IT

TESTO consolidato

prodotto dal sistema CONSLEG

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 2000R1622 — 01/05/2004

Pagine: 45

Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

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

►**B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1622/2000 DELLA COMMISSIONE**

del 24 luglio 2000

che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici

(GU L 194 del 31.7.2000, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 2451/2000 della Commissione del 7 novembre 2000	L 282	7	8.11.2000
►**M2**	Regolamento (CE) n. 885/2001 della Commissione del 24 aprile 2001	L 128	54	10.5.2001
►**M3**	Regolamento (CE) n. 1609/2001 della Commissione del 6 agosto 2001	L 212	9	7.8.2001
►**M4**	Regolamento (CE) n. 1655/2001 della Commissione del 14 agosto 2001	L 220	17	15.8.2001
►**M5**	Regolamento (CE) n. 2066/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001	L 278	9	23.10.2001
►**M6**	Regolamento (CE) n. 2244/2002 della Commissione del 16 dicembre 2002	L 341	27	17.12.2002
►**M7**	Regolamento (CE) n. 1410/2003 della Commissione del 7 agosto 2003	L 201	9	8.8.2003

Modificato da:

►**A1**	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

Rettificato da:

►**C1** Rettifica, GU L 142 del 31.5.2002, pag. 92 (1622/2000)

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 1622/2000 DELLA COMMISSIONE

del 24 luglio 2000

che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ([1]), in particolare gli articoli 42, 44, 45, 46 e 80,

considerando quanto segue:

(1) Il capo I del titolo V del regolamento (CE) n. 1493/1999 e diversi allegati dello stesso regolamento fissano regole generali relative alle pratiche e ai trattamenti enologici e rimandano per il resto a modalità d'applicazione che saranno adottate dalla Commissione.

(2) Fino all'adozione del regolamento (CE) n. 1493/1999, tali regole figuravano in un gran numero di regolamenti comunitari; nell'interesse degli operatori economici della Comunità e delle amministrazioni preposte all'applicazione della normativa comunitaria, è opportuno consolidare tutte queste regole in un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici e abrogare i regolamenti che disciplinano tale materia, vale a dire i regolamenti della Commissione (CEE) n. 1618/70 ([2]), (CEE) n. 1972/78 ([3]), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 45/80 ([4]), (CEE) n. 2394/84 ([5]), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2751/86 ([6]), (CEE) n. 305/86 ([7]), (CEE) n. 1888/86 ([8]), (CEE) n. 2202/89 ([9]), (CEE) n. 2240/89 ([10]), (CEE) n. 3220/90 ([11]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1477/99 ([12]), (CE) n. 586/93 ([13]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 693/96 ([14]), (CE) n. 3111/93 ([15]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 693/98 ([16]), e (CE) n. 1128/96 ([17])

(3) Il codice comunitario così definito deve comprendere le norme attuali e adeguarle ai nuovi requisiti del regolamento (CE) n. 1493/1999. Occorre tuttavia modificare tali norme per renderle più semplici e coerenti e per colmare alcune lacune in modo da adottare una normativa comunitaria completa in questo settore. Occorre inoltre precisare alcune regole per garantire una maggiore sicurezza giuridica nella loro applicazione.

(4) Per semplificare la normativa in materia, è opportuno considerare soltanto le modalità d'applicazione espressamente indicate dal Consiglio nel summenzionato regolamento (CE) n. 1493/1999. Per il resto, le regole che scaturiscono dagli articoli 28 e successivi del trattato dovrebbero bastare a consentire la libera

([1]) GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.
([2]) GU L 175 dell'8.81970, pag. 17.
([3]) GU L 226 del 17.8.1978, pag. 11.
([4]) GU L 7 dell'11.1.1980, pag. 12.
([5]) GU L 224 del 21.8.1984, pag. 8.
([6]) GU L 253 del 5.9.1986, pag. 11.
([7]) GU L 38 del 13.2.1986, pag. 13.
([8]) GU L 163 del 13.6.1986, pag. 19.
([9]) GU L 209 del 21.7.1989, pag. 31.
([10]) GU L 215 del 26.7.1989, pag. 16.
([11]) GU L 308 dell'8.11.1990, pag. 22.
([12]) GU L 171 del 7.7.1999, pag. 6.
([13]) GU L 61 del 13.3.1993, pag. 39.
([14]) GU L 97 del 18.4.1996, pag. 17.
([15]) GU L 278 dell'11.11.1993, pag. 48.
([16]) GU L 96 del 28.3.1998, pag. 17.
([17]) GU L 150 del 25.6.1996, pag. 13.

▼B

circolazione dei prodotti del settore vitivinicolo per quanto riguarda le pratiche e i trattamenti enologici.

(5) Occorre precisare che il presente codice lascia impregiudicate le disposizioni particolari stabilite in altri settori. Tali norme particolari possono sussistere o essere istituite nel quadro della normativa sui prodotti alimentari.

(6) A norma dell'articolo 42, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, possono essere utilizzati nella Comunità per l'elaborazione dei prodotti di cui al suddetto articolo 42, paragrafo 5, uve appartenenti a varietà diverse da quelle che figurano nella classificazione compilata conformemente all'articolo 19, come varietà di uve da vino nonché i prodotti che ne derivano. È opportuno compilare gli elenchi delle varietà alle quali si applicano tali deroghe.

(7) In applicazione dell'allegato V del regolamento (CE) n. 1493/1999, è opportuno compilare gli elenchi dei vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.) per i quali sono ammesse specifiche norme di elaborazione. Per una più agevole identificazione dei prodotti e per facilitare gli scambi intracomunitari, è opportuno fare riferimento alla designazione dei prodotti stabilita dalla normativa comunitaria o, se necessario, nazionale.

(8) In applicazione dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999, occorre fissare i limiti per l'utilizzazione di alcune sostanze nonché le condizioni di uso di talune di esse.

(9) Tenuto conto degli elementi tecnici e scientifici attualmente disponibili sull'aggiunta di lisozima, segnatamente per quanto riguarda le caratteristiche qualitative e sanitarie dei vini così trattati, non è possibile stabilire in modo definitivo i limiti di questo nuovo trattamento ed è quindi opportuno non autorizzarne l'applicazione nell'immediato e procedere a sperimentazioni complementari nel corso della prossima campagna.

(10) L'articolo 44 del regolamento (CEE) n. 337/79 ([1]), nella versione modificata dal regolamento (CEE) n. 3307/85 ([2]), prevedeva, con effetto al 1º settembre 1986, una diminuzione di 15 mg per litro dei tenori massimi di anidride solforosa totale dei vini diversi dai vini spumanti, dai vini liquorosi e da alcuni vini di qualità. Per evitare che tale modifica delle norme di produzione provochi difficoltà nello smercio dei vini, è stato permesso che, dopo tale data, siano offerte al consumo umano diretto vini originari della Comunità, ad eccezione del Portogallo, prodotti anteriormente a tale data e, per il periodo transitorio di un anno a decorrere dalla data predetta, vini originari di paesi terzi e del Portogallo, qualora il loro tenore totale di anidride solforosa sia conforme alle disposizioni comunitarie e, se del caso, alle disposizioni spagnole in vigore prima del 1º settembre 1986. È necessario prorogare tale misura perché tali vini possono ancora trovarsi in scorta di magazzino.

(11) Gli articoli 12 e 16 del regolamento (CEE) n. 358/79 ([3]) prevedevano, con decorrenza dal 1º settembre 1986, una diminuzione di 15 milligrammi per litro dei tenori massimi di anidride solforosa totale dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità, nonché dei vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate. Per quanto concerne i vini spumanti originari della Comunità, ad eccezione del Portogallo, l'articolo 22, primo comma, del regolamento (CEE) n. 358/79 prevedeva la possibilità di smerciare tali prodotti sino all'esaurimento delle scorte, se sono stati elaborati in conformità delle disposizioni dello stesso regolamento nella sua versione applicabile anteriormente al 1º settembre 1986. È opportuno altresì prevedere disposizioni

([1]) GU L 54 del 5.3.1979, pag. 1.
([2]) GU L 367 del 31.12.1985, pag. 39.
([3]) GU L 54 del 5.3.1979, pag. 130.

▼B

transitorie per quanto concerne i vini spumanti importati, nonché i vini spumanti originari della Spagna e del Portogallo elaborati anteriormente al 1° settembre 1986, per evitare difficoltà nello smercio di tali prodotti. È necessario permettere che tali prodotti possano essere offerti al consumo per un periodo transitorio dopo tale data, quando il loro tenore di anidride solforosa totale è conforme alle disposizioni comunitarie in vigore anteriormente al 1° settembre 1986.

(12) L'allegato V, sezione B, punto 1), del regolamento (CE) n. 1493/1999 ha stabilito il tenore massimo di acidità volatile dei vini. Possono essere previste deroghe per taluni v.q.p.r.d. e taluni vini da tavola designati mediante un'indicazione geografica o in virtù di un titolo alcolometrico uguale o superiore al 13 %. Taluni vini originari della Germania, della Spagna, della Francia, dell'Italia, dell'Austria e del Regno Unito, appartenenti a queste categorie, presentano di norma, a causa di metodi particolari di elaborazione, nonché del loro titolo alcolometrico elevato, un tenore di acidità volatile superiore a quello previsto dal summenzionato allegato V. Affinché i vini in questione possano continuare ad essere elaborati secondo i metodi tradizionali, grazie ai quali possono acquisire le proprietà che li caratterizzano, è opportuno derogare all'allegato V, sezione B, punto 1) summenzionato.

(13) A norma dell'allegato V, sezione D, punto 3, del regolamento (CEE) n. 1493/1999, occorre stabilire le regioni viticole nelle quali l'aggiunta di saccarosio veniva tradizionalmente praticata a norma della legislazione vigente l'8 maggio 1970.

(14) Nel Granducato del Lussemburgo le ridotte dimensioni delle aree su cui è praticata la viticoltura permettono alle competenti autorità di procedere al controllo analitico sistematico di tutte le partite di prodotti vinificati. Fintantoché sussisteranno tali condizioni non è indispensabile la dichiarazione dell'intenzione di procedere all'arricchimento.

(15) L'allegato V, sezione G, punto 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999 prevede che ciascuna delle operazioni di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione deve formare oggetto di una dichiarazione alle autorità competenti. Lo stesso vale per i quantitativi di zucchero o di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato detenuti dalle persone fisiche o giuridiche che procedono a dette operazioni. Tali dichiarazioni hanno lo scopo di consentire un controllo delle operazioni in questione. È pertanto necessario che le dichiarazioni siano indirizzate all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio avrà luogo l'operazione, che siano redatte con la massima precisione possibile e giungano all'autorità competente entro i termini più adeguati ai fini del controllo da parte di quest'ultima, quando si tratta di un aumento del titolo alcolometrico. Per l'acidificazione e la disacidificazione è sufficiente un controllo a posteriori. Per tale motivo e ai fini di uno snellimento amministrativo è opportuno ammettere che le dichiarazioni siano fatte, salvo la prima della campagna, mediante l'aggiornamento di registri regolarmente controllati dall'autorità competente.

(16) L'allegato V, sezione F, punto 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999 ha stabilito alcune norme per la dolcificazione dei vini. Tale disposizione riguarda in particolare i vini da tavola. In virtù dell'allegato VI, sezione G, punto 2 dello stesso regolamento essa si applica ai v.q.p.r.d.

(17) La dolcificazione non deve determinare un arricchimento supplementare rispetto ai limiti stabiliti nell'allegato V, sezione C, del regolamento (CE) n. 1493/1999. Per tener conto di tale necessità, l'allegato V, sezione F, punto 1, dello stesso regolamento ha previsto disposizioni particolari. Si rendono inoltre indispensabili misure di controllo, in particolare per garantire l'osservanza delle disposizioni in causa.

▼B

(18) Specie per rendere più efficaci i controlli, è opportuno che la dolcificazione venga praticata soltanto alla produzione o in fase il più possibile vicina alla produzione. È pertanto necessario limitare la dolcificazione alle fasi della produzione e del commercio all'ingrosso.

(19) È necessario che l'organismo di controllo sia avvertito dell'imminenza dell'operazione. A tal fine è opportuno prevedere che chiunque intenda procedere alla dolcificazione ne informi l'organismo di controllo mediante dichiarazione scritta. Uno snellimento della procedura può tuttavia esser ammesso nel caso in cui la dolcificazione sia praticata da un'impresa correntemente o in modo continuativo.

(20) La dichiarazione ha lo scopo di consentire un controllo dell'operazione in causa. È pertanto necessario che le dichiarazioni siano indirizzate all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio avrà luogo l'operazione, che siano redatte con la massima precisione possibile e giungano all'autorità competente prima dell'operazione.

(21) Ai fini dell'efficacia del controllo è indispensabile una dichiarazione delle quantità di mosti di uve o di mosti di uve concentrati detenute dall'interessato prima della dolcificazione. Tale dichiarazione ha tuttavia valore soltanto se combinata con l'obbligo di tenere registri delle entrate e delle uscite dei prodotti utilizzati per l'operazione.

(22) Per evitare l'impiego del saccarosio nella dolcificazione dei vini liquorosi, occorre permettere, oltre all'impiego del mosto di uve concentrato, l'impiego del mosto di uve concentrato rettificato.

(23) Il taglio è una pratica enologica corrente e, tenuto conto degli effetti che può avere, è necessario disciplinarne l'uso, segnatamente per evitare qualsiasi abuso.

(24) Il taglio è una mescolanza di vini o mosti di diverse provenienze o di diverse categorie.

(25) Per i vini o mosti provenienti dalla stessa zona viticola della Comunità o dalla stessa zona produttrice di un paese terzo, l'indicazione della provenienza geografica o della varietà di vite è di grande importanza per il loro valore commerciale. Occorre pertanto considerare come tagli anche la mescolanza di vini o mosti d'uva provenienti da una stessa zona, ma, all'interno di questa, da diverse unità geografiche, nonché la mescolanza di vini o mosti d'uva provenienti da diverse varietà di vite o da diverse annate di raccolta, sempreché la designazione del prodotto ottenuto comporti indicazioni in proposito.

(26) L'articolo 42, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1493/1999 vieta di norma il taglio di un vino da tavola bianco con un vino da tavola rosso, prevedendo tuttavia una deroga per le zone in cui tale pratica era tradizionale.

(27) Sulla base della suddetta deroga occorre definire le modalità d'applicazione specifiche per la Spagna, correlandole alla struttura della viticoltura e ai comportamenti dei consumatori che si modificano lentamente.

(28) Affinché la possibilità di effettuare il taglio tra vini da tavola bianchi e vini da tavola rossi resti limitata al paese in cui è necessaria, occorre accertarsi che i vini ottenuti con tale pratica non possano essere consumati fuori della Spagna.

(29) Occorre quindi permettere agli Stati membri di autorizzare, a fini d'esperimento e per un periodo determinato, il ricorso a talune pratiche o a taluni trattamenti enologici non previsti dal regolamento (CE) n. 1493/1999.

(30) L'articolo 46, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999 prescrive l'adozione dei metodi d'analisi per individuare la composizione dei prodotti di cui all'articolo 1 dello stesso regolamento e le regole per stabilire se tali prodotti sono stati

▼B

sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate.

(31) L'allegato VI, sezione J, punto 1, del regolamento (CE) n. 1494/1999 prevede un esame analitico che deve riguardare almeno i valori degli elementi caratteristici dei v.q.p.r.d. in questione fra quelli elencati al punto 3 della summenzionata sezione.

(32) Il controllo delle indicazioni figuranti nei documenti relativi ai prodotti in oggetto rende necessaria l'adozione di metodi d'analisi uniformi che permettano di ottenere dati precisi e comparabili. Tali metodi devono pertanto essere obbligatori per ogni transazione commerciale ed ogni operazione di controllo. Tuttavia, date le necessità di controllo e le limitate possibilità del commercio, è opportuno continuare ad ammettere, per un periodo limitato, un certo numero di procedimenti usuali che consentano una determinazione rapida e sufficientemente sicura degli elementi ricercati.

(33) Il regolamento (CEE) n. 2676/90 della Commissione [1] stabilisce i metodi d'analisi comunitari applicabili nel settore del vino. Data la validità dei metodi ivi descritti, è opportuno mantenere in vigore il suddetto regolamento, tranne per quanto riguard i metodi usuali, che in futuro non saranno più descritti.

(34) L'articolo 80 del regolamento (CE) n. 1493/1999 prevede la possibilità di adottare misure transitorie intese a facilitare il passaggio al regime del presente regolamento. È opportuno avvalersi di questa possibilità per evitare che gli operatori che dispongono di rilevanti scorte di taluni prodotti di cui al presente regolamento subiscano notevoli perdite.

(35) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto

Fatte salve le disposizioni generali relative all'insieme dei prodotti alimentari, la normativa comunitaria in materia di pratiche e di trattamenti enologici è costituita dal capo I del titolo V del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dagli allegati dello stesso regolamento, nonché dal presente codice.

Il presente codice riguarda le modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relative in particolare ai prodotti destinati a entrare nel processo di vinificazione (titolo I), nonché alle pratiche e ai trattamenti enologici autorizzati nella Comunità (titoli II e III).

TITOLO I

DISPOSIZIONI RELATIVE A TALUNE UVE E TALUNI MOSTI DI UVE

Articolo 2

Utilizzazione di uve appartenenti a talune varietà

1. È vietata la vinificazione di uve provenienti da varietà classificate unicamente come uve da tavola.

2. In deroga all'articolo 42, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, possono essere utilizzate nella Comunità per l'elaborazione dei prodotti ivi indicati le uve appartenenti alle varietà che figurano nell'allegato I del presente regolamento.

[1] GU L 272 del 3.10.1990, pag. 1.

▼B

Articolo 3

Utilizzazione di taluni prodotti non aventi il titolo alcolometrico volumico naturale per la produzione di vini spumanti, vini spumanti gassificati o vini frizzanti gassificati

Le annate nelle quali, a motivo delle condizioni meteorologiche sfavorevoli, possono essere utilizzati i prodotti delle zone viticole A e B non aventi il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in oggetto, alle condizioni stabilite all'articolo 44, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999, per la produzione di vini spumanti, di vini spumanti gassificati o di vini frizzanti gassificati, sono indicate nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 4

Utilizzazione di mosti di uve provenienti da talune varietà di viti per la produzione dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico e deroghe a tale utilizzazione

1. L'elenco delle varietà di viti che producono mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che devono essere utilizzati per la costituzione della partita destinata alla preparazione dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico, conformemente all'allegato V, sezione I, punto 3, lettera a), e all'allegato VI, sezione K, punto 10, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/1999, figura all'allegato III, parte A, del presente regolamento.

2. Le deroghe di cui all'allegato V, sezione I, punto 3, lettera a), e all'allegato VI, sezione punto K, punto 10, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/1999, relative alle varietà di viti e ai prodotti che costituiscono la partita sono stabilite all'allegato III, parte B, del presente regolamento.

