

2. I controlli ufficiali sono realizzati dalla o dalle autorità competenti conformemente ai principi generali stabiliti dal regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.
3. Gli esperti della Commissione effettuano, qualora necessario, congiuntamente con le autorità competenti interessate e, se del caso, con gli esperti degli Stati membri, dei sopralluoghi al fine di accertarsi dell'applicazione del presente allegato.
4. Lo Stato membro sul cui territorio si svolge un sopralluogo fornisce agli esperti della Commissione tutta l'assistenza necessaria di cui possono aver bisogno nell'esecuzione dei loro compiti.
5. Per le carni importate da paesi terzi, un'autorità competente designata dal paese terzo o, se del caso, un organismo terzo indipendente garantisce il rispetto dei requisiti della presente parte. L'organismo indipendente offre tutte le garanzie di rispetto delle condizioni stabilite dalla norma europea EN 45011 o dalla guida ISO/CEI 65.

PARTE II

Categorie di prodotti vitivinicoli

(1) Vino

Il vino è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve.

Il vino:

- a) dopo le eventuali operazioni menzionate all'allegato VIII, parte I, sezione B, ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 8,5 % vol, purché sia prodotto esclusivamente con uve raccolte nelle zone viticole A e B di cui all'appendice I del presente allegato, e non inferiore a 9 % vol per le altre zone viticole;
- b) se a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, in deroga alle norme relative al titolo alcolometrico effettivo minimo, dopo le eventuali operazioni precise all'allegato VIII, parte I, sezione B, ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 4,5 % vol;
- c) ha un titolo alcolometrico totale non superiore a 15 % vol. Tuttavia, in deroga a quanto specificato sopra:
 - il limite massimo del titolo alcolometrico totale può raggiungere 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento da determinate superfici viticole dell'Unione, da determinare dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2,
 - il limite massimo del titolo alcolometrico totale può superare 15 % vol per i vini a denominazione di origine protetta prodotti senza alcun arricchimento;
- d) fatte salve eventuali deroghe che possono essere adottate dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ha un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro.

La "retsina" è il vino prodotto unicamente nel territorio geografico della Grecia a partire da mosto di uve trattato alla resina di pino di Aleppo. L'uso di resina di pino di Aleppo è consentito solo per ottenere il vino "retsina" alle condizioni definite dalla normativa greca vigente.

In deroga al secondo comma, lettera b), il "Tokaji eszencia" e il "Tokajská esencia" sono considerati vino.

Tuttavia, gli Stati membri possono ammettere l'utilizzazione della parola "vino" se:

- a) è accompagnata dal nome di un frutto sotto forma di denominazione composta per commercializzare prodotti ottenuti dalla fermentazione di frutta diversa dall'uva, oppure
- b) è parte di una denominazione composta.

Deve essere evitata qualsiasi confusione con prodotti corrispondenti alle categorie di vino di cui al presente allegato.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

(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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- 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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- d) avente un titolo alcolometrico volumico 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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- e) e mediante aggiunta:
 - i) da soli o miscelati:
 - di alcole neutri di origine vinica, compreso l'alcol 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 lettera e), punto i), con un mosto di uve di cui alla lettera c), primo e quarto trattino;
- f) in deroga alla lettera 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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ottenuto mediante aggiunta:
 - i) di prodotti di cui alla lettera 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 lettera f), punto ii), con un mosto di uve di cui alla lettera 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 mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che derivano da varietà di uve da vino specifiche figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico prodotto tradizionalmente utilizzando vini durante la costituzione della partita è determinato dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;

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.

(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, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che presentano 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, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato;

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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, 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'articolo 80, paragrafo 5, primo comma e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), 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:

a) il prodotto liquido non caramellizzato:

i) 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'articolo 80, paragrafo 5, primo comma, e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), non sia inferiore a 61,7 %;

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

iii) 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.

b) il prodotto solido non caramellizzato:

i) ottenuto mediante cristallizzazione del mosto di uve concentrato rettificato liquido senza impiego di solvente;

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

iii) che presenta le seguenti caratteristiche dopo diluizione in una soluzione a 25 °Brix:

- pH non superiore a 7,5,
- densità ottica a 425 nm allo spessore di 1 cm non superiore a 0,100,
- tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
- indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00,
- acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- tenore di anidride solforosa non superiore a 10 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;
- 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.

PARTE III

Latte e prodotti lattiero-caseari

1. Il "latte" è esclusivamente il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione.

La denominazione "latte" può tuttavia essere utilizzata:

- a) per il latte che ha subito un trattamento che non comporta alcuna modifica nella sua composizione o per il latte di cui la materia grassa è stata standardizzata ai sensi della parte IV;
 - b) congiuntamente ad uno o più termini per designare il tipo, la classe qualitativa, l'origine e/o l'utilizzazione prevista del latte o per descrivere il trattamento fisico al quale è stato sottoposto o le modifiche che ha subito nella sua composizione, purché tali modifiche si limitino all'aggiunta e/o alla sottrazione dei suoi componenti naturali.
2. Ai sensi della presente parte per "prodotti lattiero-caseari" si intendono i prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte.