti.

3. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, l'etichettatura può essere completata da altre indicazioni.
4. Gli Stati membri produttori possono rendere obbligatorie talune indicazioni di cui ai punti 1 e 2, proibirle o limitarne l'utilizzazione, per i vini ottenuti nel loro territorio.

**C. Utilizzazione di menzioni specifiche**

1. La denominazione:

- a) «vino» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 10 dell'allegato I,
- b) «vino da tavola» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 13 dell'allegato I.

2. ►**M5** Fatte salve le disposizioni per l'armonizzazione delle legislazioni, i punti 1, lettera a) e 3, lettera c) lasciano tuttavia impregiudicata la possibilità per gli Stati membri di ammettere:

- l'utilizzazione dei termini «vino» e «vino frizzante» accompagnati da un nome di frutta e sotto forma di denominazione composta per la designazione di prodotti ottenuti dalla fermentazione di frutta diversa dall'uva, ◀
- altre denominazioni composte comportanti la parola «vino». ►**A1** La Polonia è autorizzata a mantenere l'uso della denominazione composta «Polskie wino/vino polacco» per i prodotti fermentati che rientrano nel codice NC 2206 ricavati da succo d'uva concentrato o mosto di uve concentrato e da succo d'uva o mosto di uve. Tali prodotti, recanti l'etichetta «Polskie wino/Vino polacco», sono commercializzati solo in Polonia. ◀

3. La denominazione

- a) «vino liquoroso» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 14 dell'allegato I, o, se del caso, ad una definizione da determinare a norma della parte introduttiva di detto allegato;
- b) «vino liquoroso di qualità prodotto in una regione determinata» o «v.l.q.p.r.d.» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 14 dell'allegato I e alle disposizioni specifiche del presente regolamento;
- c) «vino frizzante» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 17 dell'allegato I o, se del caso, ad una definizione da determinarsi a norma della parte introduttiva di detto allegato;
- d) «vino frizzante di qualità prodotto in una regione determinata» o «v.f.q.p.r.d.» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 17 dell'allegato I e alle disposizioni specifiche del presente regolamento;
- e) «vino frizzante gassificato» è riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 18 dell'allegato I o, se del caso, ad una definizione da determinarsi a norma della parte introduttiva di detto allegato.

4. Se si fa uso delle dette denominazioni composte di cui al punto 2, deve essere eliminata qualsiasi possibilità di equivoco con i prodotti di cui al punto 1.

**D. Lingue utilizzabili per l'etichettatura**

1. Le indicazioni sull'etichettatura sono redatte in una o più lingue ufficiali della Comunità per consentire al consumatore finale di comprendere facilmente ciascuna delle indicazioni.

**▼B**

Tuttavia, l'indicazione:

- del nome della regione determinata,
- del nome di un'altra unità geografica,
- delle menzioni specifiche tradizionali e delle menzioni tradizionali complementari,
- il nome delle aziende viticole o delle loro associazioni, nonché menzioni relative all'imbottigliamento,

sono redatte unicamente in una delle lingue ufficiali dello Stato membro sul cui territorio il prodotto è stato elaborato.

Per i prodotti originari della Grecia le indicazioni di cui al secondo comma possono essere ripetute in una o più lingue ufficiali della Comunità.

Le indicazioni di cui al primo e secondo trattino del secondo comma possono essere redatte in una sola lingua ufficiale della Comunità qualora quest'ultima sia considerata alla stregua della lingua ufficiale di quella parte del territorio del paese d'origine in cui si trova la regione determinata in questione, se tale lingua è utilizzata tradizionalmente e abitualmente nello Stato membro interessato.

Per i prodotti ottenuti ed immessi sul mercato nel loro territorio gli Stati membri possono consentire che le indicazioni di cui al secondo comma siano redatte anche in una lingua diversa dalle lingue ufficiali della Comunità, se tale lingua è utilizzata tradizionalmente e abitualmente nello Stato membro interessato o in una parte del suo territorio.

Inoltre, gli Stati membri produttori possono consentire, per i loro prodotti, che le indicazioni di cui al secondo comma siano redatte in un'altra lingua se essa è quella utilizzata tradizionalmente per tali indicazioni.

2. Possono essere decise ulteriori deroghe al punto 1.

**E. Codici**

1. Secondo modalità da stabilire, si utilizza un codice per indicare sull'etichettatura:

- di un prodotto di cui alla sezione A, punto 1, diverso da quello di cui al trattino successivo, e informazioni relative, in tutto o in parte, al nome di una regione determinata diversa da quella che può utilizzarsi per la designazione del prodotto in questione. Tuttavia, gli Stati membri possono determinare altre misure appropriate per il loro territorio, al fine di evitare possibilità di equivoco con la regione determinata in questione;
- di un vino da tavola conformemente al secondo e terzo trattino della sezione A, punto 2, lettera a), la sede sociale dell'imbottigliatore o dello speditore e, ove opportuno, il luogo di imbottigliamento e di spedizione.

Secondo modalità da stabilire, un codice può essere utilizzato sull'etichettatura dei prodotti di cui al presente allegato per le indicazioni di cui alla sezione A, punto 3, in quanto lo Stato membro nel cui territorio questi prodotti sono imbottigliati l'abbia permesso. Questa utilizzazione è subordinata alla condizione che figurino per esteso sull'etichettatura il nome o la ragione sociale di una persona o di un gruppo di persone diverse dall'imbottigliatore, che partecipa al circuito commerciale, nonché il comune o frazione in cui ha la sede questa persona o questo gruppo.

**F. Marchi**

1. Laddove la designazione, la presentazione e la pubblicità dei prodotti di cui al presente regolamento sono completate da marchi, essi non possono contenere parole o parti di parole, contrassegni o illustrazioni:

- a) che siano di natura tale da causare confusione o indurre in errore le persone cui sono rivolti ai sensi dell'articolo 48, oppure
- b) che:
  - possano essere confusi dalle persone cui sono destinati con la designazione totale o parziale di un vino da tavola, di un vino liquoroso, di un vino frizzante, di un vino frizzante gassificato, di un v.q.p.r.d o di un vino importato la cui designazione è disciplinata da disposizioni comunitarie o con la designazione di un altro prodotto cui si faccia riferimento nel presente allegato, o
  - siano identici alla designazione di tale prodotto senza che i prodotti utilizzati per l'elaborazione dei prodotti finali di cui sopra abbiano diritto ad usufruire di detta designazione o presentazione.

▼B

Inoltre, l'etichettatura utilizzata per la designazione di un vino da tavola, di un vino liquoroso, di un vino frizzante, di un vino frizzante gassificato, di un v.q.p.r.d. o di un vino importato non può contenere marchi che riportano parole o parti di parole, segni o illustrazioni che:

- a) nel caso di:
  - vini da tavola, vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati includano il nome di un v.q.p.r.d,
  - v.q.p.r.d, includano il nome di un vino da tavola,
  - vini importati, includano il nome di un vino da tavola o di un v.q.p.r.d;
- b) nel caso di vini da tavola con un'indicazione geografica, v.q.p.r.d o vini importati, contengano informazioni false, soprattutto per quanto riguarda l'origine geografica, la varietà di vite, l'anno di raccolta o una menzione relativa ad una qualità superiore;
- c) nel caso di vini da tavola diversi da quelli di cui alla lettera b), vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati, contengano informazioni concernenti l'origine geografica, la varietà di vite, l'anno di raccolta o una menzione relativa ad una qualità superiore;
- d) nel caso di vini importati, possa creare confusione con un'illustrazione utilizzata per distinguere un vino da tavola, vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati, un v.q.p.r.d o un vino importato, designato mediante un'indicazione geografica.

2. In deroga alla lettera b) del primo comma del punto 1, il titolare di un marchio registrato per un vino o un mosto di uve che sia identico:

- al nome di un'unità geografica più piccola di una regione determinata utilizzato per la designazione di un v.q.p.r.d., oppure
- al nome di un'unità geografica utilizzato per la designazione di un vino da tavola recante un'indicazione geografica, oppure
- al nome di un vino importato designato mediante un'indicazione geografica,

può, anche se non ha diritto a questo nome a norma del primo comma del punto 1, continuare ad usare tale marchio fino al 31 dicembre 2002 a condizione che il marchio in questione:

- a) sia stato registrato al più tardi il 31 dicembre 1985 dall'autorità competente di uno Stato membro conformemente al diritto vigente al momento di questa registrazione; e
- b) sia stato effettivamente utilizzato fino al 31 dicembre 1986 senza interruzione dopo la sua registrazione o, se quest'ultima è anteriore al 1° gennaio 1984, almeno dopo tale data.

Inoltre, il titolare di un marchio conosciuto e registrato per un vino o un mosto di uve che contenga termini identici al nome di una regione determinata o al nome di un'unità geografica più piccola di una regione determinata può, anche se non ha diritto a questo nome a norma del punto 1, continuare ad usare tale marchio se corrisponde all'identità del suo titolare originario o del prestanome originario, purché la registrazione del marchio sia stata fatta almeno venticinque anni prima del riconoscimento ufficiale del nome geografico in questione da parte dello Stato membro produttore a norma delle disposizioni comunitarie pertinenti per quanto riguarda i v.q.p.r.d. e il marchio sia stato effettivamente utilizzato senza interruzione.

I marchi conformi alle condizioni del primo e del secondo comma non possono essere opposti all'utilizzazione dei nomi delle unità geografiche utilizzati per la designazione di un v.q.p.r.d. o di un vino da tavola.

3. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, decide anteriormente al 31 dicembre 2002 dell'eventuale proroga del termine indicato al primo comma del punto 2.
4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione i marchi di cui al punto 2, a mano a mano che essi vengono loro comunicati.

La Commissione ne informa gli organismi competenti degli Stati membri preposti al controllo dell'osservanza delle disposizioni comunitarie nel settore vitivinicolo.

#### G. Commercializzazione, controllo e protezione

1. Sin dal momento della commercializzazione del prodotto in un recipiente di volume nominale non superiore a 60 litri, tale recipiente, deve essere etichettato. Questa etichettatura dev'essere conforme alle disposizioni del

**▼B**

presente regolamento; lo stesso dicasi per i recipienti di volume nominale superiore a 60 litri, quando sono etichettati.

2. Possono essere decise deroghe al punto 1.
3. Ogni Stato membro è responsabile del controllo e della protezione dei v.q.p.r.d. e dei vini da tavola con indicazione geografica commercializzati conformemente al presente regolamento.
4. I vini importati destinati al consumo umano diretto e designati mediante un'indicazione geografica possono beneficiare, ai fini della loro commercializzazione nella Comunità e su riserva di reciprocità, del controllo e della protezione di cui al punto 3.

La disposizione di cui al precedente comma viene attuata tramite accordi negoziati e conclusi con i paesi terzi interessati secondo la procedura di cui all'articolo 133 del trattato.



