

# Gazzetta Ufficiale n. 221 del 21-09-2000

## DECRETO LEGISLATIVO 10 agosto 2000, n.260

**Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, a norma dell'articolo 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.**

### IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

Visto il regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 1227/2000 della Commissione, del 31 marzo 2000, relativo a modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio;

Visto il decreto-legge 7 settembre 1987, n. 370, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 novembre 1987, n. 460;

Vista la legge 23 dicembre 1986, n. 898, e successive modificazioni;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 giugno 2000;

Acquisito il parere della conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano reso nella riunione del 20 luglio 2000;

Acquisito il parere delle competenti commissioni parlamentari, ai sensi dell'articolo 5 della citata legge n. 526 del 1999;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 4 agosto 2000;

Su proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro della giustizia, di concerto con i Ministri delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

E m a n a il seguente decreto legislativo:

#### **Art. 1.**

##### **Violazioni in materia di vinificazione e distillazione**

1. Chiunque nella preparazione dei mosti, dei vini e degli altri prodotti indicati all'articolo 1, paragrafo 2, e all'allegato I del regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio del 17 maggio 1999 e successive modificazioni e disposizioni applicative, non osserva i requisiti stabiliti nel citato allegato e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire seicentomila a lire sei milioni.

2. Chiunque procede alla introduzione di uve da tavola all'interno di stabilimenti destinati alla vinificazione di uve da vino e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire dieci milioni. In tale caso si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da due a quattro mesi. Nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinque milioni a lire sessanta milioni e la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da sei mesi ad un anno.

3. Chiunque procede alla vinificazione di uve appartenenti a varieta' che non figurano, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, come varieta' di uve da vino nella classificazione delle varieta' di viti per la provincia in cui tali uve sono state raccolte, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinquecentomila a lire cinque milioni; nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire tre milioni a lire trenta milioni.

4. Chiunque detiene, pone in vendita o somministra mosti o vini elaborati utilizzando uve in difformita' di quanto disposto dall'articolo 42, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di lire settantacinquemila per ogni ettolitro o frazione di esso e, comunque, non inferiore a lire cinquecentomila.

5. Chiunque viola i divieti di sovrappressione delle uve, di pressatura delle fecce, ovvero l'obbligo di consegna alla distillazione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle uve, previsti dall'articolo 27 del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire trentamila a lire centocinquantamila per ogni 100 chilogrammi di prodotto. Chiunque viola il divieto di rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione di cui al citato articolo 27 e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire novantamila a lire quattrocentocinquantamila per ogni cento chilogrammi di prodotto e, comunque, non inferiore a lire cinquecentomila; nel caso di reiterazione dell'illecito la sanzione amministrativa pecuniaria si raddoppia e si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da tre mesi ad un anno.

6. Chiunque viola l'obbligo di consegna alla distillazione dei prodotti, previsto dagli articoli 2, paragrafo 7, lettera a), e 28, paragrafo 1, ultimo periodo, del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di lire centomila per ogni ettolitro o frazione di esso.

7. Chiunque viola i limiti, le condizioni e le altre prescrizioni in materia di pratiche e trattamenti enologici, previsti nell'articolo 43 e negli allegati IV, V e VI, lettere F, G ed H, del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire quindici milioni a lire novanta milioni. La stessa sanzione si applica in caso di violazione delle disposizioni di cui all'articolo 44, paragrafi 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14, e all'articolo 45.

Se il fatto concerne esclusivamente variazioni non superiori al dieci per cento dei limiti previsti nei predetti allegati, l'inosservanza di obblighi di presentazione all'autorità competente delle previste dichiarazioni o l'omessa annotazione di operazioni sui registri di cantina o sui documenti commerciali, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di lire due milioni.

8. Chiunque viola le disposizioni stabilite negli articoli 48, 49, 51, paragrafo 2, e 52 e negli allegati VII e VIII del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative relative alla designazione, denominazione, presentazione e protezione dei prodotti disciplinati dal suddetto regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire dieci milioni.

9. Chiunque, pur essendovi tenuto, non effettua le dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti vitivinicoli previste dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, ovvero le effettua in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire seicentomila a lire sei milioni. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera i dieci giorni lavorativi, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire centomila a lire seicentomila; la stessa sanzione si applica a chiunque presenti una dichiarazione contenente errori o indicazioni inesatte non essenziali ai fini della quantificazione e qualificazione del prodotto o del conseguimento degli aiuti comunitari nonché nel caso di dichiarazioni riferite a superfici non superiori a 0,50 ettari e comunque per produzioni inferiori a cento ettolitri o a dieci tonnellate.

10. Chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione ufficiale e commerciale, previsti nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 70 del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e duecentomila a lire trenta milioni. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire trecentomila a lire sette milioni e cinquecentomila nel caso di indicazioni non essenziali ai fini della identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a cento ettolitri o a dieci tonnellate o, per i prodotti confezionati, a dieci ettolitri.

## **Art. 2.**

### **Violazioni in materia di potenziale vitivinicolo**

1. Il produttore che non presenta la dichiarazione delle superfici vitate, ai fini della predisposizione dell'inventario del potenziale produttivo di cui all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1493/99 e del relativo aggiornamento da parte delle regioni, nei termini e con le modalità stabiliti con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, sentita la conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di lire un milione e duecentomila per ogni ettaro, o frazione di ettaro, della superficie vitata; la sanzione è ridotta a un terzo se il ritardo non supera i trenta giorni o si tratta di errori non essenziali ai fini dell'estensione e della identificazione della superficie vitata.

2. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti previsto dall'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1493/99, e successive modificazioni e disposizioni applicative, o viola le disposizioni relative ai diritti di nuovo impianto, ai diritti di reimpianto, ai diritti di nuovo impianto prelevato da una riserva, previste rispettivamente dagli articoli 3, 4 e 5 del regolamento medesimo, che disciplinano l'uso di detti diritti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinque milioni a dieci milioni per ogni ettaro, o frazione di ettaro della superficie vitata, per ogni anno di mancato avvio alla distillazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti dalle superfici interessate. Ove il trasgressore non esegua l'estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico del trasgressore la relativa spesa.

3. Per i vigneti abusivamente impiantati anteriormente al 1° settembre 1998, nei confronti dei soggetti che abbiano presentato la dichiarazione di cui al comma 1 e che abbiano ottenuto, entro il 31 luglio 2002, la regolarizzazione prevista dall'articolo 2, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di lire settecentocinquanta mila per ogni ettaro, o frazione di ettaro, della superficie vitata. Per i vigneti abusivamente impiantati anteriormente al 1° settembre 1998, nei confronti dei soggetti che abbiano presentato la dichiarazione di cui al comma 1 e che abbiano ottenuto, entro il 31 luglio 2002, la regolarizzazione prevista dall'articolo 2, paragrafo 3, lettera c), del medesimo regolamento (CE) n. 1493/99, si applicano le sanzioni amministrative pecuniarie seguenti:

a) da lire cinque milioni a lire dodici milioni per ettaro, se l'impianto è stato realizzato in terreni ubicati al di fuori di zone previste e delimitate per la produzione di vini di qualità prodotti in regioni delimitate, in base a criteri fissati con provvedimento della giunta regionale competente per territorio tenuto conto della realtà locale;

b) da lire dieci milioni a lire venticinque milioni per ettaro, se l'impianto è stato realizzato all'interno di zone previste e delimitate per la produzione di vini di qualità prodotti in regioni delimitate, in base a criteri fissati con provvedimento della giunta regionale competente per territorio, tenuto conto della realtà locale.

4. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, le medesime sanzioni di cui al comma 2 si applicano nel caso previsto dall'articolo 2, paragrafo 7, lettera a), del regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni.

5. Per gli impianti e reimpianti di vigneti destinati esclusivamente alla produzione di uve da tavola, realizzati anteriormente al 1° settembre 1996 in difformità con la normativa comunitaria e nazionale, non si applicano le sanzioni amministrative previste all'articolo 4, comma 3, della legge 4 novembre 1987, n. 460.

### Art. 3.

#### Disposizioni finali ed entrata in vigore

1. Per l'accertamento delle violazioni amministrative previste nel presente decreto e per l'applicazione delle relative sanzioni si procede a norma dell'articolo 4 della legge 23 dicembre 1986, n. 898, e successive modificazioni.

2. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Courmayeur, addì 10 agosto 2000

CIAMPI

Amato, Presidente del Consiglio dei Ministri

Mattioli, Ministro per le politiche comunitarie

Fassino, Ministro della giustizia

Pecoraro Scanio, Ministro delle politiche agricole e forestali

Loiero, Ministro per gli affari regionali

Visto, il Guardasigilli: Fassino

#### NOTE:

##### *Avvertenza:*

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3 del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee (GUCE).

##### *Nota al titolo:*

- Per l'art. 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, vedasi in note alle premesse.

##### *Note alle premesse:*

- L'art. 76 della Costituzione stabilisce che l'esercizio della funzione legislativa non può essere delegato al Governo se non con determinazione di principi e criteri direttivi e soltanto per tempo limitato e per oggetti definiti.

- L'art. 87 della Costituzione conferisce, tra l'altro, al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi e di emanare i decreti aventi valore di legge ed i regolamenti.

- La legge 21 dicembre 1999, n. 526, reca:

"Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1999)".

- L'art. 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, così recita:

"Art. 5 (Delega al Governo per la disciplina sanzionatoria di violazioni di disposizioni comunitarie). - 1. Al fine di assicurare la piena integrazione delle norme comunitarie nell'ordinamento nazionale, il Governo, fatte salve le norme penali vigenti, è delegato ad emanare, entro due anni dalla data di entrata in vigore della presente legge, disposizioni recanti sanzioni penali o amministrative per le violazioni di direttive comunitarie attuate ai sensi della presente legge in via regolamentare o amministrativa e di regolamenti comunitari vigenti alla data del 31 luglio 1999 per i quali non siano già previste sanzioni penali o amministrative.

2. La delega è esercitata con decreti legislativi adottati a norma dell'art. 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro della giustizia, di concerto con i Ministri competenti per materia; i decreti legislativi si informeranno ai principi e criteri direttivi di cui all'art. 2, comma 1, lettera c).

3. Sugli schemi di decreto legislativo di cui al presente articolo il Governo acquisisce i pareri delle competenti Commissioni parlamentari che devono essere espressi entro sessanta giorni dalla ricezione degli schemi stessi. Decorsi inutilmente i termini predetti, i decreti legislativi possono essere comunque emanati.

4. Nello stesso termine di cui al comma 1, e con le modalità di cui ai commi 2 e 3, il Governo è delegato ad emanare disposizioni per il riordino del sistema sanzionatorio penale ed amministrativo per le violazioni in danno del bilancio dell'Unione europea, conformemente ai principi e alle indicazioni contenute nella Convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee approvata a Bruxelles il 26 luglio 1995, nonché adeguate norme di coordinamento ed armonizzazione, per assicurare, in base ai principi della legge 24 novembre 1981, n. 689, e del regolamento (CE/Euratom) n. 2988/95 del Consiglio del 18 dicembre 1995, relativo alla tutela degli interessi finanziari della Comunità, la piena applicabilità nell'ordinamento nazionale delle sanzioni amministrative previste dai regolamenti comunitari".

- Il regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e' pubblicato in G.U.C.E n. L. 179 del 14 luglio 1999.

- Il regolamento (CE) n. 1227/2000 della Commissione, del 31 marzo 2000 relativo a modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio, e' pubblicato in G.U.C.E n. L. 143 del 16 giugno 2000.

- Il decreto-legge 7 settembre 1987, n. 370, reca:

"Nuove norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, nonche' sanzioni per l'inosservanza di regolamenti in materia agricola".

- La legge 4 novembre 1987, n. 460, reca: "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 7 settembre 1987, n. 370, recante nuove norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, nonche' sanzioni per l'inosservanza di regolamenti comunitari in materia agricola".

- La legge 23 dicembre 1986, n. 898, reca: "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 27 ottobre 1986, n. 701, recante misure urgenti in materia di controlli degli aiuti comunitari alla produzione dell'olio di oliva. Sanzioni amministrative e penali in materia di aiuti comunitari nel settore agricolo".

*Note all'art. 1:*

- Per il regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio del 17 maggio 1999 vedi note alle premesse.

- L'art. 1, paragrafo 2 del succitato regolamento cosi' recita:

"2. Essa disciplina i seguenti prodotti:

<b>Codice NC</b>	<b>Designazione delle merci</b>
a) 2009 60	Succhi di uva (compresi i mosti di uva)
2204 30 92	Altri mosti di uva, diversi da quelli parzialmente fermentati, anche mutizzati diversamente che con alcole
2204 30 94	
2204 30 96	
2204 30 98	
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	Uve fresche diverse da quelle da tavola
0806 10 95	
0806 10 97	
2209 00 11	Aceti di vino
2209 00 19	
d) 2206 00 10	Vinello
2307 00 11	Fecce di vino
2307 00 19	
2308 90 11	Vinaccia"

#### **"Allegato I DEFINIZIONI DEI PRODOTTI**

Le seguenti definizioni si applicano:

- ai prodotti ottenuti nella Comunita' 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 Comunita' a partire da uve raccolte all'esterno della medesima, nella misura in cui la loro elaborazione e' 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'art. 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 e' 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 e' 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.

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'art. 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'art. 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.

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'art. 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.

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

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'art. 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' ancora terminata e che non e' ancora separato dalle fecce.

12. Vino atto a diventare vino da tavola: il vino:

- proveniente esclusivamente dalle variet  di viti di cui all'art. 42, paragrafo 5;

- prodotto nella Comunit  e - avente almeno il titolo alcolometrico volumico naturale minimo fissato per la zona viticola in cui e' stato prodotto.

13. Vino da tavola: il vino diverso dai v.q.p.r.d.:

- proveniente esclusivamente dalle variet  di viti di cui all'art. 42, paragrafo 5;

- prodotto nella Comunit ;

- avente, dopo le eventuali operazioni menzionate all'allegato V, sezione D, un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5% vol., purch  tale vino sia prodotto esclusivamente con uve raccolte nelle zone viticole A e B, e non inferiore a 9% vol. per le altre zone viticole, nonch  un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15% vol.;

- fatte salve eventuali deroghe che potranno essere adottate, avente inoltre un'acidit  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 puo' essere portato a un massimo di 20% vol.

Il vino da tavola chiamato "retsina" e' 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 e' 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 qualit  prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.) i quali figurano in un elenco che sara' 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;

- dei prodotti di cui al punto i), da soli o miscelati;

- oppure di uno o pi  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.;

- nonch , eventualmente, di uno o pi  di uno dei prodotti seguenti:

- mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite;

- 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'art. 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 - 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'art. 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".

- L'art. 19 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"Art. 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;
- Jacques;

- Clinton e - Herbe'mont.

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*.

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".

- L'art. 42, paragrafo 5 del succitato regolamento così recita:

"5. Salvo deroga, soltanto uve appartenenti alle varietà che figurano come varietà di uve da vino nella classificazione compilata a norma dell'art. 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;
- 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".

- L'art. 27 del Regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"Art. 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'art. 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 uve diversa dalla vinificazione, sono tenute a consegnarli alla distillazione.

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 sono tenute a ritirare, previo controllo e a condizioni da determinare, i sottoprodotti ottenuti da tale trasformazione.

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

12. Puo' 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'art. 31, paragrafo 1.

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

- L'art. 2 paragrafo 7, lettera a) del regolamento (CE) n. 1493/99 cosi' recita':

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

a) piantate a decorrere dal 1o settembre 1998, la cui produzione puo' essere messa in circolazione soltanto se destinata a distillerie ai sensi dell'art. 6, paragrafo 3, o dell'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 822/87, oppure".

- L'art. 28 paragrafo 1, ultimo periodo del regolamento (CE) n. 1493/99 cosi' recita:

"Art. 28. - 1. Salvo deroga, tali vini possono circolare soltanto se sono destinati ad una distilleria".

- L'art. 43 del succitato regolamento cosi' recita:

"Art. 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, nonche' le norme relative al tenore di anidride solforosa e al tenore massimo di acidita' volatile figurano nell'allegato V, sezioni da A a G;

- le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati nonche' le norme relative alla produzione di vino spumante e di vino spumante di qualita' figurano nell'allegato V, sezioni H e I;

- le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati nonche' le norme relative alla produzione di vini liquorosi figurano nell'allegato V, sezione J".

- L'allegato IV del succitato regolamento cosi' recita:

"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 cosi' 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 piu' 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 piosolfito 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 piu' 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 piu' 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 polivinilpirrolidone, 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.