TITOLO II

PRATICHE E TRATTAMENTI ENOLOGICI

CAPO I

LIMITI E CONDIZIONI RELATIVE ALL'UTILIZZAZIONE DI TALUNE SOSTANZE AUTORIZZATE A FINI ENOLOGICI

Articolo 5

Limiti per l'utilizzazione di talune sostanze

Le sostanze autorizzate a fini enologici indicate nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999 possono essere utilizzate soltanto entro i limiti indicati nell'allegato IV del presente regolamento.

▼M7

Articolo 6

I requisiti di purezza e identità delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche di cui all'articolo 46, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 1493/1999 sono quelli stabiliti dalla direttiva 96/77/CE. All'occorrenza, tali requisiti di purezza sono integrati da prescrizioni specifiche previste dal presente regolamento.

▼B

Articolo 7

Tartrato di calcio

Il tartrato di calcio, il cui impiego è previsto all'allegato IV, punto 3, lettera v) del regolamento (CE) n. 1493/1999 per favorire la precipitazione del tartaro, può essere usato unicamente se rispondente alle disposizioni di cui all'allegato VI del presente regolamento.

▼B

Articolo 8

Acido tartarico

L'impiego di acido tartarico per la disacidificazione, previsto all'allegato IV, paragrafo 1, lettera m), e all'allegato IV, paragrafo 3, lettera l), del regolamento (CE) n. 1493/1999, è ammesso unicamente per i prodotti:

— provenienti da varietà di vite Elbling e Riesling, e

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

  — Ahr,

  — Rheingau,

  — Mittelrhein,

  — Mosel-Saar-Ruwer,

  — Nahe,

  — Rheinhessen,

  — ►M7 Pfalz ◄,

  — Moselle luxembourgeoise.

▼M6

L'acido tartarico il cui impiego è previsto al punto 1, lettere l) e m) e al punto 3, lettere k) e l) dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999, detto anche acido L-tartarico, deve essere di origine agricola, estratto segnatamente da prodotti vitivinicoli. Esso deve anche essere conforme ai requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 96/77/CE della Commissione ([1]).

▼B

Articolo 9

Resina di pino di Aleppo

L'uso di resina di pino di Aleppo, previsto all'allegato IV, punto 1, lettera n) del regolamento (CE) n. 1493/1999, è consentito solo per ottenere un vino da tavola «retsina». Tale pratica enologica è ammessa unicamente:

— nel territorio geografico della Grecia,

— su mosti di uve ottenuti da uve per le quali le varietà, la zona di produzione e la zona di vinificazione sono state stabilite dalle disposizioni elleniche vigenti il 31 dicembre 1980,

— mediante aggiunta di una quantità di resina uguale o inferiore a 1 000 grammi per ettolitro di prodotto utilizzato, prima della fermentazione o, qualora il titolo alcolometrico volumico effettivo non sia superiore ad un terzo del titolo alcolometrico volumico totale, durante la fermentazione.

Qualora la Grecia intenda modificare le disposizioni di cui al secondo trattino, essa ne dà preventivamente comunicazione alla Commissione. In mancanza di risposta da parte della Commissione nei due mesi successivi a tale comunicazione, la Grecia può procedere a dette modifiche.

Articolo 10

Betaglucanasi

La betaglucanasi, il cui impiego è previsto all'allegato IV, punto 1, lettera j) e punto 3, lettera m), del regolamento (CE) n. 1493/1999, può essere usata unicamente se rispondente alle disposizioni di cui all'allegato VII del presente regolamento.

([1]) GU L 339 del 30.12.1996, pag. 1.

▼B

Articolo 11

Batteri lattici

I batteri lattici il cui impiego è previsto all'allegato IV, punto 1, lettera q) e punto 3, lettera z) del regolamento (CE) n. 1493/1999 possono essere impiegati soltanto se rispondenti alle disposizioni di cui all'allegato VIII del presente regolamento.

▼M5

Articolo 11 bis

Lisozima

Il lisozima, la cui utilizzazione è prevista all'allegato IV, punto 1, lettera r) e al punto 3 lettera z ter), del regolamento (CE) n. 1493/1999 può essere utilizzato solo se rispondente alle disposizioni di cui all'allegato VIII bis del presente regolamento.

▼B

Articolo 12

Resine scambiatrici di ioni

Le resine scambiatrici di ioni di cui è permesso l'impiego conformemente all'allegato IV, punto 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 1493/1999, sono copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio. Esse devono essere conformi alle norme della direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari [1] nonché alle disposizioni comunitarie e nazionali adottate in applicazione di quest'ultima. All'atto del controllo con il metodo di analisi descritto nell'allegato IX del presente regolamento, esse non devono cedere, in ciascuno dei solventi menzionati, più di 1 mg/l di sostanze organiche. La loro rigenerazione dev'essere effettuata utilizzando sostanze ammesse per l'elaborazione degli alimenti.

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

Articolo 13

Ferrocianuro di potassio

L ' utilizzazione di ferrocianuro di potassio, previsto all'allegato IV, punto 3, lettera p), del regolamento (CE) n. 1493/1999, è autorizzata unicamente se questo trattamento viene effettuato sotto il controllo di un enologo o di un tecnico autorizzato dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio il trattamento viene applicato e le cui condizioni di responsabilità sono determinate, se del caso, dallo Stato membro interessato.

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

Le disposizioni relative al controllo dell'utilizzazione del prodotto di cui al presente articolo sono quelle adottate dagli Stati membri.

Articolo 14

Fitato di calcio

L'utilizzazione di fitato di calcio, previsto all'allegato IV, punto 3, lettera p), del regolamento (CE) n. 1493/1999, è autorizzata unicamente se questo trattamento viene effettuato sotto il controllo di un enologo o di un tecnico autorizzato dalle autorità dello Stato membro nel cui

[1] GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 38.

▼B

territorio il trattamento viene applicato e le cui condizioni di responsabilità sono determinate, se del caso, dallo Stato membro interessato.

Dopo il trattamento il vino deve contenere tracce di ferro.

Le disposizioni relative al controllo dell'utilizzazione del prodotto di cui al primo comma sono quelle adottate dagli Stati membri.

Articolo 15

Acido DL-tartarico

L'utilizzazione di acido DL-tartarico, previsto all'allegato IV, punto 3, lettera s), del regolamento (CE) n. 1493/1999, è autorizzata unicamente se questo trattamento viene effettuato sotto il controllo di un enologo o di un tecnico autorizzato dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio il trattamento viene applicato e le cui condizioni di responsabilità sono determinate, se del caso, dallo Stato membro interessato.

Le disposizioni relative al controllo dell'utilizzazione del prodotto di cui al presente articolo sono quelle adottate dagli Stati membri.

Articolo 16

Trattamento per elettrodialisi

Il trattamento per elettrodialisi, il cui impiego per garantire la stabilizzazione tartarica del vino è previsto all'allegato IV, punto 4, lettera b) del regolamento (CE) n. 1493/1999, può essere usato unicamente se rispondente alle disposizioni di cui all'allegato X del presente regolamento. Esso è riservato ai vini da tavola fino al 31 luglio 2001.

Articolo 17

Ureasi

L'ureasi, il cui impiego per diminuire il tasso di urea nei vini è previsto all'allegato IV, punto 4, lettera c) del regolamento (CE) n. 1493/1999, può essere usata unicamente se rispondente alle disposizioni e ai requisiti di purezza di cui all'allegato XI del presente regolamento.

Articolo 18

Apporto di ossigeno

L'apporto di ossigeno, previsto all'allegato IV, punto 4, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/1999 deve essere effettuato con ossigeno gassoso puro.

CAPO II

LIMITI E CONDIZIONI PARTICOLARI

Articolo 19

Tenore di anidride solforosa

1. Le modifiche degli elenchi di vini di cui all'allegato V, sezione A, punto 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999 figurano nell'allegato XII del presente regolamento.

2. Possono essere offerti al consumo umano diretto fino all'esaurimento delle scorte

— i vini originari della Comunità, ad eccezione del Portogallo, prodotti anteriormente al 1° settembre 1986, diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi e
— i vini originari di paesi terzi e del Portogallo importati nella Comunità anteriormente al 1° settembre 1987, diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi

il cui tenore di anidride solforosa totale non superi, al momento dell'immissione al consumo umano diretto,

a) 175 mg/l per i vini rossi;

▼B

b) 225mg/l per i vini bianchi e rosati;

c) in deroga alle lettere a) e b) per quanto riguarda i vini aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, uguale o superiore a 5 g/l, 225 mg/l per i vini rossi e 275 mg/l per i vini bianchi e rosati.

Possono essere inoltre offerti al consumo umano diretto nel loro paese di produzione e per l'esportazione verso paesi terzi, sino all'esaurimento delle scorte

— i vini originari della Spagna prodotti anteriormente al 1° settembre 1986 ed aventi un tenore di anidride solforosa totale non superiore ai tenori prescritti dalle disposizioni spagnole in vigore prima di tale data;

— i vini originari del Portogallo prodotti anteriormente al 1° gennaio 1991 ed aventi un tenore di anidride solforosa totale non superiore ai tenori prescritti dalle disposizioni portoghesi in vigore prima di tale data.

3. Possono essere offerti al consumo umano diretto sino all'esaurimento delle scorte i vini spumanti originari dei paesi terzi e del Portogallo importati nella Comunità anteriormente al 1° settembre 1987 il cui tenore di anidride solforosa totale non superi, secondo i casi,

— 250 mg/l per i vini spumanti;

— 200 mg/l per i vini spumanti di qualità.