ALLEGATO VIII

**DESIGNAZIONE, DENOMINAZIONE, PRESENTAZIONE E PROTEZIONE DEI VINI SPUMANTI**

**A. Definizioni**

1. Il presente allegato stabilisce le norme per la designazione e la presentazione:

- a) dei vini spumanti definiti all'allegato I, punto 15, elaborati nella Comunità;
- b) dei vini spumanti gassificati definiti all'allegato I, punto 16, originari della Comunità;
- c) dei vini spumanti definiti ai sensi del presente regolamento secondo la procedura di cui all'articolo 75, originari dei paesi terzi;
- d) dei vini spumanti gassificati definiti ai sensi del presente regolamento secondo la procedura di cui all'articolo 75, originari dei paesi terzi.

I vini spumanti di cui al primo comma della lettera a) comprendono:

- «vini spumanti» di cui all'allegato V, sezione H,
- «vini spumanti di qualità» di cui all'allegato V, sezione I, e
- «vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata» (v.s.q.p.r.d.) di cui all'allegato VI, sezione K.

2. Ai fini del presente allegato, si intende per:

- «*etichettatura*», il complesso delle menzioni, dei contrassegni, delle illustrazioni, dei marchi o di altre designazioni, che caratterizzano il prodotto, apposti sullo stesso recipiente, compreso il dispositivo di chiusura, nonché sul pendaglio appeso al recipiente e sul rivestimento del collo delle bottiglie. Non fanno parte dell'etichettatura talune indicazioni, contrassegni e altri marchi da determinare;
- «*imballaggio*», gli involucri protettivi, quali carte, rivestimenti di paglia d'ogni genere, cartoni e casse utilizzati per il trasporto di uno o più recipienti e/o la loro presentazione in vista della vendita al consumatore finale;
- «*elaboratore*» di un prodotto di cui al paragrafo 1, la persona fisica o giuridica ovvero l'associazione di tali persone che procede all'elaborazione o vi fa procedere per proprio conto;
- «*elaborazione*», la trasformazione di uve fresche, mosti di uve e di vini in un prodotto menzionato al punto 1.

**B. Indicazioni obbligatorie**

1. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, la designazione sull'etichettatura comporta l'indicazione:

- a) di una menzione che precisa la denominazione di vendita, conformemente alla sezione D, punto 2;
- b) del volume nominale del prodotto;
- c) di una menzione relativa al tipo di prodotto, conformemente alla sezione D, punto 3;
- d) del titolo alcolometrico volumico effettivo secondo modalità da stabilire.

2. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, lettere a) e b), la designazione sull'etichettatura contiene oltre alle indicazioni elencate al punto 1:

- il nome o la ragione sociale dell'elaboratore o di un venditore stabilito nella Comunità e
- il nome del comune o della frazione e dello Stato membro in cui la suddetta persona ha la sua sede, in conformità della sezione D, punti 4 e 5.

Tuttavia, gli Stati membri produttori possono rendere obbligatoria l'indicazione per esteso solo del nome o della ragione sociale dell'elaboratore.

Qualora sull'etichetta figurino il nome o la ragione sociale dell'elaboratore e qualora l'elaborazione abbia luogo in un comune, una frazione o uno Stato membro diversi da quelli di cui al primo comma, secondo trattino, le indicazioni ivi previste sono completate dall'indicazione del nome del comune o della frazione in cui l'elaborazione è effettuata e, se questa ha luogo in un altro Stato membro, dall'indicazione di quest'ultimo.

**▼B**

3. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, lettere c) e d), la designazione sull'etichettatura contiene oltre alle indicazioni di cui al paragrafo 1, l'indicazione:
  - a) del nome o della ragione sociale dell'importatore, nonché del comune e dello Stato membro in cui questi ha la sede;
  - b) del nome o della ragione sociale dell'elaboratore, nonché del nome del comune e del paese terzo in cui questi ha la sede, in conformità della sezione D, punti 4 e 5.
4. La designazione sull'etichettatura contiene menzioni supplementari nei casi seguenti:
  - per i prodotti elaborati con vini originari di paesi terzi, quali quelli previsti all'allegato I, punto 15, sesto trattino, la designazione sull'etichettatura indica che il prodotto è stato elaborato con vini importati e precisa il paese terzo del quale è originario il vino utilizzato per la costituzione della partita;
  - per i v.s.q.p.r.d. è indicato sull'etichettatura il nome della regione determinata nella quale sono state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del prodotto;
  - per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico di cui all'allegato VI, sezione K, punto 10, la designazione sull'etichettatura comporta l'indicazione del nome della varietà di vite da cui sono stati ottenuti, oppure la menzione «elaborato con uve di varietà aromatiche».

**C. Indicazioni facoltative**

1. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, la designazione sull'etichettatura può essere completata da altre indicazioni, sempreché:
  - non rischino di creare confusione nella mente delle persone cui sono destinate, in particolare per le indicazioni obbligatorie di cui alla sezione B e per quelle facoltative di cui alla sezione E,
  - siano rispettate, se del caso, le disposizioni della sezione E.
2. Gli organismi competenti in materia di vigilanza e di controllo nel settore del vino spumante possono, osservando le norme generali di procedura adottate da ciascuno Stato membro, esigere dall'elaboratore o dal venditore di cui alla sezione B, punto 2, primo comma, primo trattino, la prova dell'esattezza delle menzioni utilizzate per la designazione e concernenti la natura, l'identità, la qualità, la composizione, l'origine o la provenienza del prodotto in questione o dei prodotti utilizzati durante l'elaborazione dello stesso.

Allorché tale richiesta proviene:

- dall'organismo competente dello Stato membro nel quale è stabilito l'elaboratore o il venditore, la prova è richiesta direttamente a questi da detto organismo;
- dall'organismo competente di un altro Stato membro, questo fornisce all'organismo competente del paese di stabilimento dell'elaboratore o del venditore, nell'ambito della loro diretta collaborazione, tutti gli elementi utili che consentano a quest'ultimo di esigere la prova di cui trattasi; l'organismo richiedente è informato del seguito dato alla propria richiesta.

Qualora gli organismi competenti constatino che tale prova non è stata fornita, le menzioni in questione sono considerate come non conformi al presente regolamento.

**D. Modalità concernenti le indicazioni obbligatorie**

1. Le indicazioni di cui alla sezione B:
  - sono raggruppate nello stesso campo visivo sul recipiente e
  - sono presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono stampate e da poter essere nettamente distinte dal complesso delle altre indicazioni scritte e dei disegni.

È tuttavia ammesso che le indicazioni obbligatorie relative all'importatore figurino fuori del campo visivo nel quale sono raggruppate le altre indicazioni obbligatorie.
2. Per l'indicazione della denominazione di vendita, ai sensi della sezione B, punto 1, lettera a), viene apposta una delle menzioni seguenti:
  - a) per un vino spumante di cui all'allegato V, sezione H, la menzione «vino spumante»;



▼ **B**

- b) per un vino spumante di qualità di cui all'allegato V, sezione I, diverso da quello di cui alla lettera d) del presente punto, la menzione «vino spumante di qualità» o «Sekt»;
- c) per un v.s.q.p.r.d. di cui all'allegato VI, sezione K:
- la menzione «vino spumante di qualità prodotto in una regione determinata» o «v.s.q.p.r.d.» o «Sekt bestimmter Anbaubgebiete» o «Sekt bA», o
  - una menzione specifica tradizionale scelta tra quelle di cui all'allegato VII, sezione A, punto 2, lettera c), secondo trattino, quarto sottotrattino, dallo Stato membro in cui è avvenuta l'elaborazione e riprodotta in un elenco da adottare, o
  - uno dei nomi delle regioni determinate di v.s.q.p.r.d. stabilito in applicazione della deroga di cui all'allegato VII, sezione A, punto 2, lettera c), secondo trattino, o
  - due di queste menzioni usate congiuntamente.
- Tuttavia, gli Stati membri possono prescrivere, per taluni v.s.q.p.r.d. prodotti sul loro territorio, che talune menzioni di cui al primo comma siano usate da sole o congiuntamente;
- d) per un vino spumante di qualità del tipo aromatico di cui all'allegato V, sezione I, punto 3, la menzione «vino spumante aromatico di qualità»;
- e) per un vino spumante originario di un paese terzo:
- «vino spumante»  
ovvero
  - «vino spumante di qualità» o «Sekt» quando le condizioni per la sua elaborazione siano state riconosciute equivalenti a quelle di cui all'allegato V, sezione I.

Per tali vini spumanti, la denominazione di vendita è associata a un riferimento al paese terzo nel quale le uve utilizzate sono state raccolte, vinificate e trasformate in vino spumante. Se i prodotti utilizzati per l'elaborazione del vino spumante sono stati ottenuti in un paese diverso da quello in cui l'elaborazione ha avuto luogo, in applicazione della sezione B, punto 3, il nome del paese in cui è avvenuta l'elaborazione deve risultare chiaramente tra le indicazioni che figurano sull'etichetta;

- f) per un vino spumante gassificato originario della Comunità o di un paese terzo, la menzione «vino spumante gassificato». Se la lingua usata per questa menzione non indica l'aggiunta di anidride carbonica, l'etichetta è completata con i termini «ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica» conformemente a modalità da determinare.

3. L'indicazione della menzione relativa al tipo di prodotto determinato dal tenore di zucchero di cui alla sezione B, punto 1, lettera c), viene fatta mediante una delle menzioni seguenti, comprensibili nello Stato membro o nel paese terzo di destinazione in cui il prodotto è offerto al consumo umano diretto:

▼ **A1**

- «brut nature», «naturherb», «bruto natural», «pas dosé», «dosage zéro», «natūralis briutas», «īsts bruts», «přírodně tvrdé», «popolnoma suho» o «dosaggio zero» se il tenore di zucchero è inferiore a 15 g/l; tali menzioni possono essere usate unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la formazione della spuma;
- «extra brut», «extra herb», «ekstra briutas», «ekstra brut», «ekstra bruts», «zvláště tvrdé», «extra bruto», «izredno suho» o «ekstra wytrawne» se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l;
- «brut», «herb», «briutas», «bruts», «tvrdé», «bruto», «zelo suho» o «bardzo wytrawne»: se il tenore di zucchero è inferiore a 15 g/l;
- «extra dry», «extra trocken», «extra seco», «labai sausas», «ekstra kuiv», «ekstra sausais», «különlegesen száraz», «wytrawne», «suho», «zvláště suché» o «extra suché»: se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 20 g/l;
- «sec», «trocken», «secco» or «asciutto», «dry», «tør», «ξηρός», «seco», «torr», «kuiva», «sausas», «kuiv», «sausais», «száraz», «półwytrawne», o «polsuho», or «suché»: if its sugar content is between 17 and 35 grams per litre;
- «demi-sec», «halbtrocken», «abboccato», «medium dry», «halvtør», «ημίξηρος», «semi seco», «meio seco», «halvtorr», «puolikuiiva», «pusiau sausas», «poolkuiv», «pussausais», «fél száraz», «półslodkie», «polsladko» o «polosuché» o «polosladké» se il tenore di zucchero è compreso tra 33 e 50 g/l;

**▼ A1**

— «doux», «mild», «dolce», «sweet», «sød», «γλυκύς», «dulce», «doce», «söt», «makea», «saldus», «magus», «pussaldais», «édes», «helu», «słodkie», «sladko» or «sladké» se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

**▼ B**

Se il tenore di zucchero del prodotto consente l'indicazione di due delle menzioni di cui al primo comma, l'elaboratore o l'importatore può usarne una sola, a propria scelta.