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 pirosolfito 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 pirosolfito 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.
  - 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 e' 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 e' 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(1), 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 stabiliz-zazione tartarica del vino;
  - c) impiego di un'ureasi per diminuire il tasso di urea nei vini".
- (1) Gazzetta Ufficiale L 237 del 10 settembre 1994, pag. 13. - L'allegato V del regolamento (CE) n. 1493/99 cosi' recita:
- "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 puo' 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, e' 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 "Spa"tlese conformemente alle disposizioni comunitarie;
    - i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine controllata "Bordeaux supe'rieur", "Graves de Vayres", "Co'tes de Bordeaux", "Saint-Macaire", "Premie'res Coates de Bordeaux", "Sainte-Foix Bordeaux", "Coates de Bergerac (seguita o meno dalla designazione "Coates de Saussignac)", "Haut Montravel", "Coates de Montravel e "Rosette";
    - i v.q.p.r.d. bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine "Allela", "La Mancha", "Navarra", "Penede's", "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";

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, Timave, Pietroasele, Valea Calugareasca;

d) 400 mg/l per i vini aventi diritto alle designazioni "Beerenauslese , "Ausbruch , "Ausbruchwein , "Troockenbeerauslese 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 , "Ce'rons , "Loupiac , "Sainte-Croix-du Mont , "Monbazillac , "Bannezeaux , "Quarts de Chaume , "Coteaux du Layon , "Coteaux de l'Aubance "Graves Supe'rieures' e "Jurançon .

3. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano, per talune zone viticole della Comunita' puo' essere concessa agli Stati membri la facolta' 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 piu' restrittive per i vini prodotti nel loro territorio.

B. Tenore di acidita' volatile.

1. Il tenore massimo di acidita' volatile non puo' superare:

a) 18 milliequivalenti per litro per i mosti di uve parzialmente fermentati;

b) 18 milliequivalenti per litro per i vini bianchi e rosati nonche', 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 Comunita', 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 Comunita'.

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. o eccezionalmente praticata conformemente alla legislazione vigente l'8 maggio 1970.

4. L'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato non puo' 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 puo' 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 viticola C II e 13,5% vol. nella zona viticola C III il titolo alcolometrico volumico totale delle uve fresche, del mosto di uve, dei 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 puo' 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 puo' 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 puo' 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 puo' 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 puo' 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 tavola, in vino da tavola o in altra bevanda destinata al consumo umano diretto di cui all'art. 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 10 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 (cuve'e):

- 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) "sciropo zuccherino (liqueur de tirage):

- il prodotto destinato ad essere aggiunto alla partita per provocare la formazione di spuma;

c) "sciropo di dosaggio (liqueur d'expédition):

il prodotto destinato ad essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.

2. Lo sciropo di dosaggio può essere composto solo da:

- saccarosio;

- mosto di uve;

- mosto di uve parzialmente fermentato;

- mosto di uve concentrato;

- mosto di uve concentrato rettificato;

- vino, o - una miscela di questi prodotti, eventualmente addizionati di distillato di vino.

3. Fatto salvo l'arricchimento dei componenti della partita (cuve'e) autorizzato a norma del presente regolamento, e' vietato qualsiasi arricchimento della partita.

4. Tuttavia, ogni Stato membro puo' 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 (cuve'e) nel luogo di elaborazione dei vini spumanti. Tale arricchimento puo' essere effettuato con l'aggiunta di saccarosio, di mosti di uve concentrati o di mosti di uve concentrati rettificati.

Lo si puo' realizzare con l'aggiunta di saccarosio o di mosti di uve concentrati allorché questo metodo e' tradizionalmente o eccezionalmente praticato nello Stato membro interessato, conformemente alla legislazione vigente al 24 novembre 1974. Cio' 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 ne' una dolcificazione. L'aggiunta di sciroppo zuccherino non puo' provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (cuve'e) 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. E' vietata la dolcificazione della partita (cuve'e) 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 (cuve'e) puo' essere oggetto di acidificazione o disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita si escludono reciprocamente. L'acidificazione puo' essere effettuata soltanto entro il limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,5 g/li, 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, puo' 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 puo' provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (cuve'e) 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 puo' risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino.

Essa puo' aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi. L'utilizzazione di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione e' 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 (cuve'es) destinate alla loro elaborazione non dev'essere inferiore a 8,5% vol.;

b) lo sciroppo zuccherino destinato alla loro elaborazione puo' 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'art. 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 piu' restrittive che possono essere applicate dagli Stati membri ai vini spumanti prodotti nel proprio territorio, il tenore totale di anidride solforosa non puo' 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 i 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 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 (cuve'es) destinate all'elaborazione dei vini spumanti di qualità e' di almeno 9% vol.

2. Lo sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione di un vino spumante di qualità puo' 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 puo' 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 (cuve'e), 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 qualita' di tipo aromatico possono essere elaborati utilizzando, quali componenti della partita, vini ottenuti dalle uve della varieta' '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 (cuve'e) puo' essere effettuato, per rendere spumante la partita, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;

c) e' 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 qualita' di tipo aromatico non puo' essere inferiore a 6% vol.;

e) il titolo alcolometrico volumico totale dei vini spumanti di qualita' di tipo aromatico non puo' essere inferiore a 10% vol.;

f) in deroga alla sezione K, punto 6, primo comma dell'allegato VI, i vini spumanti di qualita' di tipo aromatico, allorché sono conservati in recipienti chiusi alla temperatura di 20o, 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 qualita' di tipo aromatico non puo' essere inferiore a un mese.

4. Gli Stati membri produttori possono definire tutte le caratteristiche o condizioni di produzione e di circolazione complementari o piu' rigorose per i vini spumanti di qualita' contemplati dal presente titolo e prodotti nel loro territorio.

5. Inoltre, all'elaborazione dei vini spumanti di qualita' 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 sara' adottato.

