

ALLEGATO VIII

PRATICHE ENOLOGICHE DI CUI ALL'ARTICOLO 80

PARTE I

Arricchimento, acidificazione e disacidificazione in alcune zone viticole

A. Limiti di arricchimento

1. Quando le condizioni climatiche di alcune zone viticole dell'Unione lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino ottenuti dalle varietà di uve da vino classificabili in conformità dell'articolo 81.
2. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale ha luogo secondo le pratiche enologiche di cui alla sezione B e non può superare i seguenti limiti:
 - a) 3 % vol nella zona viticola A;
 - b) 2 % vol nella zona viticola B;
 - c) 1,5 % vol nella zona viticola C.

3. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionalmente sfavorevoli gli Stati membri possono chiedere che il limite o i limiti di cui al punto 2 siano innalzati dello 0,5 %. In risposta a tale richiesta, la Commissione adotta quanto prima atti di esecuzione, in virtù delle competenze di esecuzione conferite dall'articolo 91. La Commissione si adopera per adottare una decisione entro quattro settimane dalla presentazione della richiesta.

B. Operazioni di arricchimento

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui alla sezione A può essere ottenuto esclusivamente:
 - a) per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato;
 - b) per quanto riguarda il mosto di uve, mediante l'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato, o mediante concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa;
 - c) per quanto riguarda il vino, mediante concentrazione parziale a freddo.
2. Ciascuna delle operazioni di cui al punto 1 esclude il ricorso alle altre se il vino o il mosto di uve sono arricchiti con mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato ed è versato un aiuto ai sensi dell'articolo 103 sexvicies del regolamento (CE) n. 1234/2007.
3. L'aggiunta di saccarosio di cui al punto 1, lettere a) e b), può effettuarsi soltanto mediante zuccheraggio a secco e unicamente nelle seguenti zone:
 - a) nella zona viticola A;
 - b) nella zona viticola B;
 - c) nella zona viticola C,

salvo i vigneti situati in Grecia, in Spagna, in Italia, a Cipro in Portogallo e nei dipartimenti francesi sotto la giurisdizione delle corti d'appello di:

- Aix-en-Provence,
- Nîmes,
- Montpellier,
- Toulouse,
- Agen,

- Pau,
- Bordeaux,
- Bastia.

Tuttavia, l'arricchimento tramite zuccheraggio a secco può essere autorizzato dalle autorità nazionali in via eccezionale nei dipartimenti francesi summenzionati. La Francia notifica immediatamente alla Commissione e agli altri Stati membri le autorizzazioni di questo tipo.

4. L'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di oltre l'11 % nella zona viticola A, l'8 % nella zona viticola B e il 6,5 % nella zona viticola C.
 5. La concentrazione del mosto di uve o del vino oggetto delle operazioni di cui al punto 1:
 - a) non può avere l'effetto di ridurre di oltre il 20 % il volume iniziale di tali prodotti;
 - b) nonostante il disposto della sezione A, punto 2, lettera c), non aumenta di oltre il 2 % vol il titolo alcolometrico naturale di tali prodotti.
 6. Le operazioni di cui ai punti 1 e 5 non possono avere l'effetto di portare il titolo alcolometrico volumico totale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione o del vino:
 - a) a oltre 11,5 % vol. nella zona viticola A;
 - b) a oltre 12 % vol. nella zona viticola B;
 - c) a oltre 12,5 % vol. nella zona viticola C I;
 - d) a oltre 13 % vol. nella zona viticola C II e
 - e) a oltre 13,5 % vol. nella zona viticola C III.
 7. In deroga al punto 6, gli Stati membri possono:
 - a) con riguardo al vino rosso, portare il limite massimo del titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti di cui al punto 6 a 12 % vol nella zona viticola A e a 12,5 % vol nella zona viticola B;
 - b) portare il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti di cui al punto 6 per la produzione di vini a denominazione di origine a un livello che essi determinano.
- C. Acidificazione e disacidificazione**
1. Le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere oggetto:
 - a) di una disacidificazione nelle zone viticole A, B e C I;
 - b) di un'acidificazione e di una disacidificazione, fatte salve le disposizioni del punto 7, nelle zone viticole C I, C II e C III a), o
 - c) di un'acidificazione nella zona viticola C III b).
 2. L'acidificazione dei prodotti diversi dal vino di cui al punto 1 può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti per litro.
 3. L'acidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 2,50 g/l, ossia di 33,3 milliequivalenti per litro.
 4. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro.
 5. Il mosto di uve destinato alla concentrazione può essere sottoposto a disacidificazione parziale.