In deroga alla sezione B, punto 1, lettera c), per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico di cui all'allegato V, sezione I, punto 3 e i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico di cui all'allegato VI, sezione K, punto 10 la menzione relativa al tipo di prodotto di cui al primo comma può essere sostituita dall'indicazione del tenore di zucchero espresso in grammi per litro, determinato mediante l'analisi.

Per indicare il tipo del prodotto determinato dal tenore di zucchero, sono ammesse nell'etichettatura unicamente le indicazioni di cui al primo e terzo comma.

4. Il nome o la ragione sociale dell'elaboratore, nonché il nome del comune, o della frazione, e dello Stato in cui questi ha la sede sono indicati:
  - per esteso, o
  - per quanto riguarda i prodotti elaborati nella Comunità, in codice, sempreché figurino per esteso il nome o la ragione sociale della persona o dell'associazione di persone diverse dall'elaboratore che è intervenuto nel circuito commerciale del prodotto, nonché il comune, o la frazione, e lo Stato membro in cui tale persona o associazione hanno la sede.
5. Qualora il nome di un comune o di una frazione figuri sull'etichetta, per indicare la sede dell'elaboratore o di un'altra persona che abbia partecipato al circuito commerciale oppure per precisare il luogo dell'elaborazione e qualora tale indicazione comporti il nome di una regione determinata ai sensi dell'allegato VI, sezione A, diversa da quella che può essere utilizzata per designare il prodotto in questione, l'indicazione del nome avviene in base a un codice.

Tuttavia, gli Stati membri possono prescrivere, per la designazione dei prodotti elaborati nel proprio territorio, altre opportune misure, in particolare per quanto riguarda la dimensione dei caratteri da utilizzare per questa indicazione, in modo da evitare confusioni relative all'origine geografica del vino.

6. Le menzioni indicanti il modo di elaborazione possono essere stabilite dalle modalità di applicazione.

**E. Impiego di alcuni termini specifici**

1. Il nome di un'unità geografica, diversa da una regione determinata, di dimensioni inferiori a uno Stato membro o ad un paese terzo può essere indicato unicamente per completare la designazione:
  - di un v.s.q.p.r.d.,
  - di un vino spumante di qualità cui è stato attribuito, mediante le modalità d'applicazione, il nome di tale unità geografica, oppure
  - di un vino spumante originario di un paese terzo soggetto a condizioni di elaborazione riconosciute equivalenti a quelle di un vino spumante di qualità recante il nome di una unità geografica, nell'allegato V, sezione I.

Tale indicazione è autorizzata soltanto a condizione che:

- a) sia conforme alle disposizioni dello Stato membro o del paese terzo in cui è stata effettuata l'elaborazione del vino spumante;
- b) l'unità geografica in causa sia delimitata con precisione;
- c) tutte le uve dalle quali il prodotto in questione è stato ottenuto provengano da tale unità geografica, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio;
- d) per un v.s.q.p.r.d. tale unità geografica sia situata entro i confini della regione determinata di cui il vino in causa reca il nome;
- e) per i vini spumanti di qualità, il nome di tale unità geografica non sia previsto per designare un v.s.q.p.r.d.

In deroga al secondo comma, lettera c), gli Stati membri possono autorizzare l'indicazione del nome di un'unità geografica di dimensioni inferiori a una regione determinata per completare la designazione di

## ▼B

un v.s.q.p.r.d., se il prodotto è stato ottenuto almeno per l'85 % da uve raccolte in tale unità.

2. Il nome di una varietà di vite può essere usato unicamente per completare la designazione di un prodotto di cui alla sezione A, punto 1:

- lettera a)  
oppure
- lettera c), soggetto a condizioni di elaborazione riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.

Si può indicare il nome di una varietà di vite o di un sinonimo di tale nome soltanto se:

- a) la coltivazione di tale varietà e l'impiego dei prodotti da essa ottenuti sono conformi alle disposizioni della Comunità o del paese terzo in cui sono state raccolte le uve utilizzate;
- b) tale varietà figura in un elenco che sarà adottato dallo Stato membro in cui sono stati ottenuti i prodotti utilizzati per la costituzione della partita; per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d., tale elenco è compilato in conformità dell'allegato VI, sezione B, punto 1 o sezione K, punto 10, lettera a);
- c) il nome di questa varietà non può essere confuso con il nome di una regione determinata o di un'unità geografica usato per designare un altro vino prodotto o importato nella Comunità;
- d) il nome di tale varietà non è ripetuto nella stessa espressione, salvo se esistono più varietà recanti questo stesso nome e se quest'ultimo figura in un elenco che sarà adottato dallo Stato membro produttore. Tale elenco è comunicato alla Commissione che ne informa gli altri Stati membri;
- e) il prodotto è interamente ottenuto da uve della varietà in questione, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se detta varietà caratterizza in modo determinante il prodotto ottenuto;
- f) la durata del processo di elaborazione comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dalla fermentazione destinata a rendere spumante la partita, non è stata inferiore a 90 giorni, sempreché la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce siano, come minimo, così stabilite:
  - 60 giorni,
  - 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.

Tuttavia questa disposizione non si applica ai vini spumanti del tipo aromatico di cui all'allegato V, sezione I, punto 3 o all'allegato VI, sezione K, punto 10.

