

ALLEGATO XI ter CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

ALLEGATO XI ter

Categorie di prodotti vitivinicoli

Introdotta da Reg. CE 491/09

2. Vino nuovo ancora in fermentazione

Il vino nuovo ancora in fermentazione è il prodotto la cui fermentazione alcolica non è ancora terminata e che non è ancora separato dalle fecce.

3. Vino liquoroso

Il vino liquoroso è il prodotto:

- a) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15% vol e non superiore a 22% vol;
- b) avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5% vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o a indicazione geografica figuranti in un elenco che la Commissione compila secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4;
- c) ottenuto da:
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - vino,

- una miscela dei prodotti suddetti, oppure
- mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta che la Commissione determina secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4;
- d) avente un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12% vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4;
- e) e mediante aggiunta:
 - i) da soli o miscelati:
 - di alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, con un titolo alcolometrico 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 di uno dei prodotti seguenti:
 - mosto di uve concentrato,
 - una miscela di uno dei prodotti di cui alla lett. e), punto i), con un mosto di uve di cui alla lett. c), primo e quarto trattino;
 - f) in deroga alla lett. e), nel caso di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4, ottenuto mediante aggiunta:
 - i) di prodotti di cui alla lett. e), punto i), da soli o miscelati, oppure
 - ii) di uno o più dei prodotti seguenti:
 - alcole di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 95% vol e non superiore a 96% vol,
 - acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52% vol e non superiore a 86% vol,
 - acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52% vol e inferiore a 94,5% vol; e
 - iii) eventualmente di uno o più di uno dei prodotti seguenti:
 - mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite,
 - mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato,

- mosto di uve concentrato,

- una miscela di uno dei prodotti di cui alla lett. f), punto ii), con un mosto di uve di cui alla lett. c), primo e quarto trattino.

4. Vino spumante

Il vino spumante è il prodotto:

a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- di uve fresche,

- di mosto di uve, o

- di vino;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;

c) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e

d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 8,5% vol.

5. Vino spumante di qualità

Il vino spumante di qualità è il prodotto:

a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- di uve fresche,

- di mosto di uve, o

- di vino;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;

c) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 9% vol.

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico è il vino spumante di qualità:

a) che è ottenuto, durante la costituzione della partita, soltanto utilizzando mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che deriva da varietà di uve da vino specifiche figuranti in un elenco che la Commissione redige secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4. Il vino spumante di qualità del tipo aromatico prodotto

tradizionalmente utilizzando vini durante la costituzione della partita è determinato dalla Commissione secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4;

b) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione;

c) il cui titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 6% vol; e

d) il cui titolo alcolometrico totale non può essere inferiore a 10% vol.

Le norme specifiche concernenti altre caratteristiche o condizioni di produzione e di circolazione supplementari sono adottate dalla Commissione secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4.

7. Vino spumante gassificato

Il vino spumante gassificato è il prodotto:

a) ottenuto da vino senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall'aggiunta di tale gas; e

c) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

8. Vino frizzante

Il vino frizzante è il prodotto:

a) ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol;

b) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol;

c) che, conservato alla temperatura di 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; e

d) presentato in recipienti di 60 litri o meno.

9. Vino frizzante gassificato

Il vino frizzante gassificato è il prodotto:

a) ottenuto da vino;

b) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol;

c) che, conservato alla temperatura di 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; e

d) presentato in recipienti di 60 litri o meno.

10. Mosto di uve

Il mosto di uve è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche. Per il mosto di uve è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1% vol.

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Il mosto di uve parzialmente fermentato è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto di uve e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1% vol e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

12. Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite

Il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite è il prodotto della fermentazione parziale di un mosto di uve ottenuto con uve appassite, avente un tenore totale minimo di zucchero, prima della fermentazione, di 272 g/l e un titolo alcolometrico naturale ed effettivo non inferiore a 8% vol. Tuttavia, pur possedendo questi requisiti, alcuni vini che la Commissione determina secondo la procedura di cui all'art. 195, paragr. 4, non sono considerati mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite.

13. Mosto di uve concentrato

Il mosto di uve concentrato è 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 il valore indicato alla temperatura di 20°C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'art. 120 octies, non sia inferiore a 50,9%.

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

14. Mosto di uve concentrato rettificato

Il mosto di uve concentrato rettificato è il prodotto liquido non caramellizzato:

a) 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 in conformità dell'art. 120 octies, non sia inferiore a 61,7%;

b) che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;

c) 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 rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,*
- indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00 per un valore di 25 Brix,*
- acidità titolabile 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/cm a 20°C e a 25 Brix,*
- tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,*
- presenza di mesoinositolo.*

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

15. Vino ottenuto da uve appassite

Il vino ottenuto da uve appassite è il prodotto:

- a) ottenuto senza alcun arricchimento da uve lasciate al sole o all'ombra per una disidratazione parziale;*
- b) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 16% vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9% vol; e*
- c) avente un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol (o 272 g di zucchero/l).*

16. Vino di uve stramature

Il vino di uve stramature è il prodotto:

- a) ottenuto senza alcun arricchimento;*
- b) avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15% vol; e*
- c) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 15% vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12% vol.*

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

17. Aceto di vino

L'aceto di vino è l'aceto:

- a) ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino; e*
- b) avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/l.*