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) nonche', eventualmente, uno o piu' 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 sara' adottato;

i) i prodotti di cui alla lettera a), punto i), da soli o miscelati;

ii) oppure uno o piu' 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) nonche', eventualmente, uno o piu' 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 puo' 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.;

- 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'art. 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."

- La lettera F dell'allegato VI del Regolamento n.

1493/99 così recita:

"Allegato VI 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, 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."

- La lettera G dell'allegato VI del regolamento n.

1493/99 così recita:

"Allegato VI 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 e' 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. ne' ai v.l.q.p.r.d.".

- La lettera H dell'allegato VI del Regolamento 1493/99 cosi' recita:

"Allegato VI H. Operazioni d'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, e' 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 paragrafi 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 dell'art. 44 del Regolamento n. 1493/99 cosi' recitano:

"4. Salvo disposizioni piu' restrittive applicate dagli Stati membri per l'elaborazione nel loro territorio di prodotti non compresi nei codici NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29, il mosto di uve fresche mutizzato con alcole puo' essere impiegato soltanto per l'elaborazione di tali prodotti".

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

"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, sempreche' lo Stato membro interessato ne autorizzi la fabbricazione, puo' essere utilizzato soltanto per la distillazione o per il consumo familiare del singolo viticoltore".

"10. Il vino alcolizzato puo' essere utilizzato soltanto per la distillazione".

"11. Il mosto di uve parzialmente fermentato, ottenuto con uve parzialmente appassite, puo' essere messo in circolazione soltanto per l'elaborazione di vini liquorosi, unicamente nelle regioni viticole dove tale uso era tradizionale alla data del 1o 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 Comunita'".

"13. I prodotti di cui al paragrafo 12 non possono essere sottoposti a fermentazione alcolica nel territorio della Comunita'. La presente disposizione non si applica ai prodotti destinati alla produzione nel Regno Unito e in Irlanda 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 Comunita' e il taglio, nel territorio geografico della Comunita', di vini originari di paesi terzi sono vietati".

- L'art. 45 del regolamento 1493/99 cosi' recita:

"Art. 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, 220421, 220429 e 220430 10, importati o no, che siano stati sottoposti a pratiche enologiche non ammesse dalla normativa comunitaria oppure, ove cio' sia consentito, dalle normative nazionali;

b) i prodotti di cui all'art. 1, paragrafo 2, lettere a), b) e c), che non siano di qualita' sana, leale o mercantile;

c) i prodotti di cui all'art. 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'art. 133 del trattato".

- L'art. 48 del Regolamento n. 1493/99 cosi' recita:

"Art. 48. - La designazione e la presentazione dei prodotti di cui al presente regolamento, nonche' qualsiasi forma di pubblicita' 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'art. 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 qualita', la varieta' di vite, l'anno del raccolto o il volume nominale dei recipienti;

- l'identita' e la qualita' 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".

- L'art. 49 del regolamento (CE) n. 1493/99 cosi' recita:

"Art. 49. - 1. I prodotti la cui designazione o la cui presentazione non e' conforme alle disposizioni del presente regolamento o alle modalita' adottate ai fini dell'attuazione dello stesso, non possono essere detenuti per la vendita o immessi sul mercato nella Comunita', ne' 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 modalita' 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 e' conforme alle disposizioni di cui al paragrafo 1 adotta le misure necessarie per comminare sanzioni in caso di infrazioni, in base alla gravita' delle stesse.

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

- L'art. 51 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"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 e' 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 e' ammessa soltanto se i prodotti che compongono il taglio sono ottenuti nella zona viticola in causa o se il vino in questione e' ricavato dal taglio tra vini da tavola delle zona viticola A e vini da tavola della zona viticola B".

- L'art. 52 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"Art. 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 puo' essere utilizzato per la designazione di prodotti del settore vitivinicolo che non provengono da questa regione e/o ai quali questo nome non e' stato attribuito in conformita' 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 localita' 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 modalita' di preparazione o al tipo di prodotto, ovvero con il nome di una varietá di vigne od un suo sinonimo.

In deroga al primo comma, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, puo' decidere, fino al 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 pubblicita' di una bevanda diversa da un vino o da un mosto di uve i nomi e le menzioni seguenti:

- il nome di una varietá 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 "Liebfraumilch", anche se corredati di menzioni quali "genere", "tipo", "modo", "imitazione" o simili, e' 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, puo' essere utilizzato il nome di una varietá di vite se la merce in questione proviene effettivamente da tale varietá, a meno che tale nome dia luogo a confusioni con il nome di una regione determinata o di un'unita' geografica usato per la designazione di un v.q.p.r.d.

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

- di una regione determinata;

- di un'unita' geografica piu' 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)".

- L'allegato VII del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"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 (1).

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 "me'lange 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;

- una delle menzioni seguenti a condizioni da determinare: "Landwein, "vin de pays, "indicazione geografica tipica, "vino de latierra, "vinho regional o "Regional wine, quando viene usata una delle suddette menzioni, l'indicazione della menzione "vino da tavola non è obbligatoria;

c) per i v.q.p.r.d.:

- il nome della regione determinata;

- 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;
- 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 e' riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 10 dell'allegato I;

b) "vino da tavola e' riservata ai prodotti che corrispondono alla definizione di cui al punto 13 dell'allegato I.

2. Fatte salve le disposizioni per l'armonizzazione delle legislazioni, il punto 1, lettera a) lascia tuttavia impregiudicata la possibilità per gli Stati membri di ammettere:

- l'utilizzazione della parola "vino accompagnata 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 .

3. La denominazione:

a) "vino liquoroso e' 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." e' 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 e' 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." e' 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 e' 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.

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'art. 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. 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 e 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 1º 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 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'art. 133 del trattato".

(1) Gazzetta ufficiale legge 186 del 30 giugno 1989, pag.

21. - L'allegato VIII del Regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"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'art. 75, originari dei Paesi terzi;

d) dei vini spumanti gassificati definiti ai sensi del presente regolamento secondo la procedura di cui all'art. 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 modalita' 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 Comunita' e - il nome del comune o della frazione e dello Stato membro in cui la suddetta persona ha la sua sede, in conformita' 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 e' effettuata e, se questa ha luogo in un altro Stato membro, dall'indicazione di quest'ultimo.

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, nonche' del comune e dello Stato membro in cui questi ha la sede;

b) del nome o della ragione sociale dell'elaboratore, nonche' del nome del comune e del Paese terzo in cui questi ha la sede, in conformita' 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 e' stato elaborato con vini importati e precisa il Paese terzo del quale e' originario il vino utilizzato per la costituzione della partita;

- per i v.s.q.p.r.d. e' 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 qualita' del tipo aromatico di cui all'allegato VI, sezione K, punto 10, la designazione sull'etichettatura comporta l'indicazione del nome della varieta' di vite da cui sono stati ottenuti, oppure la menzione "elaborato con uve di varieta' aromatiche".

C. Indicazioni facoltative.

1. Per i prodotti di cui alla sezione A, punto 1, la designazione sull'etichettatura puo' essere completata da altre indicazioni, sempreche':

- 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'identita', la qualita', la composizione, l'origine o la provenienza del prodotto in questione o dei prodotti utilizzati durante l'elaborazione dello stesso.

Allorche' tale richiesta proviene:

- dall'organismo competente dello Stato membro nel quale e' stabilito l'elaboratore o il venditore, la prova e' 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 e' informato del seguito dato alla propria richiesta.

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

D. Modalita' 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.

E' 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) per un vino spumante di qualita' di cui all'allegato V, sezione I, diverso da quello di cui alla lettera d) del presente punto, la menzione "vino spumante di qualita'" o "Sekt";

c) per un v.s.q.p.r.d. di cui all'allegato VI, sezione K:

- la menzione "vino spumante di qualita' prodotto in una regione determinata o "v.s.q.p.r.d. o "Sekt bestimmter Anbauggebiete 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 sottotrittino, dallo Stato membro in cui e' 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 qualita' del tipo aromatico di cui all'allegato V, sezione I, punto 3, la menzione "vino spumante aromatico di qualita'";

e) per un vino spumante originario di un Paese terzo:

- "vino spumante ovvero - "vino spumante di qualita' 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 e' 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 e' avvenuta l'elaborazione deve risultare chiaramente tra le indicazioni che figurano sull'etichetta;

f) per un vino spumante gassificato originario della Comunita' 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 e' completata con i termini "ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica conformemente a modalita' 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 e' offerto al consumo umano diretto:

- "brut nature", "naturherb", "bruto natural", "pas dose", "dosage ze'ro", "dosaggio zero": se il suo tenore di zucchero e' inferiore a 3 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" o "extra bruto": se il tenore di zucchero e' compreso tra 0 e 6 g/l;

- "brut", "herb" o "bruto": se il tenore di zucchero e' inferiore a 15 g/l;

- "extra dry", "extra trocken" o "extra seco": se il tenore di zucchero e' compreso tra 12 e 20 g/l;

- "sec", "trocken", "secco" o "asciutto", "dry", "ton", "ISO 7>icnuo", "ISO 1>seco", "torr" o "kuiva": se il tenore di zucchero e' compreso tra 17 e 35 g/l;

- "demi-sec", "halbtrocken", "abboccato", "medium dry", "halvt qr", ">ISO 7>ci'biçnio", ">ISO 1>semi seco", "meio seco", "halvtorr" o "poulikuiva": se il tenore di zucchero e' compreso tra 33 e 50 g/l;

- "doux", "mild", "dolce", "sweet", "s qd", ">ISO 7>aeoeyo", ">ISO 1>dulce", "doce", "sot" o "makea": se il tenore di zucchero e' superiore a 50 g/l.

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

In deroga alla sezione B, punto 1, lettera c), per i vini spumanti di qualita' 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 puo' 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, nonche' 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 Comunita', in codice, sempreche' figurino per esteso il nome o la ragione sociale della persona o dell'associazione di persone diverse dall'elaboratore che e' intervenuto nel circuito commerciale del prodotto, nonche' 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 puo' 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 modalita' di applicazione.

E. Impiego di alcuni termini specifici.

1. Il nome di un'unita' geografica, diversa da una regione determinata, di dimensioni inferiori a uno Stato membro o ad un Paese terzo puo' essere indicato unicamente per completare la designazione:

- di un v.s.q.p.r.d.;

- di un vino spumante di qualita' cui e' stato attribuito, mediante le modalita' d'applicazione, il nome di tale unita' 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 qualita' recante il nome di una unita' geografica, nell'allegato V, sezione I.

Tale indicazione e' autorizzata soltanto a condizione che:

- a) sia conforme alle disposizioni dello Stato membro o del Paese terzo in cui e' stata effettuata l'elaborazione del vino spumante;
  - b) l'unita' geografica in causa sia delimitata con precisione;
  - c) tutte le uve dalle quali il prodotto in questione e' stato ottenuto provengano da tale unita' 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 unita' geografica sia situata entro i confini della regione determinata di cui il vino in causa reca il nome;
  - e) per i vini spumanti di qualita', il nome di tale unita' 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'unita' geografica di dimensioni inferiori a una regione determinata per completare la designazione di un v.s.q.p.r.d., se il prodotto e' stato ottenuto almeno per l'85% da uve raccolte in tale unita'.