In deroga al secondo comma, gli Stati membri produttori possono:

- ammettere l'indicazione del nome di una varietà di viti se il prodotto è ottenuto almeno per l'85 % da uve della varietà in causa, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se detta varietà caratterizza in misura determinante il prodotto ottenuto;
- ammettere l'indicazione del nome di due o tre varietà di viti se previsto dalla normativa dello Stato membro produttore e se tutte le uve da cui il prodotto è stato ottenuto provengono da queste due varietà, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se la miscela di queste varietà caratterizza in misura determinante il prodotto ottenuto;
- limitare l'indicazione a determinati nomi di varietà di viti di cui al secondo comma.

3. La menzione «fermentazione in bottiglia» può essere utilizzata solamente per designare:

- un v.s.q.p.r.d.,
- un vino spumante di qualità  
oppure
- un vino spumante originario di un paese terzo, soggetto a condizioni di elaborazione che sono state riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.

**▼B**

L'uso della menzione prevista al primo comma è ammesso solamente se:

- a) il prodotto utilizzato è diventato spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
  - b) la durata del processo di elaborazione comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione e calcolata a decorrere dalla fermentazione destinata a rendere spumante la partita non è stata inferiore a nove mesi;
  - c) la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce sono state almeno di novanta giorni;
  - d) il prodotto utilizzato è stato separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo di travaso o mediante sboccatura.
4. L'indicazione delle menzioni «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico» nonché delle menzioni che risultano da una traduzione di questi termini, può essere utilizzata solamente per designare:
- un v.s.q.p.r.d.,
  - un vino spumante di qualità
- oppure
- un vino spumante originario di un paese terzo soggetto a condizioni di elaborazione che sono state riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.

L'uso di una delle menzioni di cui al primo comma è ammesso solamente se il prodotto utilizzato:

- a) è stato trasformato in spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia,
  - b) è rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita,
  - c) è stato separato dalle fecce mediante sboccatura.
5. Una menzione relativa al metodo di elaborazione, inclusiva del nome di una regione determinata o di un'altra unità geografica o di un termine derivato da uno di questi nomi può essere utilizzata solamente per designare:
- un v.s.q.p.r.d.,
  - un vino spumante di qualità
- oppure
- un vino spumante originario di un paese terzo soggetto a condizioni di elaborazione che sono state riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.

L'uso di tale menzione è ammesso solamente per designare un prodotto che ha diritto a un'indicazione geografica di cui al primo comma.

6. Sono riservate, per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d. che soddisfano le condizioni di cui al paragrafo 4, secondo comma:

**▼A1**

- a) la menzione «Winzersekt» per i v.s.q.p.r.d. elaborati in Germania, la menzione Hauersekt per i v.s.q.p.r.d. elaborati in Austria, la menzione «pěstiteľský sekt» per i v.s.q.p.r.d. elaborati nella Repubblica ceca e la menzione «Termelői pezsgő» per i v.s.q.p.r.d. elaborati in Ungheria, che soddisfano le condizioni seguenti:

**▼B**

- essere ottenuti con uve vendemmiate nella stessa azienda vinicola, comprese le associazioni di produttori, in cui l'elaboratore, ai sensi della sezione D, punto 4, effettua la vinificazione dell'uva destinata all'elaborazione dei v.s.q.p.r.d.;
- essere commercializzati dall'elaboratore di cui al primo trattino e presentati con etichette che contengano indicazioni sull'azienda vinicola, sul vitigno e sull'annata.

Nelle modalità d'applicazione possono essere stabilite condizioni supplementari per l'utilizzazione della menzione «Winzersekt» e per l'impiego di menzioni equivalenti in altre lingue della Comunità. Secondo la medesima procedura uno Stato membro può essere autorizzato a prevedere modalità speciali, in particolare più restrittive.

Le menzioni previste nei commi precedenti possono essere utilizzate solo nella lingua d'origine;

## ▼B

- b) la menzione «crémant» è riservata ai v.s.q.p.r.d.:
- ai quali lo Stato membro in cui è effettuata l'elaborazione attribuisce questa menzione, associandola al nome della regione determinata,
  - che sono stati ottenuti da mosti prodotti mediante torchiatura di uve intere per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d. bianchi, entro il limite di 100 litri per 150 kg di uve vendemmiate,
  - che hanno un tenore massimo di anidride solforosa di 150 g/l,
  - che hanno un tenore di zucchero inferiore a 50 g/l,
- e
- che sono stati ottenuti rispettando le eventuali regole particolari supplementari stabilite per la loro elaborazione e designazione dallo Stato membro nel quale ha avuto luogo l'elaborazione.

Tuttavia, in deroga al primo trattino, per i v.s.q.p.r.d. cui lo Stato membro interessato non attribuirà la menzione «crémant» secondo la presente disposizione, i produttori di tali v.s.q.p.r.d. possono utilizzare tale menzione purché essi l'abbiano tradizionalmente utilizzata durante almeno dieci anni anteriormente al 1° luglio 1996.

Lo Stato membro interessato comunica alla Commissione i casi nei quali fa ricorso a tale deroga.

7. L'annata di raccolta può essere indicata unicamente per completare la designazione di:
- un v.s.q.p.r.d.,
  - un vino spumante di qualità
- oppure
- un vino spumante originario di un paese terzo soggetto a condizioni di elaborazione che sono state riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.

L'indicazione dell'annata di raccolta è ammessa solamente se il prodotto è ottenuto almeno per l'85 % da uve raccolte durante l'annata in causa, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio.

Per i v.s.q.p.r.d. elaborati nel loro territorio, gli Stati membri possono tuttavia stabilire che l'indicazione dell'annata di raccolta è ammessa solamente se il prodotto è interamente ottenuto da uve raccolte durante l'annata in causa, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio.