Possono essere inoltre offerti al consumo umano diretto nel loro paese di produzione e per l'esportazione verso paesi terzi, sino all'esaurimento delle scorte,

— i vini originari della Spagna elaborati anteriormente al 1° settembre 1986 ed aventi un tenore di anidride solforosa totale non superiore ai tenori prescritti dalle disposizioni spagnole in vigore prima di tale data;

— i vini originari del Portogallo elaborati anteriormente al 1° gennaio 1991 ed aventi un tenore di anidride solforosa totale non superiore ai tenori prescritti dalle disposizioni portoghesi in vigore prima di tale data.

▼M4

4. L'elenco dei casi in cui gli Stati membri possono autorizzare a motivo delle condizioni climatiche, per alcuni vini prodotti in determinate zone viticole del loro territorio, che i tenori massimi totali di anidride solforosa inferiori a 300 milligrammi per litro di cui alla sezione A dell'allegato V del regolamento (CE) n. 1493/1999 siano aumentati di non oltre 40 milligrammi per litro figura all'allegato XII bis del presente regolamento.

▼B

Articolo 20

Tenore di acidità volatile

I vini ammessi a beneficiare di deroghe per quanto riguarda il tenore massimo di acidità volatile in conformità dell'allegato V, sezione B, punto 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999, sono elencati nell'allegato XIII del presente regolamento.

Articolo 21

Utilizzazione di solfato di calcio per alcuni vini liquorosi

Le deroghe relative all'impiego di solfato di calcio di cui all'allegato V, sezione J, punto 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 1493/1999 possono riguardare unicamente i vini spagnoli seguenti:

a) il «vino generoso», definito all'allegato VI, sezione L, punto 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 1493/1999,

b) il «vino generoso de licor», definito all'allegato VI, sezione J, punto 11, del regolamento (CE) n. 1493/1999.

▼B

TITOLO II

PRATICHE ENOLOGICHE

CAPO I

ARRICCHIMENTO

Articolo 22

Autorizzazione dell'impiego del saccarosio

Le regioni viticole nelle quali l'impiego di saccarosio è autorizzato in applicazione dell'allegato V, sezione D, punto 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999 sono le seguenti:

a) zona viticola A,

b) zona viticola B

c) zone viticole C, salvo i vigneti situati in Italia, in Grecia, in Spagna, in Portogallo e nei dipartimenti francesi:

— Aix-en-Provence,
— Nîmes,
— Montpellier,
— Toulouse,
— Agen,
— Pau,
— Bordeaux,
— Bastia.

Tuttavia, l'arricchimento per zuccheraggio a secco può essere autorizzato, a titolo straordinario, dalle autorità nazionali nel dipartimento francese di cui al precedente comma. La Francia comunica senza indugio tali autorizzazioni alla Commissione e agli altri Stati membri.

Articolo 23

Arricchimento in caso di condizioni meteorologiche eccezionalmente sfavorevoli

Gli anni nei quali l'aumento del titolo alcolometrico volumico di cui all'allegato V, sezione C, punto 3, del regolamento (CE) n. 1493/19999 è autorizzato secondo la procedura prevista all'articolo 75 di detto regolamento a motivo di condizioni meteorologiche eccezionalmente sfavorevoli, conformemente al punto 4 della stessa disposizione, sono indicati, con la menzione delle zone viticole, delle regioni geografiche e delle varietà interessate, se del caso, nell'allegato XIV del presente regolamento.

Articolo 24

Arricchimento della partita dei vini spumanti

Conformemente all'allegato V, sezione H, punto 4, e sezione I, punto 5, nonché all'allegato VI, sezione K, punto 11, del regolamento (CE) n. 1493/1999, ogni Stato membro può autorizzare l'arricchimento della partita (cuvée) nel luogo di elaborazione dei vini spumanti, purché:

a) nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;

b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;

c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;

d) non siano superati i seguenti limiti:

— 3,5 % vol., per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola A, purché il titolo alcolometrico volumico naturale di ciascuno dei componenti sia almeno pari a 5 % vol;
— 2,5 % vol. per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola B, purché il titolo alcolometrico

▼B

volumico naturale di ciascuno dei componenti sia almeno pari a 6 % vol;

— 2 % vol. per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalle zone viticole C I a), C I b), CII e CIII, purché i titoli alcolometrici volumici naturali di ciascuno dei componenti siano almeno pari rispettivamente a 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. o 9 % vol.

I limiti di cui sopra non pregiudicano l'applicazione dell'articolo 44, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999 alle partite destinate alla preparazione di vini spumanti di cui all'allegato I, punto 15, del regolamento suddetto;

e) il metodo utilizzato sia l'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.

Articolo 25

Disposizione amministrative relative all'arricchimento

1. La dichiarazione di cui all'allegato V, sezione G, punto 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, relativa alle operazioni destinate ad aumentare il titolo alcolometrico, viene redatta dalle persone fisiche o giuridiche che procedono a tali operazioni nel rispetto dei termini e delle opportune condizioni di controllo stabilite dalle autorità competenti dello Stato membro sui cui territorio ha luogo l'operazione.

2. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 è redatta per iscritto e deve contenere le indicazioni seguenti:

— nome, cognome e indirizzo del dichiarante,

— luogo nel quale sarà effettuata l'operazione,

— data e ora di inizio dell'operazione,

— designazione del prodotto sottoposto all'operazione,

— procedimento utilizzato per tale operazione con indicazione della natura del prodotto che sarà a tal fine utilizzato.

3. Tuttavia, gli Stati membri possono ammettere che venga inviata all'autorità competente una dichiarazione preventiva valida per più operazioni o per un determinato periodo. Tale dichiarazione è ammessa solo se il dichiarante tiene un registro nel quale sono iscritte tutte le operazioni di arricchimento, come stabilito al paragrafo 6, nonché le indicazioni di cui al paragrafo 2.

4. Gli Stati membri stabiliscono le modalità sulla base delle quali il dichiarante che, per un caso di forza maggiore, sia impossibilitato a procedere all'operazione di cui sopra al momento previsto nella sua dichiarazione, presenta all'autorità competente una nuova dichiarazione che permetta di effettuare i necessari controlli.

Essi comunicano tali disposizioni per iscritto alla Commissione.

5. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 non è obbligatoria per il Granducato del Lussemburgo.

▼C1

6. L'iscrizione nei registri delle indicazioni relative allo svolgimento delle operazioni di aumento del titolo alcolometrico si effettua immediatamente dopo la fine dell'operazione stessa, a norma delle disposizioni adottate in applicazione dell'articolo 70 del regolamento (CE) n. 1493/1999.

▼B

Qualora la dichiarazione preventiva concernente più operazioni non contenga la data e l'ora di inizio delle operazioni, occorre inoltre effettuare una iscrizione nel registro prima dell'inizio di ciascuna operazione.

▼B

CAPO II

ACIDIFICAZIONE E DISACIDIFICAZIONE

Articolo 26

Disposizioni amministrative relative all'acidificazione e alla disacidificazione

1. Per quanto riguarda l'acidificazione e la disacidificazione, la dichiarazione di cui all'allegato V, sezione G, punto 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999 viene presentata dagli operatori al più tardi il secondo giorno successivo a quello in cui l'operazione viene effettuata per la prima volta nel corso di una data campagna. Essa è valida per tutte le operazioni della campagna.

2. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 è redatta per iscritto e deve contenere le indicazioni seguenti:

— nome, cognome e indirizzo del dichiarante,

— natura dell'operazione,

— luogo in cui si svolge l'operazione.

3. L'iscrizione nei registri delle indicazioni relative allo svolgimento delle operazioni di acidificazione o disacidificazione si effettua a norma delle disposizioni adottate in applicazione dell'articolo 70 del regolamento (CE) n. 1493/1999.

CAPO III

NORME COMUNI ALLE OPERAZIONI DI ARRICCHIMENTO, DI ACIDIFICAZIONE E DI DISACIDIFICAZIONE

Articolo 27

Acidificazione e arricchimento di uno stesso prodotto

I casi nei quali l'acidificazione e l'arricchimento di uno stesso prodotto ai sensi dell'allegato I del regolamento (CE) n. 1493/1999 sono autorizzati, conformemente all'allegato V, sezione E, punto 7, dello stesso regolamento, sono decisi secondo la procedura prevista all'articolo 75 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e figurano nell'allegato XV del presente regolamento.

Articolo 28

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

Le operazioni di cui all'allegato V, sezione G, punto 1) del regolamento 1493/1999, devono essere effettuate in una sola volta. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire che alcune operazioni possano essere realizzate in più volte, se questa pratica assicura una migliore vinificazione dei prodotti. In tal caso, i limiti stabiliti all'allegato V del regolamento 1493/1999 si applicano all'operazione nel suo insieme.

Articolo 29

Deroga alle date fissate per le operazioni di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione

In deroga alle date fissate nell'allegato V, sezione G, punto 7, del regolamento (CE) n. 1493/1999, le operazioni di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione possono essere effettuate anteriormente alle date che figurano nell'allegato XVI del presente regolamento.

▼B

CAPO IV

DOLCIFICAZIONE

Articolo 30

Norme tecniche relative alla dolcificazione

La dolcificazione dei vini da tavola e quella dei v.q.p.r.d. sono autorizzate soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.

Articolo 31

Disposizione amministrative relative alla dolcificazione

1. Le persone fisiche o giuridiche che procedono alla dolcificazione indirizzano una dichiarazione all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio avrà luogo l'operazione.

2. Le dichiarazioni devono essere fatte per iscritto. Le dichiarazioni devono pervenire all'organismo competente almeno 48 ore prima del giorno previsto per l'operazione.

Tuttavia, quando un'impresa effettui correntemente o in modo continuativo operazioni di dolcificazione, gli Stati membri possono accettare che venga indirizzata all'autorità competente una dichiarazione valida per più operazioni o per un determinato periodo. Tale dichiarazione è ammessa solo se l'impresa tiene un registro nel quale sono iscritte tutte le operazioni di dolcificazione e le indicazioni di cui al paragrafo 3.

3. Le dichiarazioni devono recare le indicazioni seguenti:

a) per quanto riguarda la dolcificazione effettuata conformemente alle disposizioni dell'allegato V, sezione F, punto 1, lettera a), e dell'allegato VI, sezione G, punto 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999:

   i) il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del vino da tavola o del v.q.p.r.d. in causa,

   ii) il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del mosto di uve di cui è prevista l'aggiunta,

   iii) i titoli alcolometrici totale ed effettivo che il vino da tavola o il v.q.p.r.d. presenterà dopo la dolcificazione;

b) per quanto riguarda la dolcificazione effettuata conformemente alle disposizioni dell'allegato V, sezione F, punto 1, lettera b), e dell'allegato VI, sezione G, punto 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999:

   i) il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del vino da tavola o del v.q.p.r.d. in causa,

   ii) il volume e i titoli alcolometrici totale ed effettivo del mosto di uve o il volume e la densità del mosto di uve concentrato di cui è prevista l'aggiunta, secondo i casi,

   iii) i titoli alcolometrici totale ed effettivo che il vino da tavola o il v.q.p.r.d. presenterà dopo la dolcificazione.

4. Le persone di cui al paragrafo 1 tengono registri delle entrate e delle uscite nei quali sono indicate le quantità di mosti di uve o di mosti di uve concentrati che detengono per effettuare la dolcificazione.

Articolo 32

Dolcificazione di taluni vini importati

La dolcificazione dei vini importati di cui all'allegato V, sezione F, punto 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999, è soggetta alle condizioni previste agli articoli 30 e 31 del presente regolamento.

Articolo 33

Norme specifiche relative alla dolcificazione dei vini liquorosi

1. La dolcificazione alle condizioni stabilite nell'allegato V, sezione J, punto 6, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CE)

▼B

n. 1493/1999 è autorizzata per il «vino generoso de licor», quale definito all'allegato VI, sezione L, punto 11 del regolamento (CE) n. 1493/1999.

2. La dolcificazione alle condizioni stabilite nell'allegato V, sezione J, punto 6, lettera a), terzo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999 è autorizzata per il v.l.q.p.r.d. «Madeira».

CAPO V

TAGLIO

Articolo 34

Definizione

1. I sensi dell'articolo 46, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 1493/1999, per taglio si intende: la miscelazione di vini o di mosti provenienti

a) da diversi Stati;

b) da diverse zone viticole della Comunità ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 1493/1999 o da diverse zone di produzione di un paese terzo;

c) dalla stessa zona viticola della Comunità o dalla stessa zona produttrice di un paese terzo, ma

— da diverse unità geografiche,

— da diverse varietà di viti,

— da diverse annate di raccolta,

sempreché nella designazione del prodotto ottenuto siano riportate le indicazioni di cui ai precedenti trattini, o

d) da diverse categorie di vino o di mosto.

2. Per diverse categorie di vino o di mosto si intendono:

— il vino rosso, il vino bianco nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere uno di questi tipi di vino,

— il vino da tavola, il v.q.p.r.d., nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere uno di questi tipi di vino.

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

3. Non si considera come taglio:

a) l'aggiunta al prodotto in causa di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato avente per effetto l'aumento del titolo alcolometrico naturale;

b) la dolcificazione

— di un vino da tavola,

— di un v.q.p.r.d., se il prodotto edulcorante è ottenuto nella regione determinata di cui porta il nome o consiste di mosto d'uva concentrato rettificato;

c) la produzione di un v.q.p.r.d. secondo le pratiche tradizionali di cui all'allegato VI, sezione D, punto 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999.

Articolo 35

Modalità generali relative al taglio

1. Sono vietati la miscelazione e il taglio

— dei vini da tavola, tra loro, o

— dei vini atti a diventare vino da tavola, tra loro o con vini da tavola o

— dei v. q. p. r. d., tra loro,

se uno dei componenti non è conforme alle disposizioni del regolamento (CE) n. 1493/1999 o alle disposizioni del presente regolamento.

▼B

2. La miscelazione di uve fresche, di mosti di uve, di mosti di uve parzialmente fermentati o di vini nuovi ancora in fermentazione, qualora uno dei prodotti suddetti non soddisfi alle caratteristiche previste per permettere di ottenere un vino atto a produrre vino da tavola o un vino da tavola, con prodotti da cui si possa ottenere questi stessi vini o con vino da tavola, non può fornire un vino atto a diventare vino da tavola o un vino da tavola.

3. In caso di taglio e fatte salve le disposizioni di cui ai paragrafi seguenti, sono vini da tavola soltanto i prodotti ottenuti con il taglio di vini da tavola tra loro e di vini da tavola con vini atti a produrre vini da tavola, purché questi ultimi abbiano un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 17 %.

4. Fatto salvo l'articolo 44, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 1493/1999 e l'articolo 36 del presente regolamento, il taglio di un vino atto a diventare un vino da tavola con

a) un vino da tavola può diventare un vino da tavola soltanto se l'operazione in questione ha luogo nella zona viticola nella quale è stato prodotto il vino atto a diventare un vino da tavola;

b) un altro vino atto a diventare un vino da tavola può diventare un vino da tavola soltanto se:

— il secondo vino atto a diventare un vino da tavola è ottenuto nella stessa zona e

— se l'operazione ha luogo nella stessa zona viticola.

5. È vietato il taglio di un mosto di uve o di un vino da tavola che è stato oggetto della pratica enologica di cui all'allegato IV, punto 1, lettera n), del regolamento (CE) n. 1493/1999 con un mosto di uve o con un vino che non è stato oggetto di tale pratica enologica.

Articolo 36

Norme specifiche relative al taglio di vini bianchi e di vini rossi in Spagna

1. In applicazione dell'articolo 42, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1493/1999, il taglio di un vino atto a diventare un vino da tavola bianco o di un vino da tavola bianco con un vino atto a diventare un vino da tavola rosso o con un vino da tavola rosso è ammesso in territorio spagnolo fino al 31 luglio 2005, a condizione che il prodotto ottenuto presenti le caratteristiche di un vino da tavola rosso.

2. I vini da tavola spagnoli rossi e rosati possono formare oggetto di scambi commerciali con gli altri Stati membri o essere esportati verso paesi terzi soltanto se non sono ottenuti con il taglio di cui al paragrafo 1.

3. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 2, l'organismo competente designato dalla Spagna garantisce l'origine dei vini da tavola spagnoli rossi e rosati apponendo un timbro nella casella riservata alle osservazioni ufficiali del documento previsto all'articolo 70 del regolamento (CE) n. 1493/1999, preceduto dalla menzione «vino non ottenuto con un taglio tra vini bianchi e rossi».

CAPO VI

AGGIUNTA DI ALTRI PRODOTTI

Articolo 37

Aggiunta di distillato ai vini liquorosi e a taluni v.l.q.p.r.d.

Le caratteristiche dei distillati di vino o di uve secche che, in applicazione dell'allegato V, sezione J, punto 2, lettera a), sub i), secondo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999, possono essere addizionati ai vini liquorosi e a taluni v.l.q.p.r.d., sono fissate all'allegato XVII del presente regolamento.

▼B

Articolo 38

Aggiunta di altri prodotti e utilizzazione di mosti di uve nell'elaborazione di alcuni v.l.q.p.r.d.

1. L'elenco dei v.l.q.p.r.d. per la cui elaborazione sono utilizzati il mosto di uve o la miscela di questo prodotto con il vino, conformemente all'allegato V, sezione J, punto 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999, figura nell'allegato XVIII, sezione A, del presente regolamento.

2. L'elenco dei v.l.q.p.r.d. ai quali possono essere aggiunti i prodotti di cui all'allegato V, sezione J, punto 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 1493/1999 figura nell'allegato XVIII, sezione B, del presente regolamento.

Articolo 39

Aggiunta di alcole ai vini frizzanti

▼C1

In applicazione dell'articolo 42, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999, l'aggiunta di alcole ai vini frizzanti non può determinare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale dei vini frizzanti di oltre 0,5 % vol. L'aggiunta di alcole può effettuarsi unicamente sotto forma di sciroppo di dosaggio e purché si tratti di un metodo ammesso dalla normativa vigente nello Stato membro produttore e tale normativa sia stata comunicata alla Commissione e agli altri Stati membri.

▼B

CAPO VII

TALUNE CONDIZIONI RELATIVE ALL'INVECCHIAMENTO

Articolo 40

Invecchiamento di taluni vini liquorosi

L'invecchiamento alle condizioni stabilite nell'allegato V, sezione J, punto 6, lettera c), del regolamento (CE) n. 1493/1999 è autorizzato per il v.l.q.p.r.d. «Madeira».

