



COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 10.12.2010
COM(2010) 738 definitivo

2010/0354 (COD)

Proposta di

REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

**recante modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
in ordine alle norme di commercializzazione**

RELAZIONE

1. CONTESTO DELLA PROPOSTA

Il pacchetto qualità è costituito da una serie di proposte dirette a istituire una politica di qualità dei prodotti agricoli coerente e finalizzata ad aiutare gli agricoltori a comunicare meglio le qualità, le caratteristiche e le proprietà dei prodotti agricoli garantendo un'adeguata informazione dei consumatori. Il pacchetto qualità comprende:

- una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli [COM(2010) XXXX],
- una proposta di modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 (regolamento OCM unica) riguardante le norme di commercializzazione dei prodotti agricoli [COM(2010) XXXX],
- orientamenti che stabiliscono buone pratiche per l'elaborazione e il funzionamento dei regimi di certificazione relativi ai prodotti agricoli e alimentari [C(2010) XXXX] e
- orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) [C(2010) XXXX].

1.1. Motivazione e obiettivi della proposta

Gli agricoltori e i produttori di prodotti agricoli subiscono una pressione competitiva riconducibile a vari fattori: la riforma della politica, la globalizzazione, la concentrazione del potere contrattuale nel settore del commercio al dettaglio e infine la situazione dell'economia. Contemporaneamente i consumatori sono sempre più alla ricerca di prodotti autentici, ottenuti con metodi specifici e tradizionali. La varietà e la qualità della produzione agricola dell'Unione europea, oltre a soddisfare tale domanda, dovrebbero rappresentare un importante punto di forza e una fonte di vantaggi competitivi per gli agricoltori europei.

Tuttavia, per informare adeguatamente i consumatori e gli acquirenti delle caratteristiche e delle modalità di produzione dei prodotti agricoli, è necessario che l'etichettatura dei prodotti contenga informazioni precise e affidabili. La preoccupazione centrale della politica di qualità dei prodotti agricoli a livello dell'Unione europea è offrire ai produttori gli strumenti giusti per comunicare agli acquirenti e ai consumatori le caratteristiche e le modalità di produzione dei prodotti e tutelare i produttori da pratiche commerciali sleali.

La maggior parte di questi strumenti già esiste a livello dell'Unione. Dalle analisi realizzate e dai dibattiti con le parti interessate emerge che è possibile migliorarli, semplificarli o renderli più coerenti tra loro. Il pacchetto qualità si propone di migliorare la normativa unionale nel campo della qualità, anche sotto il profilo del funzionamento dei regimi nazionali e privati di certificazione per renderli più semplici, trasparenti e facili da capire, adattabili all'innovazione e meno gravosi per i produttori e per le amministrazioni.

1.2. Contesto generale

Fin dagli anni '90 del secolo scorso, la politica europea della qualità dei prodotti agricoli è strettamente associata a tre regimi: le denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette, l'agricoltura biologica e le specialità tradizionali garantite. Oltre a questo, le norme di commercializzazione delle quali la politica agricola comune si è dotata fin dalla sua origine hanno definito un quadro legislativo che promuove condizioni di concorrenza leale e il corretto funzionamento del mercato. Tali norme e regimi dell'Unione sono stati affiancati negli ultimi dieci anni da una proliferazione di regimi di certificazione nel settore privato, intesi a garantire ai consumatori caratteristiche e proprietà che non solo conferiscono valore aggiunto ai prodotti, ma garantiscono anche il possesso di requisiti minimi attraverso la certificazione dei sistemi di assicurazione qualità.

Nel 2006, nell'ambito di una rifusione del regime delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Commissione si è impegnata a realizzare in futuro un riesame politico del funzionamento del regolamento e della sua successiva evoluzione¹.

Nel 2007 si è tenuta un'importante conferenza, dal titolo *Food quality certification – adding value to farm produce* (Certificazione di qualità alimentare – aggiungere valore al prodotto agricolo), nel corso della quale sono state analizzate tutte le tipologie dei regimi di qualità. La conferenza ha portato nel 2008 all'elaborazione del Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli², in merito al quale hanno formulato commenti dettagliati oltre 560 portatori d'interesse; tali osservazioni sono state prese in considerazione nel 2009 ai fini della redazione della comunicazione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli³. La comunicazione ha definito i seguenti orientamenti strategici:

- migliorare la comunicazione tra produttori, acquirenti e consumatori sulle qualità dei prodotti agricoli,
- rendere più coerenti gli strumenti della politica di qualità dei prodotti agricoli dell'Unione europea e
- ridurre la complessità allo scopo di agevolare per agricoltori, produttori e consumatori la comprensione e l'uso dei vari regimi e delle diciture riportate in etichetta.

1.3. Disposizioni vigenti nel settore

La legislazione dell'Unione europea prevede un regime di protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari. Nel 1992 è stato creato nell'Unione europea un dispositivo di regolamentazione armonizzato allo scopo di registrare le denominazioni di prodotti

¹ Addendum al progetto di processo verbale; 2720^a sessione del Consiglio dell'Unione europea (Agricoltura e pesca), 20.3.2006 (7702/06 ADD 1).

² COM(2008) 641 del 15.10.2008.

³ COM(2009) 234 del 28.5.2009.

agricoli e alimentari rinomati, prodotti in conformità a un disciplinare in una data zona geografica da produttori con competenze comprovate⁴.

Sempre nel 1992, nell'ambito del regime relativo alle specialità tradizionali garantite è stato istituito un registro di denominazioni di specialità alimentari, la cui tradizionalità è riconducibile alla composizione oppure al metodo di produzione utilizzato⁵.

Per quanto riguarda le norme di commercializzazione, esiste un ampio corpus legislativo sviluppatosi principalmente su base settoriale, sotto forma di regolamenti e direttive adottati dal Consiglio e dalla Commissione.

Inoltre, le cosiddette "indicazioni facoltative di qualità", il cui uso è disciplinato nell'ambito delle norme di commercializzazione, garantiscono che le indicazioni utilizzate per descrivere caratteristiche o modalità di produzione o di trasformazione che conferiscono valore aggiunto al prodotto non siano utilizzate in modo abusivo sul mercato e offrano al consumatore garanzie di attendibilità per individuare varie qualità dei prodotti.

1.4. Coerenza con altre politiche

La politica di qualità dei prodotti agricoli fa parte integrante della politica agricola comune. La recente comunicazione⁶ della Commissione sulla politica dopo il 2013 ha individuato, tra le varie sfide future cui la politica della qualità dei prodotti agricoli può offrire un contributo, l'esigenza di mantenere la diversificazione delle attività agricole nelle zone rurali e di rafforzare la competitività. Tale politica è altresì in linea con le priorità stabilite per l'Unione europea dalla comunicazione "Europa 2020"⁷, in particolare con l'obiettivo di promuovere un'economia più competitiva, in quanto la politica della qualità è uno dei punti di forza della competitività dell'agricoltura europea.

La presente proposta è collegata con le politiche in materia di protezione e informazione dei consumatori, di mercato interno e competitività e di commercio estero ed è coerente con tali politiche.

⁴ Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12), il quale ha abrogato e sostituito il regolamento (CEE) n. 2081/92. Esistono regimi relativi alle indicazioni geografiche anche nel settore vitivinicolo nonché per le bevande spiritose e i vini aromatizzati.

⁵ Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1).

⁶ COM(2010) 672 definitivo del 18.11.2010.

⁷ COM(2010) 2020 del 3.3.2010.

2. ESITO DELLE CONSULTAZIONI DELLE PARTI INTERESSATE E DELLE VALUTAZIONI D'IMPATTO

2.1. Consultazioni

Le parti interessate sono state ampiamente consultate, principalmente nell'ambito del gruppo consultivo "Qualità della produzione agricola" e del Libro verde⁸; tali consultazioni sono sfociate in una conferenza ad alto livello organizzata dalla presidenza ceca nel marzo 2009. Il Consiglio dei ministri ha adottato conclusioni⁹ sulla comunicazione nella riunione del giugno 2009. Nel marzo 2010 il Parlamento europeo ha adottato la risoluzione "Politica di qualità dei prodotti agricoli: quale strategia seguire?"¹⁰. Il Comitato economico e sociale europeo ha adottato un parere nel gennaio 2010¹¹ e il Comitato delle regioni nel febbraio 2010¹².

2.2. Principali risultati delle consultazioni

In linea di massima le parti interessate hanno accolto favorevolmente gli orientamenti stabiliti dalla comunicazione del 2009. I principali punti di vista espressi sono presentati di seguito.

- Per quanto riguarda le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, è stato espresso un giudizio contrario alla semplificazione del regime attraverso la fusione di questi due strumenti ("denominazione di origine protetta" e "indicazione geografica protetta"). La fusione dei regimi esistenti (riguardanti il vino, le bevande spiritose, i vini aromatizzati e i prodotti agricoli e alimentari) è stata accolta favorevolmente dalla maggior parte dei soggetti interessati, tranne nei settori del vino e delle bevande spiritose. La Commissione è stata incoraggiata a semplificare, chiarire e razionalizzare ulteriormente i regimi e a rafforzare il riconoscimento internazionale delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche.
- Per quanto riguarda le specialità tradizionali garantite, i soggetti interessati si sono dichiarati quasi unanimemente a favore del proseguimento del regime STG, sottolineandone il potenziale e l'importanza per i produttori di prodotti tradizionali che non soddisfano i criteri per essere tutelati dal regime delle indicazioni geografiche. Alcuni soggetti interessati sono favorevoli alla semplificazione (in particolare eliminando la possibilità di registrare le denominazioni senza riserva dell'uso) e alla razionalizzazione del regime. I rappresentanti dei produttori di prodotti tutelati da denominazioni di origine e indicazioni geografiche sostengono che questo regime può costituire uno sbocco interessante in particolare quando questi prodotti sono utilizzati come ingredienti.

⁸ Dal 15 ottobre al 31 dicembre 2008.

⁹ <http://register.consilium.europa.eu/pdf/en/09/st10/st10722.it09.pdf>.

¹⁰ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2010-0088&language=IT&ring=A7-2010-0029>.

¹¹ http://eescopinions.eesc.europa.eu/EESCopinionDocument.aspx?identifier=ces\nat\nat448\ces105-2010_ac.doc&language=IT.

¹² http://coropinions.cor.europa.eu/CORopinionDocument.aspx?identifier=cdr\deve-iv\dossiers\deve-iv-048\cdr315-2009_fin_ac.doc&language=IT.

- Per quanto riguarda le norme di commercializzazione, in linea di massima le parti interessate si sono espresse a favore di una semplificazione, dell'indicazione del luogo di produzione sull'etichetta e dell'ulteriore sviluppo delle indicazioni facoltative di qualità.
- È stata segnalata la necessità di tenere conto delle esigenze dei piccoli produttori per i quali i regimi dell'Unione relativi alle denominazioni di origine, alle indicazioni geografiche e alle specialità tradizionali garantite sono troppo gravosi.

2.3. Valutazione dell'impatto

Dopo la comunicazione del 2009, tenendo conto delle risposte principali alla medesima, sono state elaborate due valutazioni d'impatto allo scopo di valutare le opzioni individuate dalla comunicazione. Le opzioni prospettate riguardavano le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche nonché le specialità tradizionali garantite

Per quanto riguarda le **indicazioni geografiche**, l'analisi d'impatto ha evidenziato l'esistenza di validi motivi per l'adozione di un regime delle indicazioni geografiche a livello dell'Unione e ha respinto qualsiasi alternativa, che risulterebbe priva di sufficiente efficacia ed efficienza (in particolare la coregolamentazione e l'autoregolamentazione da parte del settore, l'assenza di interventi a livello dell'Unione europea, la tutela nell'ambito dell'accordo internazionale di Lisbona¹³, la sostituzione con un sistema di notifica delle indicazioni geografiche nazionali e la tutela attraverso il marchio comunitario collettivo esistente). La valutazione d'impatto ha evidenziato l'esistenza di validi motivi per ridurre la complessità e agevolare l'applicazione delle norme attraverso la fusione del regime relativo ai prodotti agricoli e alimentari con quelli settoriali relativi alle bevande alcoliche, pur tenendo conto delle peculiarità di ciascun regime. Nell'ambito della valutazione d'impatto è tuttavia emerso anche che determinate parti interessate sono contrarie a questa opzione.

Dall'analisi dei dati relativi ai prezzi è emerso che i profitti ottenuti dai produttori di denominazioni di origine protette (DOP) e indicazioni geografiche protette (IGP) sono superiori a quelli ottenuti per prodotti senza denominazione e che i prodotti DOP si vendono a prezzi più alti dei prodotti IGP. Il valore globale dei prodotti agricoli e alimentari commercializzati come DOP e IGP ammonta a 14,2 miliardi di EUR (1997) in termini di prezzi all'ingrosso ed è stimato in 21 miliardi di EUR in termini di prezzi al consumo. Per quanto riguarda gli scambi nel mercato interno, il 18,4% dei prodotti DOP e IGP è commercializzato fuori dallo Stato membro di produzione.

La valutazione d'impatto ha evidenziato che la fusione degli strumenti relativi alle denominazioni di origine protette (DOP) e alle indicazioni geografiche protette (IGP) ridurrebbe i vantaggi in termini di valore aggiunto connessi alla DOP. In termini di impatto sull'ambiente, alcuni studi dimostrano che determinati prodotti DOP e IGP sono ottenuti con sistemi di produzione poco intensivi ad alto valore ambientale e

¹³ Accordo di Lisbona per la protezione delle denominazioni d'origine e la loro registrazione internazionale (1958).

conferiscono una valenza economica ai beni pubblici ambientali. Tra le opzioni esaminate, in determinati casi i produttori potrebbero prevedere condizioni ambientali.

Per quanto riguarda le **specialità tradizionali garantite**, sono state analizzate tre opzioni: l'introduzione della dicitura "tradizionale" quale indicazione facoltativa di qualità e l'abolizione del regime attuale, l'assenza di azione a livello dell'Unione e la semplificazione del regime attuale (consentendo solo la registrazione con riserva dell'uso della denominazione). La valutazione d'impatto ha evidenziato che l'eliminazione del regime delle STG comporterebbe per le denominazioni protette la perdita dei benefici economici e sociali derivanti dalla protezione su scala unionale; tale eventualità è stata ritenuta inaccettabile sia dalle parti interessate che dal legislatore dell'Unione. Inoltre, l'opzione della protezione delle denominazioni nel mercato interno si considera un compito che può essere eseguito in maniera efficace solo a livello dell'Unione. La scarsità dei dati disponibili è da attribuire all'attuale bassa partecipazione al regime delle specialità tradizionali garantite (STG). Studi di casi e indagini evidenziano ricadute socioeconomiche positive quali la preservazione di forme di produzione tradizionali, la possibilità di beneficiare di deroghe a norme di igiene in caso di ricorso a metodi tradizionali e vantaggi economici in termini di valore aggiunto grazie alla registrazione delle STG.

Per quanto riguarda le denominazioni non protette, tuttavia, l'ipotesi dell'abolizione avrebbe un impatto socioeconomico limitato in quanto tale funzione potrebbe essere assunta da regimi nazionali o regionali ed è già svolta con successo da vari regimi nazionali; un'azione dell'Unione in questo campo sarebbe quindi difficile da giustificare per motivi di sussidiarietà.

Dal punto di vista sociale è emerso che le DOP, le IGP e le STG hanno contribuito al mantenimento di forme tradizionali di produzione, con vantaggi sia per i produttori che per i consumatori.

Tuttavia, le analisi d'impatto di entrambi i regimi (indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite) hanno evidenziato che nessuno dei due è stato in grado di stimolare la partecipazione dei **produttori molto piccoli**; malgrado il fatto che i piccoli produttori siano spesso associati alla produzione artigianale, a metodi tradizionali e alla commercializzazione in ambito locale, i regimi dell'Unione europea sono ritenuti gravosi da applicare, richiedono controlli costosi e vincolano al rispetto di un disciplinare. Saranno perciò svolti ulteriori studi e analisi per valutare i problemi incontrati dai piccoli produttori che partecipano ai regimi di qualità dell'Unione. In funzione dei risultati di tale analisi la Commissione potrà proporre l'adozione di misure opportune.

Per quanto riguarda le **norme di commercializzazione**, oltre alla valutazione d'impatto effettuata nell'ambito della comunicazione del 2009, sarà realizzata se opportuno un'altra analisi di impatto parallelamente alla presentazione delle proposte sulle norme specifiche nell'ambito dei poteri delegati, per le quali è stato fissato un quadro giuridico con l'allineamento del regolamento (CE) n. 1234/2007 al trattato di Lisbona.

Il testo delle valutazioni d'impatto si può consultare sul seguente sito:

3. ELEMENTI GIURIDICI DELLA PROPOSTA

3.1. Sintesi delle misure proposte

Il regolamento unico sui regimi di qualità dei prodotti agricoli raggruppa in un sistema normativo unico tre regimi complementari (denominazioni di origine e indicazioni geografiche, specialità tradizionali garantite, indicazioni facoltative di qualità), sotto la supervisione di un unico comitato competente per la politica di qualità. Le norme di commercializzazione sono disciplinate da un regolamento a parte.

3.1.1. Denominazioni di origine e indicazioni geografiche, esclusi i vini, i vini aromatizzati e le bevande spiritose

La presente proposta mantiene e rafforza il regime dei prodotti agricoli e alimentari senza includervi i regimi che disciplinano le indicazioni geografiche relative ai vini, alle bevande spiritose e ai vini aromatizzati. Tenendo conto delle riforme relativamente recenti della normativa vitivinicola e delle bevande spiritose, è opportuno che in questa fase i regimi restino distinti. La questione potrà essere riesaminata ulteriormente. Nel frattempo le norme che disciplinano il regime dei prodotti agricoli e alimentari saranno allineate, se del caso, a quelle che disciplinano i vini.

I principali elementi destinati a rafforzare e semplificare il regime sono:

- il riconoscimento del ruolo e delle responsabilità dei gruppi¹⁴ che presentano domanda di registrazione di denominazioni per quanto riguarda il monitoraggio, la promozione e la comunicazione,
- il rafforzamento e il chiarimento del livello di protezione delle denominazioni registrate e dei simboli comuni dell'Unione,
- una procedura più breve per la registrazione delle denominazioni,
- il chiarimento del ruolo rispettivo degli Stati membri e dei gruppi che fanno domanda di registrazione per quanto riguarda l'applicazione effettiva della tutela delle denominazioni registrate nell'insieme dell'Unione europea e
- definizioni delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche rese più conformi all'uso internazionale.

La proposta razionalizza l'attuale processo di registrazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche accorciandone i tempi. Sono inoltre chiariti alcuni aspetti giuridici e la terminologia viene adeguata alla legislazione recentemente adottata in materia di indicazioni geografiche dei vini. Sono stabilite anche norme minime comuni sui controlli ufficiali volti a garantire che i prodotti

¹⁴ Qualsiasi associazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto.

rispettino il disciplinare e che l'etichettatura sul mercato sia corretta. Il campo di applicazione del regolamento è mantenuto (prodotti agricoli destinati al consumo umano e alcuni altri prodotti) e vi è aggiunto il cioccolato fondente.

3.1.2. Specialità tradizionali garantite

La proposta mantiene la riserva d'uso delle denominazioni delle specialità tradizionali garantite in tutto il territorio dell'Unione, ma elimina la possibilità di registrare denominazioni senza riserva d'uso. Il compito di pubblicizzare i prodotti tradizionali senza tutelarli può essere eseguito più efficacemente a livello nazionale (o regionale) e un'azione a livello dell'Unione europea non è giustificata. Il rinnovato regime dell'Unione europea per le specialità tradizionali garantite diventa più semplice (snellimento della procedura di registrazione tramite accorciamento dei tempi, procedure allineate a quelle del regime DOP-IGP) e più mirato sotto vari aspetti: ad esempio, il criterio della tradizione è esteso a 50 anni (invece di 25) per rafforzare la credibilità del regime, il regime è riservato ai piatti pronti e ai prodotti trasformati e infine le definizioni e le norme procedurali sono notevolmente semplificate per migliorarne la comprensione.

3.1.3. Indicazioni facoltative di qualità

Si propone di includere nel presente regolamento le indicazioni facoltative di qualità, il cui tratto comune con i regimi di qualità è che sono facoltative e che mirano ad aiutare gli agricoltori a richiamare l'attenzione sulle caratteristiche e le proprietà che conferiscono valore aggiunto al prodotto sul mercato. Le indicazioni facoltative di qualità non sono modificate nel contenuto, ma adeguate al quadro legislativo del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

3.1.4. Norme di commercializzazione

Alla luce della comunicazione della Commissione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli e dei dibattiti che vi hanno fatto seguito, appare evidente che le norme di commercializzazione possono contribuire a migliorare le condizioni economiche di produzione e commercializzazione e la qualità dei prodotti. Nelle misure di gestione del mercato esiste già un requisito minimo di qualità "sana, leale e mercantile". L'estensione di questi requisiti minimi ai prodotti non disciplinati da norme specifiche può essere utile per rassicurare i consumatori sulla qualità di base dei prodotti che acquistano.

La proposta tiene conto anche della necessità di allineamento al trattato sul funzionamento dell'Unione europea e conferisce pertanto alla Commissione le competenze di adottare ed elaborare in futuro le norme di commercializzazione.

In questo nuovo quadro sarà inserita, per tutti i settori, una base giuridica che imporrà l'obbligo di indicare in etichetta il luogo di produzione. Dopo avere svolto un'adeguata valutazione d'impatto, in funzione delle esigenze specifiche la Commissione potrà così adottare atti delegati che dispongano l'obbligo di indicare in etichetta il luogo di produzione al livello geografico appropriato per rispondere alle aspettative dei consumatori in fatto di trasparenza e informazione. Uno dei primi settori presi in esame sarà il settore lattiero-caseario. Parallelamente, la Commissione prevede di mantenere in futuro l'obbligo di indicazione dell'origine nei settori in cui esso già vige.

3.2. Base giuridica (giustificare se necessario la scelta della base giuridica)

Articolo 43, paragrafo 2, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

3.3. Principi di sussidiarietà e di proporzionalità

Per quanto riguarda la **sussidiarietà**, i regimi che disciplinano le *denominazioni di origine e le indicazioni geografiche*, le *specialità tradizionali garantite* e le *indicazioni facoltative di qualità* garantiscono la protezione o la riserva, in tutto il territorio dell'Unione europea, di denominazioni e indicazioni in grado di conferire valore aggiunto. Ne deriva che i produttori che non partecipano a tali regimi non possono usare tali termini. Se protetti dai singoli Stati membri, tali termini e denominazioni godrebbero di livelli di protezione diversi da uno Stato membro all'altro, il che potrebbe indurre i consumatori in errore, ostacolare gli scambi intraunionali e dare adito a una concorrenza impari tra prodotti che recano denominazioni e indicazioni di qualità. La determinazione di tali diritti in tutto il territorio dell'Unione può essere realizzata in modo efficiente ed efficace solo a livello dell'Unione stessa. I prodotti DOP e IGP sono commercializzati per il 18% del loro valore in Stati membri diversi da quello di origine e godono della tutela della proprietà intellettuale conferita loro in tutta l'Unione dal regime di qualità. Per le denominazioni protette nell'ambito del regime STG, le vendite nel mercato interno sono considerevoli per i produttori interessati. Anche le indicazioni facoltative di qualità riguardano flussi di scambio significativi all'interno dell'Unione europea e la compresenza di definizioni e concetti divergenti ostacolerebbe il buon funzionamento del mercato.

I regimi relativi alle *denominazioni di origine e indicazioni geografiche* e alle *specialità tradizionali garantite* si avvalgono di simboli dell'Unione miranti a fornire informazioni sulla natura di ciascun regime di qualità. Affinché i consumatori possano riconoscere i simboli in tutta l'Unione europea e per facilitare al tempo stesso la comprensione del regime e gli scambi di prodotti di qualità da un paese all'altro è necessario che i simboli siano stabiliti a livello dell'Unione.

Il trattamento e l'esame delle domande relative alle *denominazioni di origine e indicazioni geografiche* e alle *specialità tradizionali garantite* è un compito che non deve essere necessariamente eseguito a livello dell'Unione europea, tranne che per alcuni aspetti, come la valutazione dell'ammissibilità della protezione delle denominazioni in tutto il territorio dell'Unione, la difesa dei diritti dei precedenti utilizzatori delle denominazioni (in particolare quelli stabiliti fuori dallo Stato membro di presentazione della domanda) e la verifica di eventuali errori manifesti contenuti nelle domande. La prima analisi dettagliata di una domanda, tuttavia, può essere effettuata con maggiore efficienza ed efficacia a livello nazionale.

Il funzionamento dei regimi di etichettatura che hanno lo scopo di identificare i prodotti con determinate caratteristiche, che non incidono sulla protezione o sulla riserva del nome a livello dell'Unione, può essere gestito in modo del tutto efficace dalle autorità nazionali. Per questo motivo, la proposta riveduta del regime sulle *specialità tradizionali garantite* elimina la possibilità di registrare denominazioni non protette.

La supervisione di tutti i regimi è affidata in primo luogo alle autorità nazionali competenti, in linea con il regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti. La supervisione delle attività di controllo degli Stati membri deve essere realizzata a livello dell'Unione per corroborare l'affidabilità della normativa applicabile ai prodotti alimentari in tutta l'Unione europea, in linea con i principi stabiliti dal suddetto regolamento.

Per quanto riguarda il principio di **proporzionalità**, i regimi delle *denominazioni di origine e indicazioni geografiche* e delle *specialità tradizionali garantite* richiedono il rispetto di un disciplinare di produzione rigoroso e l'esecuzione di controlli effettivi sulla produzione, il che può risultare gravoso per i produttori. Questi vincoli sono tuttavia necessari e proporzionati per corroborare l'affidabilità del regime e dare ai consumatori un'effettiva garanzia di conformità alle regole. Senza tale garanzia non ci si può aspettare che i consumatori siano disposti a pagare un prezzo congruo per i prodotti di qualità messi in vendita. I regimi riguardanti le *indicazioni facoltative di qualità* si basano invece soprattutto sulle dichiarazioni di conformità degli stessi produttori, corroborate dai normali controlli agricoli compiuti dagli Stati membri in base a una valutazione del rischio. Poiché le condizioni di partecipazione a questi regimi sono meno vincolanti di quelle previste per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche e per le specialità tradizionali garantite, un sistema di partecipazione e di controllo meno vincolante appare proporzionato.

I regimi di qualità sono parte integrante della strategia di sviluppo della politica agricola comune, volta a permettere agli agricoltori dell'Unione europea di sviluppare le proprie competenze nella commercializzazione di prodotti di qualità elevata, con caratteristiche e modalità di produzione a valore aggiunto, e ad incoraggiarli in questa direzione. È pertanto fondamentale che tutti gli agricoltori possano beneficiare di questi regimi. Per questo motivo, se da un lato gli agricoltori devono operare una scelta consapevole nell'accollarsi i vincoli e gli impegni che comporta la commercializzazione di prodotti di qualità nell'ambito dei suddetti regimi, dall'altro lato i vantaggi di questa politica per tutto il settore agricolo e per i consumatori possono essere conseguiti solo se la partecipazione ai medesimi è aperta a tutti gli agricoltori che lo desiderino. È quindi proporzionato al raggiungimento dell'obiettivo l'obbligo di applicare questi regimi nell'intero territorio di ciascuno Stato membro.

3.4. Scelta degli strumenti

La proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle norme di commercializzazione è costituita da una modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, allineato alle norme del TFUE.

Il regolamento è accompagnato da una proposta legislativa parallela relativa ai regimi di qualità dei prodotti agricoli, che sostituisce gli attuali regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006 del Consiglio e che vi include le disposizioni in vigore relative alle indicazioni facoltative di qualità contenute nel regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio recante organizzazione comune dei mercati agricoli e

disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli¹⁵ e nella direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele¹⁶.

4. INCIDENZA SUL BILANCIO

La presente proposta non ha incidenza sul bilancio.

5. ELEMENTI FACOLTATIVI: SEMPLIFICAZIONE

Il regolamento proposto semplifica la gestione dei regimi riunendo in un unico strumento legislativo i diversi regimi di qualità dei prodotti agricoli e le indicazioni facoltative di qualità. Esso garantisce la coerenza tra gli strumenti e rende i regimi più comprensibili per le parti interessate. La proposta chiarisce e semplifica le disposizioni per gli Stati membri, che sono i responsabili primi dell'applicazione e del controllo dei regimi medesimi.

Le principali semplificazioni sono le seguenti:

- nella misura del possibile, le disposizioni relative alle domande e ai controlli sono raggruppate, allo scopo di migliorare la coerenza delle norme previste dai vari sistemi e porre fine alle attuali divergenze nelle procedure,
- le procedure sono abbreviate e razionalizzate nella misura del possibile,
- sono chiariti alcuni aspetti, in particolare in relazione ai diritti di proprietà intellettuale,
- si introducono concetti più semplici e più comprensibili per i consumatori, in particolare per quanto riguarda le specialità tradizionali garantite,
- è costituito un unico comitato (il comitato per la politica della qualità) per tutti i regimi in sostituzione dei due comitati attuali, competenti rispettivamente in materia di denominazioni di origine e indicazioni geografiche e di specialità tradizionali garantite.

Per quanto riguarda le norme di commercializzazione, la proposta modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 costituirà una semplificazione delle procedure e accrescerà la trasparenza delle disposizioni relative alle norme di commercializzazione.

¹⁵ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 45.

¹⁶ GU L 10 del 12.1.2002, p. 47.

Proposta di

REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

recante modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio in ordine alle norme di commercializzazione

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 43, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione europea,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo¹⁷,

visto il parere del Comitato delle regioni¹⁸,

previa trasmissione della proposta ai parlamenti nazionali,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria,

considerando quanto segue:

- (1) La "Comunicazione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli", presentata dalla Commissione il 28 maggio 2009, definisce orientamenti strategici destinati a migliorare la politica della qualità dei prodotti agricoli dell'Unione¹⁹. Occorre tenere conto di tale comunicazione e delle successive discussioni sugli elementi salienti della stessa in sede di Parlamento europeo, Consiglio, Comitato economico e sociale europeo e Comitato delle regioni, nonché dei numerosi contributi emersi dalla consultazione pubblica. In particolare, per rispondere alle aspettative dei consumatori e contribuire al miglioramento delle condizioni economiche della produzione e della commercializzazione dei prodotti agricoli e alla loro qualità, è opportuno mantenere l'applicazione di norme di commercializzazione per prodotto o per settore.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)²⁰, ha conservato l'approccio settoriale alle norme di commercializzazione previsto dalle organizzazioni comuni di mercato precedentemente in vigore. Nel tempo, le norme di commercializzazione sono state elaborate via via, strumento per strumento o prodotto per prodotto. Un approccio più coerente contribuirebbe a renderle più comprensibili ai consumatori e aiuterebbe i

¹⁷ GU C ... del ..., pag. ...

¹⁸ GU C ... del ..., pag. ...

¹⁹ COM(2009) 234 del 28.5.2009.

²⁰ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 45.

produttori a comunicare più efficacemente le caratteristiche e le proprietà dei loro prodotti. È quindi opportuno introdurre disposizioni di carattere trasversale.

- (3) Il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'applicazione di talune disposizioni sulle norme di commercializzazione.
- (4) Per effetto dell'entrata in vigore del trattato di Lisbona, è necessario allineare agli articoli 290 e 291 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) le competenze conferite alla Commissione per l'applicazione delle disposizioni relative alle norme di commercializzazione previste dal regolamento (CE) n. 1234/2007.
- (5) È opportuno conferire alla Commissione il potere di adottare atti delegati ai sensi dell'articolo 290 del TFUE al fine di integrare o modificare determinati elementi non essenziali della parte II, titolo II, capo I, sezione I, del regolamento (CE) n. 1234/2007. Occorre definire gli elementi per i quali può essere esercitato tale potere, nonché le condizioni cui deve essere soggetta tale delega.
- (6) Per garantire un'applicazione uniforme delle norme di commercializzazione in tutti gli Stati membri, alla Commissione deve essere conferita la competenza di adottare atti di esecuzione ai sensi dell'articolo 291 del trattato. Salvo diversa disposizione esplicita, nell'adottare gli atti di esecuzione la Commissione deve attenersi alle disposizioni del regolamento (UE) n. [xxxx/yyyy] del Parlamento europeo e del Consiglio relativo *[da completare in seguito all'adozione del regolamento relativo alle modalità di controllo di cui all'articolo 291, paragrafo 2, del TFUE, attualmente in discussione in sede di Parlamento europeo e di Consiglio]*.
- (7) L'applicazione di norme di commercializzazione dei prodotti agricoli può contribuire a migliorare le condizioni economiche della produzione e della commercializzazione, nonché la qualità dei prodotti stessi. L'applicazione di tali norme risponde quindi agli interessi di produttori, commercianti e consumatori.
- (8) Per garantire che tutti i prodotti siano di qualità sana, leale e mercantile, e fatte salve le disposizioni adottate nel settore alimentare, in particolare la legislazione alimentare generale figurante nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare²¹, e i relativi principi e criteri, si ritiene appropriato adottare una norma di commercializzazione generale di base, come prefigurata dalla comunicazione surrichiamata della Commissione, per i prodotti non disciplinati da norme di commercializzazione per settore o per prodotto. È opportuno considerare conformi alla norma di commercializzazione generale i prodotti che sono conformi ad una norma internazionale in vigore, per quanto di ragione.
- (9) Per certi settori e/o prodotti, le definizioni, le designazioni e/o le denominazioni di vendita costituiscono un elemento determinante per le condizioni di concorrenza. Ne consegue che è opportuno stabilire definizioni, designazioni e denominazioni di vendita per tali settori e/o prodotti, da usare all'interno dell'Unione soltanto per la commercializzazione di prodotti conformi ai relativi requisiti.

²¹ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

- (10) Nell'ambito del regolamento (CE) n. 1234/2007 l'adozione delle disposizioni sulle norme di commercializzazione in certi settori è stata finora di competenza della Commissione. Data la particolare tecnicità di tali disposizioni e la necessità di renderle sempre più efficaci e di adattarle all'evoluzione delle prassi commerciali, è opportuno seguire lo stesso approccio per tutte le norme di commercializzazione e precisare i criteri di cui occorre tener conto nello stabilire le disposizioni pertinenti.
- (11) Lo scopo dell'applicazione di norme di commercializzazione è garantire l'approvvigionamento del mercato con prodotti di qualità normalizzata e soddisfacente. È importante che le norme riguardino in particolare la definizione, la classificazione in categorie, la presentazione e l'etichettatura, il condizionamento, il metodo di produzione, la conservazione, il trasporto, le informazioni relative ai produttori, il contenuto di certe sostanze, i rispettivi documenti amministrativi, il magazzinaggio, la certificazione, la commercializzazione e le scadenze.
- (12) Tenendo conto in particolare dell'interesse dei consumatori a ricevere informazioni adeguate e trasparenti sui prodotti, si potrebbero prevedere indicazioni adeguate del luogo di produzione, da stabilire caso per caso al livello geografico adeguato, tenendo conto nel contempo delle peculiarità di determinati settori, soprattutto nel caso dei prodotti agricoli trasformati.
- (13) È opportuno stabilire determinate pratiche enologiche e restrizioni applicabili alla produzione vinicola.
- (14) Nel definire le norme di commercializzazione per settore o per prodotto la Commissione deve tenere conto delle aspettative dei consumatori, delle specificità di ciascun settore e delle raccomandazioni delle organizzazioni internazionali. Per conformarsi alle norme internazionali, con riferimento alle pratiche enologiche è necessario che la Commissione si basi, come regola generale, sulle pratiche enologiche raccomandate dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).
- (15) Onde evitare abusi quanto alla qualità e alla genuinità dei prodotti offerti al consumatore può risultare necessaria l'adozione di misure specifiche, in particolare di metodi di analisi. A garanzia dell'adempimento delle norme di commercializzazione, è necessario eseguire controlli e irrogare sanzioni in caso di inosservanza degli obblighi stessi. La responsabilità di tali controlli spetterà agli Stati membri.
- (16) È opportuno che, in linea di massima, le norme di commercializzazione si applichino a tutti i prodotti commercializzati nell'Unione. Per i prodotti importati dai paesi terzi appare appropriato prevedere disposizioni particolari in virtù delle quali, se in determinati paesi terzi sono in vigore speciali disposizioni, può essere giustificata la concessione di deroghe alle norme di commercializzazione purché sia garantita l'equivalenza con la legislazione dell'Unione. Le disposizioni relative ai vini devono applicarsi conformemente agli accordi conclusi in virtù dell'articolo 218 del TFUE.
- (17) Per la classificazione delle varietà di uve da vino è opportuno disporre che gli Stati membri che producono più di 50 000 ettolitri all'anno continuino ad avere la competenza della classificazione delle varietà di uve da vino con cui può essere prodotto vino sul loro territorio. Alcune varietà devono essere escluse.