2. Il nome di una varieta' di vite puo' 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 puo' indicare il nome di una varieta' di vite o di un sinonimo di tale nome soltanto se:

- a) la coltivazione di tale varieta' e l'impiego dei prodotti da essa ottenuti sono conformi alle disposizioni della Comunita' o del Paese terzo in cui sono state raccolte le uve utilizzate;
- b) tale varieta' figura in un elenco che sara' 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 e' compilato in conformita' dell'allegato VI, sezione B, punto 1 o sezione K, punto 10, lettera a);
- c) il nome di questa varieta' non puo' essere confuso con il nome di una regione determinata o di un'unita' geografica usato per designare un altro vino prodotto o importato nella Comunita';
- d) il nome di tale varieta' non e' ripetuto nella stessa espressione, salvo se esistono piu' varieta' recanti questo stesso nome e se quest'ultimo figura in un elenco che sara' adottato dallo Stato membro produttore. Tale elenco e' comunicato alla Commissione che ne informa gli altri Stati membri;
- e) il prodotto e' interamente ottenuto da uve della varieta' in questione, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se detta varieta' 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 e' stata inferiore a novanta giorni, sempreche' la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce siano, come minimo, cosi' 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 varieta' di viti se il prodotto e' ottenuto almeno per l'85% da uve della varieta' in causa, fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se detta varieta' caratterizza in misura determinante il prodotto ottenuto;
- ammettere l'indicazione del nome di due o tre varieta' di viti se previsto dalla normativa dello Stato membro produttore e se tutte le uve da cui il prodotto e' stato ottenuto provengono da queste due varieta', fatta eccezione per i prodotti contenuti nello sciroppo zuccherino o nello sciroppo di dosaggio, e se la miscela di queste varieta' caratterizza in misura determinante il prodotto ottenuto;
- limitare l'indicazione a determinati nomi di varieta' di viti di cui al secondo comma.

3. La menzione "fermentazione in bottiglia puo' essere utilizzata solamente per designare:

- un v.s.q.p.r.d.;
- un vino spumante di qualita' 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 della menzione prevista al primo comma e' ammesso solamente se:
  - a) il prodotto utilizzato e' 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 e' 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 e' 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 nonche' delle menzioni che risultano da una traduzione di questi termini, puo' essere utilizzata solamente per designare:

- un v.s.q.p.r.d.;

- un vino spumante di qualita' 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 e' ammesso solamente se il prodotto utilizzato:

a) e' stato trasformato in spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;

b) e' rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita;

c) e' 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 unita' geografica o di un termine derivato da uno di questi nomi puo' essere utilizzata solamente per designare:

- un v.s.q.p.r.d.;

- un vino spumante di qualita' 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 e' 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:

a) la menzione "Winzersekt per i v.s.q.p.r.d.

elaborati in Germania e la menzione "Hanersekt per i v.s.q.p.r.d. elaborati in Austria che soddisfano le condizioni seguenti:

- 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 modalita' d'applicazione possono essere stabilite condizioni supplementari per l'utilizzazione della menzione "Winzersekt e per l'impiego di menzioni equivalenti in altre lingue della Comunita'. Secondo la medesima procedura uno Stato membro puo' essere autorizzato a prevedere modalita' speciali, in particolare piu' restrittive.

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

b) la menzione "cre'mant e' riservata ai v.s.q.p.r.d.:

- ai quali lo Stato membro in cui e' 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 "cre'mant 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 10 luglio 1996.

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

7. L'annata di raccolta puo' essere indicata unicamente per completare la designazione di:

- un v.s.q.p.r.d.;

- un vino spumante di qualita' 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 e' ammessa solamente se il prodotto e' 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 nei loro territorio, gli Stati membri possono tuttavia stabilire che l'indicazione dell'annata di raccolta e' ammessa solamente se il prodotto e' 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 qualita' superiore e' ammesso solamente per:

- un v.s.q.p.r.d.;

- un vino spumante di qualita' 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 puo' 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 e' stato ottenuto esclusivamente con uve raccolte e vinificate nel territorio dello stesso Stato membro o dello stesso Paese terzo nel quale e' avvenuta l'elaborazione del prodotto.

10. La designazione di uno dei prodotti di cui alla sezione A, punto 1 puo' 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 puo' essere utilizzato solamente per completare:

- l'indicazione "vino spumante di qualita' o - l'indicazione di una delle menzioni di cui alla sezione D, punto 2, lettera c).

La menzione "Riserva puo', se del caso, essere completata da una qualificazione supplementare alle condizioni stabilite dallo Stato membro produttore.

12. Se del caso, le modalita' 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 varieta' di viti da cui il prodotto e' 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 piu' lingue ufficiali della Comunita', in modo che il consumatore finale possa comprendere facilmente ciascuna di tali indicazioni;

- alla sezione C sono redatte in una o piu' lingue ufficiali della Comunita'.

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 Comunita', sempreche' 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 qualita', l'indicazione:

- del nome della regione determinata di cui alla sezione B, punto 4, secondo trattino;
- del nome di un'altra unita' geografica di cui alla sezione E, punto 1, e' fatta unicamente nella lingua ufficiale dello Stato membro nel cui territorio e' stata effettuata l'elaborazione; per i prodotti precitati elaborati in Grecia, tali indicazioni possono essere ripetute in una o piu' altre lingue ufficiali della Comunita';

b) per i prodotti originari di Paesi terzi:

- l'uso di una lingua ufficiale del Paese terzo in cui e' avvenuta l'elaborazione e' ammesso, sempreche' le indicazioni di cui alla sezione B, punto 1 siano redatte anche in una lingua ufficiale della Comunita';
- la traduzione in una lingua ufficiale della Comunita' di talune indicazioni di cui alla sezione C puo' essere disciplinata da modalita' d'applicazione;

c) per i prodotti originari della Comunita' e destinati all'esportazione, le indicazioni di cui alla sezione B, punto 1, redatte in una lingua ufficiale della Comunita' 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 puo' 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 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 (1), 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.