TITOLO III

UTILIZZAZIONE IN VIA SPERIMENTALE DI NUOVE PRATICHE ENOLOGICHE

Articolo 41

Norme generali

1. Ai fini dell'utilizzazione in via sperimentale delle pratiche e dei trattamenti enologici di cui all'articolo 46, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 1493/1999, ogni Stato membro può autorizzare, per un periodo massimo di tre anni, talune pratiche o taluni trattamenti enologici non previsti dal regolamento (CE) n. 1493/1999 o dal presente regolamento, a condizione che

— le pratiche e i trattamenti enologici in causa siano conformi alle condizioni fissate all'articolo 42, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999,

— i quantitativi oggetto di tali pratiche o trattamenti non superino un volume massimo pari a 50 000 hl all'anno e per esperimento,

— i prodotti ottenuti non siano spediti fuori dello Stato membro nel cui territorio è stato effettuato l'esperimento,

— all'inizio dell'esperimento lo Stato membro interessato informi la Commissione e gli altri Stati membri sulle condizioni di ciascuna autorizzazione.

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

▼B

3. Prima dello scadere del periodo previsto al paragrafo 1, lo Stato membro interessato presenta alla Commissione una comunicazione concernente l'esperimento autorizzato. La Commissione informa gli altri Stati membri del risultato di tale esperimento. Lo Stato membro interessato può all'occorrenza, in funzione di tale risultato, presentare alla Commissione una domanda intesa ad autorizzare la prosecuzione del suddetto esperimento, eventualmente su un volume più importante di quello del primo esperimento, per un nuovo periodo massimo di tre anni. A sostegno della domanda, lo Stato membro presenta un apposito fascicolo.

4. La Commissione, deliberando secondo la procedura prevista all'articolo 75 del regolamento (CE) n. 1493/1999, prende una decisione in merito alla domanda di cui al paragrafo 2; essa può nel contempo decidere che l'esperimento possa essere proseguito in altri Stati membri nelle stesse condizioni.

5. Dopo aver raccolto tutte le informazioni relative all'esperimento in questione, la Commissione può, se del caso, presentare al Consiglio, al termine del periodo di cui al paragrafo 1 o di quello di cui al paragrafo 2, una proposta volta a consentire definitivamente la pratica enologica o il trattamento enologico oggetto di detto esperimento.

TITOLO IV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 42

Vini prodotti anteriormente al 1º agosto 2000

I vini prodotti anteriormente al 1º agosto 2000 possono essere offerti e consegnati per il consumo umano diretto dopo tale data, purché siano conformi alle norme comunitarie o nazionali in vigore prima di tale data.

Articolo 43

Condizioni di distillazione, circolazione e destinazione dei prodotti non conformi al regolamento (CE) n. 1493/1999 o al presente regolamento

1. I prodotti che, ai sensi dell'articolo 45, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999, non possono essere offerti o avviati al consumo umano diretto, sono distrutti. Tuttavia gli Stati membri possono autorizzare l'impiego di taluni prodotti, di cui determinano le caratteristiche, in una distilleria, in una fabbrica di aceto o a fini industriali.

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

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

Articolo 44

Abrogazione

1. Sono abrogati i regolamenti (CE) nn. 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93 e 1128/96.

2. Il regolamento (CEE) n. 2676/90 si applica ai prodotti disciplinati dal regolamento (CE) n. 1493/1999. Le disposizioni previste all'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90, capo 1, punto 5, capo 3, punto 5, capo 5, punto 3.2, capo 12, punto 3, capo 16, punto 3, capo 18,

▼**B**

punto 3, capo 23, punto 3, capo 25, punto 2.3, capo 26, punto 3, capo 27, punto 3, capo 30, punto 3, capo 37, punto 3, capo 40, punto 1.4, sono abrogate a decorrere dal ►**M7** 1° agosto 2005 ◄.

Articolo 45

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.

▼B

ALLEGATO I

Elenco delle varietà di viti le cui uve possono essere utilizzate, in deroga alla norma di cui all'articolo 42, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, per l'elaborazione dei prodotti ivi indicati

(Articolo 2 del presente regolamento)

(p.m.)

▼B

ALLEGATO II

Annate nelle quali i prodotti delle zone viticole A e B non aventi il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato dal regolamento (CE) n. 1493/1999 possono essere utilizzati per la produzione di vini spumanti, di vini spumanti gassificati o di vini frizzanti gassificati

(Articolo 3 del presente regolamento)

(p.m.)

▼B

ALLEGATO III

A. **Elenco delle varietà di viti le cui uve possono essere utilizzate per la costituzione della partita dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico**

(Articolo 4 del presente regolamento)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

▼C1

Tutte le malvasie

Mauzac blanc e rosé

▼B

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

▼C1

Tutti i moscati

▼B

Parellada B

Perle B

Picpoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. **Deroghe di cui all'allegato V, sezione I, punto 3, lettera a), e all'allegato VI, sezione K, punto 10, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/1999, relative alla costituzione della partita di vini spumanti di qualità di tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico**

In deroga all'allegato VI, sezione K, punto 10, lettera a), un v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico può essere ottenuto utilizzando, nella costituzione della partita, vini ottenuti da uve della varietà di vite «Prosecco» raccolte nelle regioni determinate di denominazione d'origine Conegliano-Valdobbiadene e Montello e Colli Asolani.

▼M7

ALLEGATO IV

Limiti per l'utilizzazione di talune sostanze

(articolo 5 del presente regolamento)

I limiti massimi per l'utilizzazione delle sostanze di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999, alle condizioni ivi indicate, sono i seguenti:

Sostanze	Utilizzazione per le uve fresche, il mosto d'uve, il mosto d'uve parzialmente fermentato, il mosto d'uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite, il mosto d'uve concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione	Utilizzazione per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 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.
Preparati di scorze di lieviti	40 g/hl	40 g/hl
Anidride carbonica		Tenore massimo del vino trattato: 2g/l
Acido L-ascorbico		250 mg/l; il tenore massimo del vino trattato non deve essere superiore a 250 mg/l
Acido citrico		Tenore finale del vino trattato: 1 g/l
Acido metatartarico		100 mg/l
Solfato di rame		1 g/hl a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore di rame superiore a 1 mg/l
Carboni per uso enologico	100 g di prodotto secco per hl	100 g di prodotto secco per hl
Sali nutritivi: fosfato di ammonio o solfato di ammonio	1 g/l (espresso in sale (*)	0,3 g/l (espresso in sale), per l'elaborazione dei vini spumanti
Solfito di ammonio o bisolfito di ammonio	0,2 g/l (espresso in sale) (*)	
Fattori di crescita: tiamina sotto forma di cloridrato di tiamina	0,6 mg/l (espresso in tiamina)	0,6 mg/l (espresso in tiamina), per l'elaborazione dei vini spumanti
Polivinilpolipirrolidone	80 g/hl	80 g/hl
Tartrato di calcio		200 g/hl
Fitato di calcio		8 g/hl
Lisozima	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)

(*) Tali prodotti possono essere utilizzati anche congiuntamente nel limite complessivo di 1 g/l, fermo restando il limite di 0,2 g/l summenzionato.

(**) Se l'aggiunta è effettuata nel mosto e nel vino, la quantità cumulata non può superare il limite di 500 mg/l.

▼M7

▼B

ALLEGATO VI

Prescrizioni per il tartrato di calcio

(Articolo 7 del presente regolamento)

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il tartrato di calcio è aggiunto al vino come coadiuvante tecnologico per favorire la precipitazione del tartaro e contribuire alla stabilizzazione tartarica del vino, diminuendone la concentrazione finale di tartrato acido di potassio e di tartrato di calcio.

PRESCRIZIONI

— La dose massima è fissata nell'allegato IV del presente regolamento.
— All'aggiunta di tartrato di calcio seguono le operazioni di agitamento e raffreddamento del vino e la separazione per processi fisici dei cristalli formati.

▼B

ALLEGATO VII

Prescrizioni per la betaglucanasi

(Articolo 10 del presente regolamento)

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

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

▼B

ALLEGATO VIII

Batteri lattici

(Articolo 11 del presente regolamento)

DISPOSIZIONI

I batteri lattici il cui impiego è previsto dall'allegato IV, paragrafo 1, lettera q), e paragrafo 3, lettera z), del regolamento (CE) n. 1493/1999 devono appartenere ai generi *Lenconostoc, Lactobacillus* e/o *Pediococcus*. Essi devono trasformare l'acido malico del mosto o del vino in acido lattico e non alterare il gusto. Essi devono essere stati isolati dalle uve, dai mosti, dai vini o da prodotti elaborati partendo da uva. Il nome del genere e della specie nonché il riferimento del ceppo devono essere indicati sull'etichetta, così come l'origine e il selezionatore del ceppo.

Le manipolazioni genetiche di batteri lattici devono essere oggetto di un'autorizzazione preventiva.

FORMA

Essi vengono utilizzati sotto forma liquida o congelata, oppure sotto forma di polvere ottenuta mediante liofilizzazione, in coltura pura o associata.

I BATTERI IMMOBILIZZATI

Il supporto di una preparazione di batteri lattici immobilizzati deve essere inerte ed essere ammesso per il suo impiego nell'elaborazione del vino.

CONTROLLI

Chimico:

stesse esigenze, in materia di sostanze ricercate, che nelle altre preparazioni enologiche, in particolare metalli pesanti.

Microbiologico:

— il tenore di batteri lattici rivivificabili deve essere superiore o pari a 10^8/g oppure 10^7/ml;
— il tenore di batteri lattici di una specie diversa del (o dei) ceppo(i) indicato(i) deve essere inferiore allo 0,01 % dei batteri lattici totali rivivificabili;
— il tenore di batteri aerobici deve essere inferiore a 10^3 per grammo di polvere o per millilitro;
— il tenore in lieviti totale deve essere inferiore a 10^3 per grammo di polvere o per millilitro;
— il tenore di muffe deve essere inferiore a 10^3 per grammo di polvere o per millilitro.

ADDITIVI

Gli additivi usati nella preparazione della coltura di batteri lattici o per la loro riattivazione devono essere sostanze idonee ad essere usate nei prodotti alimentari ed essere indicati sull'etichetta.

DATA DI PRODUZIONE

La data di uscita dall'azienda produttrice deve essere indicata sull'etichetta.

IMPIEGO

Il modo di impiego o il metodo di riattivazione deve essere indicato dal fabbricante.

CONSERVAZIONE

Le condizioni di conservazione devono figurare chiaramente sull'etichetta.

METODI D'ANALISI

— Batteri lattici: mezzo A (1), B (2), oppure C (3) con il metodo di impiego del ceppo indicato dal produttore.
— Batteri aerobici: mezzo Bacto-Agar.

▼B

— Lieviti: mezzo Malt-Wickerham.
— Muffe: mezzo Malt-Wickerham oppure Czapeck.

Mezzo A

Estratto di lievito	5 g
Estratto di carne	10 g
Peptone tripsico	15 g
Acetato di Na	5 g
Citrato NH4	2 g
Tween 80	1 g
$MnSO^4$	0,050 g
$MgSO^4$	0,200 g
Glucosio	20 g
Acqua, q.b.a.	1 000 ml
pH	5,4

Mezzo B

Succo di pomodoro	250 Ml
Estratto di lievito Difco	5 g
Peptone	5 g
Acido L-malico	3 g
Tween 80	1 goccia
$MnSO^4$	0,050 g
$MgSO^4$	0,200 g
Aqua, q.b.a.	1 000 ml
pH	4,8

Mezzo C

Glucosio	5 g
Triptone Difco	2 g
Peptone Difco	5 g
Estratto di fegato	1 g
Tween 80	0,05 g
Succo di pomodoro diluito 4,2 volte filtrato su Whatman n. I	1 000 ml
pH	5,5

▼**M5**

ALLEGATO VIII BIS

Prescrizioni per il lisozima

(articolo 11 bis del presente regolamento)

CAMPO D'APPLICAZIONE

Il lisozima può essere aggiunto al mosto di uve, al mosto parzialmente fermentato e al vino al fine di controllore la crescita e l'attività dei batteri responsabili della fermentazione malolattica in detti prodotti.

PRESCRIZIONI

— La dose massima di utilizzazione è stabilita all'allegato IV del presente regolamento.
— Il prodotto utilizzato deve essere conforme ai requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 96/77/CE

▼B

ALLEGATO IX

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

(Articolo 12 del presente regolamento)

1. FINALITÀ E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo serve a determinare la quantità di sostanze organiche ceduta dalle resine scambiatrici di ioni.

2. DEFINIZIONE

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

3. PRINCIPIO

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

4. REATTIVI

Tutti i reattivi devono essere di purezza analitica.

Solventi per l'estrazione.

4.1. Acqua distillata o deionizzata di purezza equivalente.

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

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

5. APPARECCHIATURA

5.1. Colonne per cromatografia a scambio ionico.

5.2. Cilindri graduati della capacità di 2 l.

5.3. Capsule da evaporazione, capaci di resistere in muffola alle temperature di 850 ºC.

5.4. Stufa di essiccazione, termostatata a 105 ± 2 ºC.

5.5. Muffola, termostatata a 850 ± 25 ºC.

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

5.7. Evaporatore a piastra calda o a radiazioni IR.

6. MODO DI OPERARE

6.1. In tre diverse colonne per cromatografia a scambio ionico (5.1), introdurre 50 ml della resina scambiatrice di ioni da esaminare, previamente lavata e trattata conformemente alle indicazioni del fabbricante in vista dell'impiego a contatto con alimenti.

6.2. Per le resine anioniche, attraverso le colonne preparate (6.1), far passare separatamente i tre solventi per l'estrazione (4.1, 4.2 e 4.3), alla portata di 350-450 ml/ora. In ciascun caso, buttar via il primo litro di eluato e raccogliere i due litri successivi nei cilindri graduati (5.2). Per le resine cationiche, attraverso le colonne preparate, far passare soltanto i due solventi per l'estrazione 4.1 e 4.2.

6.3. Evaporare i tre eluati su evaporatore a piastra calda o IR (5.7) in tre diverse capsule di evaporazione (5.3), previamente pulite e pesate (m0). Porre le capsule nella stufa (5.4) ed essiccare fino a peso costante (m1).

6.4. Dopo aver preso nota del peso costante m1 (6.3), porre le capsule nella muffola (5.5) e calcinare fino a peso costante (m2).

6.5. Calcolare la quantità di sostanza organica estratta (7.1). Se il risultato supera 1 mg/l, effettuare una prova in bianco sui reattivi e calcolare nuovamente il contenuto di sostanza organica estratto.

▼B

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

7. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

7.1. Formula e calcolo dei risultati.

La sostanza organica estratta dalle resine scambiatrici di ioni, espressa in mg/l, è data dalla formula:

$$500\ (m1 - m2)$$

dove m1 e m2 sono espressi in grammi.

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

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

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

7.2. La differenza dei risultati fra due determinazioni parallele, effettuate sullo stesso campione, non deve superare 0,2 mg/l.

▼B

ALLEGATO X

Prescrizioni riguardanti il trattamento per elettrodialisi

(Articolo 15 del presente regolamento)

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

1. PRESCRIZIONI PER LE MEMBRANE

1.1. Le membrane sono disposte alternatamente in un sistema di tipo «filtro-pressa», o altro sistema idoneo, che determina i compartimenti di trattamento (vino) e di concentrazione (acqua di scarto).

1.2. Le membrane selettive di cationi devono essere adatte all'estrazione soltanto di cationi, in particolare dei cationi K+ e Ca++.

1.3. Le membrane selettive di anioni devono essere adatte all'estrazione soltanto di anioni, in particolare degli anioni tartrati.

1.4. Le membrane non devono comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del vino. Esse devono soddisfare alle seguenti condizioni:

— le membrane devono essere fabbricate, secondo le buone pratiche in materia, a partire da sostanze ammesse per la fabbricazione di materiali e oggetti in materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari inclusi nell'allegato II della direttiva 90/128/CEE della Commissione, del 23 febbraio 1990 ([1]);

— l'utilizzatore dell'impianto di elettrodialisi dovrà dimostrare che le membrane in uso sono quelle rispondenti alle caratteristiche precedentemente indicate e che gli interventi di sostituzione sono stati realizzati da personale specializzato;

— le membrane non devono liberare alcuna sostanza in quantità tale da comportare un pericolo per la salute umana o da alterare il gusto o l'odore dei prodotti alimentari e devono soddisfare ai criteri previsti dalla direttiva 90/128/CEE;

— durante l'utilizzazione delle membrane non devono verificarsi interazioni tra i costituenti delle stesse e quelli del vino tali da comportare la formazione, nel prodotto trattato, di nuovi composti con possibili conseguenze tossicologiche.

La stabilità delle membrane da elettrodialisi nuove verrà esaminata su un simulatore che riproduca la composizione fisico-chimica del vino, per lo studio dell'eventuale migrazione di certe sostanze liberate da membrane da elettrodialisi.

Il metodo di sperimentazione raccomandato è il seguente:

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

— etanolo assoluto: 11 l,

— tartrato acido di potassio: 380 g

— cloruro di potassio: 60 g

— acido solforico concentrato: 5 ml

— acqua distillata: q.b.a. 100 l.

Questa soluzione viene utilizzata per le prove di migrazione in circuito chiuso, su di un impilamento da elettrodialisi sotto tensione (1 volt/cella), in ragione di 50 l/m^2 di membrane anioniche e cationiche, sino a demineralizzare la soluzione del 50 %. Il circuito effluente viene innescato mediante una soluzione di cloruro di potassio di 5 g/l. Le sostanze migranti vengono ricercate nel simulatore e nell'effluente di elettrodialisi.

Le molecole organiche costituenti la membrana e che possono migrare nella soluzione trattata devono essere dosate. Per ognuno di questi costituenti verrà operato un dosaggio particolare da parte di un laboratorio

([1]) GU L 75 del 21.3.1990, pag. 19. Modificata da ultimo dalla direttiva 1999/91/CE (GU L 330 del 4.12.1999, pag. 41).

▼B

riconosciuto. Il tenore nel simulatore dovrà essere globalmente, per l'insieme dei composti dosati, minore di 50 µg/l.

Di norma, nel caso di queste membrane devono essere d'applicazione le regole generali di controllo dei materiali a contatto con gli alimenti.

2. PRESCRIZIONI PER L'UTILIZZAZIONE DELLE MEMBRANE

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

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

Tale trattamento deve essere oggetto di un'iscrizione sul registro di cui all'articolo 70, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999.

▼B

ALLEGATO XI

Prescrizioni per l'ureasi

(Articolo 17 del presente regolamento)

1) Codificazione internazionale dell'ureasi: EC n. 3-5-1-5, CAS n. 9002-13-5.

2) Principio attivo: ureasi (attiva in ambiente acido) che determina la scissione dell'urea in ammoniaca e biossido di carbonio. L'attività dichiarata è di almeno 5 unità/mg, dove 1 unità è rappresentata dalla quantità di enzima liberata da una 1 µmole di NH3 al minuto, alla temperatura di 37 ºC, a partire da una concentrazione di urea di 5 g/l (pH 4).

3) Origine: *Lactobacillus fermentum*.