6. Nonostante il punto 1, negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, gli Stati membri possono autorizzare l'acidificazione dei prodotti di cui al punto 1 nelle zone viticole A e B, alle condizioni di cui ai punti 2 e 3.

7. L'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroga decisa dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, e l'acidificazione e la disacidificazione di uno stesso prodotto, sono operazioni che si escludono a vicenda.

D. Trattamenti

1. Ciascuna delle operazioni di cui alle sezioni B e C, ad eccezione dell'acidificazione e della disacidificazione dei vini, è autorizzata soltanto se effettuata, in condizioni da determinarsi dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, nel 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 o in un'altra bevanda del settore vitivinicolo destinata al consumo umano diretto diversa dal vino spumante o dal vino spumante gassificato, nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve fresche utilizzate.

2. La concentrazione dei vini è effettuata nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve fresche utilizzate.

3. L'acidificazione e la disacidificazione dei vini sono effettuate solo nell'azienda di vinificazione e nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del vino.

4. Ciascuna delle operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 è comunicata alle autorità competenti. Lo stesso vale per i quantitativi di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato o di saccarosio detenuti, per l'esercizio della loro professione, da persone fisiche o giuridiche o da associazioni di persone, in particolare da produttori, imballatori, trasformatori e commercianti, determinati dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, contemporaneamente e nello stesso luogo delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino sfuso. La comunicazione di questi quantitativi può essere tuttavia sostituita da una loro iscrizione sul registro di carico e di utilizzazione.

5. Ciascuna delle operazioni di cui alle sezioni B e C è iscritta sul documento di accompagnamento previsto dall'articolo 147, che scorta i prodotti messi in circolazione dopo aver subito tale trattamento.

6. Salvo deroghe motivate da condizioni climatiche eccezionali, le operazioni di cui alle sezioni B e C possono essere effettuate soltanto:

a) posteriormente al 1º gennaio nella zona viticola C,

b) posteriormente al 16 marzo nelle zone viticole A e B e unicamente per i prodotti provenienti dalla vendemmia immediatamente precedente tali date.

7. Nonostante il punto 6, la concentrazione a freddo, l'acidificazione e la disacidificazione dei vini possono essere praticate durante tutto l'anno.

PARTE II

Restrizioni

A. Disposizioni generali

1. Tutte le pratiche enologiche autorizzate escludono l'aggiunta di acqua, salvo se necessaria per esigenze tecniche particolari.

2. Tutte le pratiche enologiche autorizzate escludono l'aggiunta di alcole, eccezion fatta per quelle volte a ottenere mosto di uve fresche mutizzato con alcole, vino liquoroso, vino spumante, vino alcolizzato e vino frizzante.

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

B. Uve fresche, mosto di uve e succo di uve

1. Il mosto di uve fresche mutizzato con alcole può essere impiegato soltanto in fase di elaborazione di prodotti non compresi nei codici NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29. Ciò non pregiudica la possibilità per gli Stati membri di applicare disposizioni più severe all'elaborazione sul loro territorio di prodotti non compresi nei codici NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29.

2. Il succo di uve e il succo di uve concentrato non possono essere vinificati o essere aggiunti al vino. È vietato mettere in fermentazione alcolica questi prodotti nel territorio dell'Unione.