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'art. 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 o del prestatore 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'art. 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 e' 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 modalita' 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'autorita' competente, un vino spumante non sia riconosciuto come v.s.q.p.r.d.".

(1) Gazzetta ufficiale L 149 del 14 giugno 1991, pagina 1.

- L'art. 18 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"Art. 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".

- L'art. 70 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"Art. 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 modalita' 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'art. 75".

*Note all'art. 2:*

- Gli articoli 16 e 17 del regolamento (CE) n. 1493/99 così recitano:

"Art. 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'art.

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".

"Art. 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 scorta di questo, presenta al Parlamento europeo e al Consiglio, entro il 31 dicembre 2003, una relazione, eventualmente corredata di proposte".

- L'art. 2 paragrafo 1 del Regolamento CE n. 1493/99 così recita:

"Art. 2. - 1. L'impianto di vigneti con varietà come uve da vino ai sensi dell'art. 19, paragrafo 1, è vietato fino al 31 luglio 2010, salvo se eseguito in forza dei seguenti diritti:

a) diritto di nuovo impianto di cui all'art. 3;

b) diritto di reimpianto di cui all'art. 4;

c) diritto di impianto prelevato da una riserva di cui all'art. 5 o all'art. 6, paragrafo 1, in caso di applicazione dell'art. 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".

- Gli articoli 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 1493/99 così recitano:

"Art. 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, e' largamente inferiore alla domanda.

3. Il produttore che ha ottenuto diritti di nuovo impianto se ne avvale per le superfici e le finalita' 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'art. 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 quantita' stabilite nell'art. 6, paragrafo 1. A tal fine:

a) prima di assegnare i diritti di impianto nuovamente creati di cui all'art. 6 ad una o piu' 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'art. 6, paragrafo 1; e b) quando uno Stato membro ha assegnato ad una o piu' riserve i diritti d'impianto nuovamente creati di cui all'art. 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".

"Art. 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 e' stata piantata. I diritti di reimpianto riguardano una superficie equivalente, in coltura pura, a quella in cui ha avuto o avra' 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.

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 finalita' per le quali sono stati concessi.

Gli Stati membri provvedono affinche' 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 puo' 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'art. 5, paragrafo 2, lettera a)".

"Art. 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'art. 3, paragrafo 4, all'art. 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 modalita' saranno stabilite dallo Stato membro tenendo conto dei legittimi interessi delle parti;

c) i diritti d'impianto nuovamente creati di cui all'art. 6.

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

a) a titolo gratuito, ai produttori di eta' inferiore a quarant'anni dotati di una sufficiente capacita' professionale che si insediano per la prima volta in un'azienda viticola in qualita' 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 possibilita' di essere commercializzata. Gli Stati membri definiscono i criteri per determinare l'importo del corrispettivo, che puo' 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 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'art. 4, paragrafo 5, sono prorogati di cinque campagne. La seconda frase dell'art. 4, paragrafo 5, resta applicabile".

- L'art. 2, paragrafo 3, lettera a) del regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"3. Uno Stato membro, se ha compilato l'inventario del potenziale produttivo viticolo a norma dell'art. 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".

- L'art. 2, paragrafo 3, lettera c) del Regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"3. Uno Stato membro, se ha compilato l'inventario del potenziale produttivo viticolo a norma dell'art. 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:

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".

- L'art. 2, paragrafo 7, lettera a) del Regolamento (CE) n. 1493/99 così recita:

"7. Le superfici piantate con varietà di viti classificate, ai sensi dell'art. 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'art. 6, paragrafo 3, o dell'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 822/87, oppure".

- Per la legge di conversione 4 novembre 1987 n. 460 vedi note alle premesse. L'art. 4, comma 3, della succitata legge così recita:

"3. Chiunque trasgredisce le disposizioni relative ai nuovi impianti di viti di cui agli articoli 6 e 8 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, soggiace alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire un milione a lire tre milioni per ogni ettaro di vigneto abusivamente impiantato. Analoga sanzione si applica per l'inosservanza dei limiti di reimpianto stabiliti dall'art. 7 del predetto regolamento. Ove il trasgressore non esegua la estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico dello stesso trasgressore la spesa relativa (12/b)".

- Per la legge 23 dicembre 1986, n. 898 vedi note alle premesse. L'art. 4 della succitata legge così recita:

"Art. 4. - 1. All'accertamento delle violazioni amministrative previste nei precedenti articoli 2 e 3 e all'irrogazione delle relative sanzioni si applica il capo I della legge 24 novembre 1981, n. 689 (4), con le seguenti modificazioni:

a) se non è avvenuta la contestazione immediata, gli estremi della violazione devono essere notificati, in deroga all'art. 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689 (4), agli interessati residenti nel territorio dello Stato entro il termine di centottanta giorni e a quelli residenti all'estero entro il termine di trecentosettanta giorni dall'accertamento;

b) è escluso il pagamento in misura ridotta;

c) l'ordinanza-ingiunzione è emessa dal Ministro competente o che esercita la vigilanza sull'amministrazione competente ovvero da un funzionario da lui delegato; nelle materie di competenza delle regioni e per le funzioni amministrative ad esse delegate l'ordinanza- ingiunzione è emessa dal presidente della giunta regionale o da un funzionario da lui delegato;

d) il rapporto previsto nell'art. 17 della legge 24 novembre 1981, n. 689 (4/a), deve essere presentato all'autorità indicata nella precedente lettera c)".