4) Campo di applicazione: catabolismo dell'urea presente nei vini destinati ad un invecchiamento prolungato, qualora la concentrazione iniziale di urea sia superiore a 1 mg/l.

5) Dose massima di impiego: 75 mg della preparazione enzimatica per litro di vino trattato, senza superare le 375 unità di ureasi per litro di vino. Al termine del trattamento occorre eliminare l'attività enzimatica residua mediante filtrazione del vino (diametro dei pori inferiore a 1 µm).

6) Parametri di purezza chimica e microbiologica:

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

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

▼B

ALLEGATO XII

Deroghe per il tenore di anidride solforosa

(Articolo 19 del presente regolamento)

A complemento dell'allegato V, sezione A, del regolamento (CE) n. 1493/1999, 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) 300 mg/l per:

— 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» ;

▼M7

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

▼B

— 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'Ile de Beauté,

— Vin de pays d'Oc

— Vin de pays des côtes de Thau,

— Vin de pays des coteaux de Murviel ;

b) 400 mg/l per:

— 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

A complemento dell'allegato V, sezione A, del regolamento (CE) n. 1493/1999, il tenore massimo di anidride solforosa è portato a 400 mg/l per 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».

▼M4

ALLEGATO XII bis

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

(Articolo 19 del presente regolamento)

	Anno	Stato membro	Zona(e) viticola(e)	Vini interessati
1.	2000	Germania	Tutte le zone viticole del territorio tedesco	Tutti i vini ottenuti da uve raccolte nell'anno 2000

▼B

ALLEGATO XIII

Tenore di acidità volatile

In deroga all'allegato V, sezione B, punto 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999, il tenore massimo di acidità volatile è fissato:

a) *per i vini tedeschi:*

a 30 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere le designazioni «Eiswein» o «Beerenauslese»;

a 35 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere le designazioni «Trockenbeerenauslese»;

b) *per i vini francesi:*

a 25 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. seguenti:

— Barsac,
— Cadillac,
— Cerons,
— Loupiac,
— Monbazillac,
— Sainte-Croix-du-Mont,
— Sauternes,
— Anjou-Coteaux de la Loire,
— Bonnezeaux,
— Coteaux de l'Aubance,
— Coteaux du Layon,
— Coteaux du Layon, seguito dal nome del comune d'origine,
— Coteaux du Layon, seguito dal nome Chaume,
— Quarts de Chaume,
— Coteaux de Saumur,
— Jurançon,
— Pacherenc du Vic Bilh,
— Alsace e Alsace grand cru, designati e presentati con la dicitura «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
— Arbois, seguito dalla dicitura «vin de paille»,
— Côtes du Jura, seguito dalla dicitura «vin de paille»,
— L'Etoile, seguito dalla dicitura «vin de paille»,
— Hermitage, seguito dalla dicitura «vin de paille»,

per 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'Ile de Beauté,
— Vin de pays d'Oc,
— Vin de pays des côtes de Thau,
— Vin de pays des coteaux de Murviel;

per i seguenti v.l.q.p.r.d., designati e presentati con la dicitura «vin doux naturel»:

— Banyuls,
— Banyuls rancio,
— Banyuls grand cru,
— Banyuls grand cru rancio,
— Frontignan,
— Grand Roussillon,

▼B

— Grand Roussillon rancio,
— Maury,
— Maury rancio,
— Muscat de Beaumes-de-Venise,
— Muscat de Frontignan,
— Muscat de Lunel,
— Muscat de Mireval,
— Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
— Rasteau,
— Rasteau rancio,
— Rivesaltes,
— Rivesaltes rancio,
— Vin de Frontigan;

c) *per i vini italiani:*

a 25 milliequivalenti per litro per

— i v.l.q.p.r.d. «Marsala»,
— i v.q.p.r.d. «Moscato di Pantelleria naturale», «Moscato di Pantelleria» e «Malvasia delle Lipari»

▼M7

— i v.q.p.r.d. «Colli orientali del Friuli» accompagnati dall'indicazione «Picolit»

▼B

— i v.q.p.r.d. e v.l.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere una o più delle seguenti designazioni: «vin santo», «passito», «liquoroso» e «vendemmia tardiva», e
— per i vini da tavola con indicazione geografica che soddisfano i requisiti per ottenere una o più delle seguenti designazioni: «vin santo», «passito», «liquoroso» e «vendemmia tardiva»,
— i vini da tavola ottenuti dalla varietà «Vernaccia di Oristano B» raccolta in Sardegna che soddisfano i requisiti per ottenere la designazione «Vernaccia di Sardegna»;

d) *per i vini austriaci:*

— a 30 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere le designazioni «Beerenauslese» e «Eiswein»,
— a 40 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere le designazioni «Ausbruch», «Trockenbeerenauslese» et «Strohwein»;

e) *per i vini originari del Regno Unito:*

a 25 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. designati e presentati con le menzioni «botrytis» o altre menzioni equivalenti, «noble late harvested» o «special late harvested» o «noble harvest», e che soddisfano i requisiti per ottenere tali designazioni.

f) *per i vini originari della Spagna:*

a 25 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. che soddisfano i requisiti per ottenere la designazione «vendimia tardía».

▼M2

g) *per i vini originari del Canada:*

a 35 milliequivalenti per litro per i vini aventi diritto alla designazione «Icewine».

▼A1

g) *per i vini ungheresi:*

a 25 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. seguenti:

— «Tokaji máslás»,
— «Tokaji fordítás»,
— «Aszúbor»,
— «Töppedt szőlőből készült bor»,
— «Tokaji édes szamorodni».

a 35 milliequivalenti per litro per i v.q.p.r.d. seguenti:

— «Tokaji aszú»,
— «Tokaji aszúeszencia»,
— «Tokaji eszencia».

▼B

ALLEGATO XIV

Arricchimento in caso di condizioni meteorologiche eccezionalmente sfavorevoli

(Articolo 23 del presente regolamento)

▼M1

	Anno	Zona viticola	Regione geografica	Varietà (ove del caso)
1.	2000	A	England, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc e Wurzer.

▼B

ALLEGATO XV

Casi nei quali sono autorizzati l'acidificazione e l'arricchimento di uno stesso prodotto

(Articolo 27 del presente regolamento)

(p.m.)

▼B

ALLEGATO XVI

Date prima delle quali, a motivo delle condizioni meteorologiche eccezionali, possono essere effettuate le operazioni di arricchimento, di acidificazione e di disacidificazione

(Articolo 29 del presente regolamento)

(p.m.)

▼B

ALLEGATO XVII

Caratteristiche dei distillati di vino o di uve secche che possono essere addizionati ai vini liquorosi e a taluni v.l.q.p.r.d.

(Articolo 37 del presente regolamento)

1. Caratteristiche organolettiche	nessun gusto percepibile estraneo alla materia prima
2. Titolo alcolometrico volumico	
minimo	52 % vol
massimo	86 % vol
3. Quantitativo totale di sostanze volatili, diverse dagli alcoli etilico e metilico	uguale o superiore a 125 g/hl d'alcole a 100 % vol
4. Tenore massimo di alcole metilico	< 200 g/hl d'alcole a 100 % vol

▼B

ALLEGATO XVIII

Elenco dei v.l.q.p.r.d. per la cui elaborazione si applicano norme particolari

A. **ELENCO DEI V.L.Q.P.R.D. PER LA CUI ELABORAZIONE SONO UTILIZZATI IL MOSTO DI UVE O LA MISCELA DI QUESTO PRODOTTO CON IL VINO**

(Articolo 38, paragrafo 1, del presente regolamento)

GRECIA

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

SPAGNA

v.l.q.p.r.d.	Designazione dei prodotti stabilita dalla normativa comunitaria o nazionale
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

Cannonau di Sardegna, Girò di Cagliari, Malvasia di Boso, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nasco di Cagliari, Oltrepò pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. **ELENCO DEI V.L.Q.P.R.D. OTTENUTI CON L'AGGIUNTA DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ALLEGATO V, SEZIONE J, PUNTO 2, LETTERA B), DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1493/1999**

(Articolo 38, paragrafo 2, del presente regolamento)

1. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di alcole di vino o di uve secche avente un titolo alcolometrico uguale o superiore a 95 % vol e inferiore o uguale a 96 % vol***

(Allegato V, sezione J, punto 2, lettera b), sub ii, primo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

GRECIA

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

SPAGNA

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

▼B

2. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia avente un titolo alcolometrico uguale o superiore a 52 % vol e inferiore o uguale a 86 % vol***

(Allegato V, sezione J, sub 2, lettera b), sub ii), secondo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

GRECIA

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

FRANCIA

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

3. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di acquavite di uve secche avente un titolo alcolometrico uguale o superiore a 52 % vol e inferiore o uguale a 94,5 % vol***

(Allegato V, sezione J, sub 2, lettera b), sub ii), terzo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

GRECIA

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

4. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto da uve appassite***

(Allegato V, sezione J, sub 2, lettera b), sub iii), primo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

SPAGNA

v.l.q.p.r.d.	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

Aleatico di Gradoli, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

5. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto e che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato***

(Allegato V, sezione J, sub 2, lettera b), sub iii), secondo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

SPAGNA

v.l.q.p.r.d.	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

▼B

ITALIA

Marsala.

6. ***Elenco dei v.l.q.p.r.d. ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato***

(Allegato V, sezione J, sub 2, lettera b), sub iii), terzo trattino, del regolamento (CE) n. 1493/1999)

SPAGNA

v.l.q.p.r.d.	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione comunitaria o nazionale
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.