8. L'uso di una menzione indicante una qualità superiore è ammesso solamente per:
- un v.s.q.p.r.d.,
  - un vino spumante di qualità
- oppure
- un vino spumante originario di un paese terzo soggetto a condizioni di elaborazione che sono state riconosciute equivalenti a quelle previste nell'allegato V, sezione I o nell'allegato VI, sezione K.
9. Uno Stato membro o un paese terzo può essere indicato con il suo nome o con l'aggettivo da esso derivato, combinato con la denominazione di vendita di cui alla sezione D, punto 2, soltanto se il prodotto stesso è stato ottenuto esclusivamente con uve raccolte e vinificate nel territorio dello stesso Stato membro o dello stesso paese terzo nel quale è avvenuta l'elaborazione del prodotto.
10. La designazione di uno dei prodotti di cui alla sezione A, punto 1 può essere accompagnata da una menzione o da un contrassegno riferentisi a una medaglia o ad un premio ottenuti tramite la partecipazione ad un concorso, o ad una qualsiasi altra distinzione, solo a condizione che tali distinzioni siano state attribuite, da un ente ufficiale o ufficialmente riconosciuto a tal fine, a un quantitativo determinato del prodotto in questione.
11. L'uso delle menzioni «Premium» o «Riserva» può essere utilizzato solamente per completare:
- l'indicazione «vino spumante di qualità»
- o
- l'indicazione di una delle menzioni di cui alla sezione D, punto 2, lettera c).

**▼B**

La menzione «Riserva» può, se del caso, essere completata da una qualificazione supplementare alle condizioni stabilite dallo Stato membro produttore.

12. Se del caso, le modalità di applicazione possono stabilire:

- a) condizioni per l'uso:
  - della menzione di cui al punto 8;
  - delle menzioni relative ad un modo di elaborazione diverse da quelle di cui ai punti da 3 a 6;
  - delle menzioni relative a caratteristiche particolari delle varietà di viti da cui il prodotto è stato ottenuto;
- b) un elenco delle menzioni di cui alla lettera a).

**F. Lingue che possono essere utilizzate per l'etichettatura**

Le indicazioni di cui:

- alla sezione B sono redatte in una o più lingue ufficiali della Comunità, in modo che il consumatore finale possa comprendere facilmente ciascuna di tali indicazioni;
- alla sezione C sono redatte in una o più lingue ufficiali della Comunità.

Per i prodotti messi in circolazione nel proprio territorio, gli Stati membri possono consentire che tali indicazioni siano redatte anche in una lingua diversa da una lingua ufficiale della Comunità, sempreché l'impiego di questa lingua sia d'uso corrente e tradizionale nello Stato membro interessato o in parte del suo territorio.

Tuttavia:

- a) per i v.s.q.p.r.d. od i vini spumanti di qualità, l'indicazione:
  - del nome della regione determinata di cui alla sezione B, punto 4, secondo trattino,
  - del nome di un'altra unità geografica di cui alla sezione E, punto 1,
 è fatta unicamente nella lingua ufficiale dello Stato membro nel cui territorio è stata effettuata l'elaborazione; per i prodotti precitati elaborati in Grecia, tali indicazioni possono essere ripetute in una o più altre lingue ufficiali della Comunità;
- b) per i prodotti originari di paesi terzi:
  - l'uso di una lingua ufficiale del paese terzo in cui è avvenuta l'elaborazione è ammesso, sempreché le indicazioni di cui alla sezione B, punto 1 siano redatte anche in una lingua ufficiale della Comunità;
  - la traduzione in una lingua ufficiale della Comunità di talune indicazioni di cui alla sezione C può essere disciplinata da modalità d'applicazione;
- c) per i prodotti originari della Comunità e destinati all'esportazione, le indicazioni di cui alla sezione B, punto 1, redatte in una lingua ufficiale della Comunità possono essere ripetute in una lingua diversa.

**G. Presentazione**

1. I prodotti di cui alla sezione A, punto 1 possono essere detenuti per la vendita e messi in circolazione solamente in bottiglie di vetro:

- a) chiuse con:
  - 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,
  - un altro dispositivo di chiusura adeguato, quando si tratti di bottiglie con un contenuto nominale non superiore a 0,20 litri, e
- b) provviste di un'etichettatura conforme al presente regolamento.

Il dispositivo di chiusura di cui al primo comma, lettera a), primo e secondo trattino non può essere rivestito da una capsula o da una lamina contenenti piombo.

Tuttavia, per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, che sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia di cui alla sezione E, punti 3

▼B

e 4, determinate eccezioni per i vini spumanti ancora in fase di elaborazione, chiusi con tappo provvisorio e non etichettati, possono essere:

- a) definite dallo Stato membro produttore, a condizione che tali vini:
  - siano destinati a diventare v.s.q.p.r.d.,
  - circolino unicamente tra elaboratori all'interno della regione determinata in questione,
  - siano muniti di un documento di accompagnamento
- e
- costituiscano oggetto di controlli specifici;
- b) applicate, sino al 31 dicembre 2001, agli elaboratori di vini spumanti di qualità che sono stati espressamente autorizzati dallo Stato membro interessato e che rispettano le condizioni stabilite da quest'ultimo, segnatamente in materia di controllo.

Anteriormente al 30 giugno 2000 gli Stati membri interessati trasmettono alla Commissione una relazione sull'applicazione di tali eccezioni. La Commissione, se del caso, presenta le proposte necessarie per la sua proroga.

2. Secondo modalità da stabilire, possono essere imbottigliati in bottiglie di tipo «sciampagnotte» o simili, munite di un dispositivo di chiusura di cui al punto 1, lettera a), in previsione della vendita, dell'immissione in circolazione o dell'esportazione, unicamente:
  - i prodotti di cui alla sezione A, punto 1,
  - le bevande per le quali tale imbottigliamento è di uso tradizionale e:
    - rispondenti alle definizioni di vino frizzante o di vino frizzante gassificato di cui ai punti 17 e 18 dell'allegato I
    - oppure
    - ottenute mediante fermentazione alcolica di un frutto o di un'altra materia prima agricola, segnatamente i prodotti di cui all'allegato VI, sezione C, punto 2 e i prodotti disciplinati dal regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli<sup>(1)</sup>,
    - oppure
    - aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo non superiore a 1,2 % vol,
  - i prodotti che, nonostante tale tipo di imbottigliamento, non sono atti a ingenerare confusione o indurre in errore il consumatore quanto all'effettiva natura del prodotto stesso.
3. Le modalità di etichettatura che non formino oggetto del presente regolamento possono essere disciplinate dalle modalità di applicazione del medesimo, in particolare per quanto concerne:
  - a) l'apposizione delle etichette sui recipienti;
  - b) la dimensione minima delle etichette;
  - c) la ripartizione sulle etichette degli elementi di designazione;
  - d) la dimensione dei caratteri stampati sulle etichette;
  - e) l'uso di contrassegni, illustrazioni o marchi.
4. Fatto salvo il punto 5, se l'imballaggio di un prodotto di cui alla sezione A, punto 1 reca una o più indicazioni riferentisi al prodotto imballato, tali indicazioni devono essere conformi al presente regolamento.
5. Se i recipienti contenenti un prodotto di cui alla sezione A, punto 1 sono presentati per la vendita al consumatore finale in un imballaggio, questo deve essere rivestito di un'etichettatura conforme al presente regolamento.

Sono adottate modalità intese ad evitare un rigore eccessivo nel caso di imballaggi specifici contenenti, in piccole quantità, i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, soli o associati ad altri prodotti.

<sup>(1)</sup> GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1.

▼B**H. Marchi**

1. Se la designazione, la presentazione e la pubblicità concernenti i prodotti di cui alla sezione A, punto 1 sono completate con marchi, questi ultimi non possono contenere parole, parti di parole, contrassegni o illustrazioni:
  - a) che siano di natura tale da creare confusioni o indurre in errore le persone alle quali si rivolgono ai sensi dell'articolo 48,
  - o
  - b) che possono essere confusi con la designazione totale o parziale di un vino da tavola, di un vino di qualità prodotto in una regione determinata compreso un v.s.q.p.r.d. o di un vino importato la cui designazione è disciplinata da norme comunitarie o con la designazione di un altro prodotto di cui alla sezione A, punto 1, o che siano identici alla designazione di tale prodotto, senza che i prodotti utilizzati per la costituzione della partita del vino spumante in questione abbiano diritto a tale designazione o presentazione.
2. In deroga al punto 1, lettera b), il titolare di un marchio conosciuto e registrato per un prodotto di cui alla sezione A, punto 1, che contempla termini identici al nome di una regione determinata o al nome di un'unità geografica più piccola di una regione determinata, può, anche se non ha diritto all'impiego di questo nome ai sensi del punto 1, continuare ad usare questo marchio se corrisponde all'identità del suo titolare originario odel prestanome originario, purché la registrazione del marchio sia stata fatta almeno 25 anni prima del riconoscimento ufficiale del nome geografico in questione da parte dello Stato membro produttore a norma dell'articolo 54, paragrafo 4 per quanto riguarda i v.q.p.r.d. e il marchio sia stato effettivamente utilizzato senza interruzioni.

I marchi conformi alle condizioni del primo comma non possono essere opposti all'utilizzazione dei nomi delle unità geografiche utilizzati per la designazione di un v.q.p.r.d.

**I. Disposizioni generali**

1. Fatto salva la sezione F, punto 1, ogni Stato membro ammette la designazione e la presentazione di prodotti menzionati alla sezione A, punto 1, originari di altri Stati membri e messi in circolazione nel proprio territorio, ove esse siano conformi alle disposizioni comunitarie e ammesse in virtù del presente regolamento nello Stato membro in cui il prodotto è stato elaborato.
2. La designazione, la presentazione e la pubblicità di prodotti diversi da quelli di cui alla sezione A, punto 1, non possono indicare, implicare o suggerire che il prodotto in questione è un vino spumante.
3. Le denominazioni di vendita di cui alla sezione D, punto 2 sono riservate ai prodotti citati alla sezione A, punto 1.

Tuttavia, gli Stati membri possono ammettere che il termine «vino spumante» possa essere utilizzato, sotto forma di denominazione composta, per la designazione di una bevanda del codice NC 2206 00 91 ottenuta dalla fermentazione alcolica di un frutto o di un'altra materia prima agricola, se l'utilizzazione di tali denominazioni composte è di uso tradizionale, conformemente alla legislazione esistente il 29 novembre 1985.

4. Le denominazioni composte di cui al punto 3, secondo comma figurano sull'etichettatura in caratteri dello stesso tipo, dello stesso colore e di altezza tale da distinguerle nettamente dalle altre indicazioni.
5. I v.s.q.p.r.d. possono essere messi in circolazione soltanto se il tappo reca il nome della regione determinata cui detti vini hanno diritto e le bottiglie sono munite di etichetta fin dalla partenza dal luogo di elaborazione.

Per l'etichettatura possono tuttavia essere ammesse deroghe, purché sia assicurato un controllo adeguato.

6. Sono adottate modalità di applicazione del punto 5; lo stesso dicasi per le disposizioni derogatorie relative all'apposizione sul tappo di cui al punto 5, primo comma, qualora, all'atto del controllo da parte dell'autorità competente, un vino spumante non sia riconosciuto come v.s.q.p.r.d.