- (18) Per quanto riguarda i grassi da spalmare, è opportuno introdurre la possibilità, per gli Stati membri, di mantenere in vigore o adottare determinate disposizioni nazionali sui livelli di qualità.
- (19) Nel settore del vino, è opportuno autorizzare gli Stati membri a limitare o escludere il ricorso a determinate pratiche enologiche e a mantenere in vigore norme più restrittive per i vini prodotti sul loro territorio e per l'uso sperimentale di pratiche enologiche non autorizzate, a condizioni da definire.
- (20) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1234/2007,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 1234/2007 è così modificato:

- 1)* è inserito il seguente nuovo articolo 4 *bis*:

"Articolo 4 bis

[Adozione di atti delegati e di atti di esecuzione]

Ove siano conferiti poteri alla Commissione, quest'ultima agisce secondo la procedura di cui all'articolo 196 *bis* nel caso degli atti delegati e secondo la procedura di cui all'articolo 196 *ter* nel caso degli atti di esecuzione, salvo espressa disposizione contraria del presente regolamento.";

- 2) nella parte II, titolo II, capo I, sezione I, prima dell'articolo 113 sono inseriti i seguenti articoli:

"Articolo 112 bis

Ambito di applicazione

Fatte salve eventuali altre disposizioni applicabili ai prodotti elencati nell'allegato I e all'alcole etilico di origine agricola di cui all'allegato II, parte I, nonché le disposizioni adottate nei settori veterinario e alimentare per assicurare che i prodotti siano conformi alle norme igieniche e sanitarie e per proteggere la salute umana e animale, la presente sezione reca le disposizioni applicabili alla norma di commercializzazione generale e alle norme di commercializzazione per settore e/o per prodotto per i prodotti elencati nell'allegato I e per l'alcole etilico di origine agricola di cui all'allegato II, parte I.

Articolo 112 ter

Conformità alla norma di commercializzazione generale

1. Ai fini del presente regolamento un prodotto è conforme alla "norma di commercializzazione generale" se è di qualità sana, leale e mercantile.
2. In assenza di norme di commercializzazione adottate ai sensi degli articoli 112 *sexies*, 112 *septies* e 112 *nonies* e delle direttive del Consiglio 2000/36/CE*, 2001/112/CE**, 2001/113/CE***, 2001/114/CE****, 2001/110/CE***** e 2001/111/CE*****, i prodotti elencati nell'allegato I del presente regolamento disponibili come prodotti alimentari destinati alla vendita al dettaglio ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio***** possono essere commercializzati solo se sono conformi alla norma di commercializzazione generale.
3. Si considera conforme alla norma di commercializzazione generale il prodotto destinato alla commercializzazione conforme a una norma pertinente in vigore adottata da una delle organizzazioni internazionali elencate nell'allegato XII *ter*.

Articolo 112 quater

Poteri delegati relativi alla norma di commercializzazione generale

Per rispondere ai mutamenti della situazione del mercato, tenendo conto della specificità di ciascun settore, la Commissione può, mediante atti delegati, adottare e modificare i requisiti connessi alla norma di commercializzazione generale di cui all'articolo 112 *ter*, paragrafo 1 e le regole di conformità di cui al paragrafo 3 del medesimo articolo, nonché derogare a tali requisiti e regole .

Articolo 112 quinquies

Norme di commercializzazione per settore o per prodotto

I prodotti per i quali sono state stabilite norme di commercializzazione per settore o per prodotto possono essere commercializzati nell'Unione solo se sono conformi a tali norme.

Articolo 112 sexies

Fissazione e contenuto delle norme di commercializzazione per settore o per prodotto

1. Per rispondere alle aspettative dei consumatori e contribuire al miglioramento delle condizioni economiche della produzione e della commercializzazione dei prodotti agricoli e alla loro qualità la Commissione può adottare, mediante atti delegati, le norme di commercializzazione per settore o per prodotto di cui all'articolo 112 *bis*, in tutte le fasi della commercializzazione, nonché deroghe

ed esenzioni all'applicazione di tali norme, per adeguarsi alla costante evoluzione delle condizioni del mercato e della domanda dei consumatori, per tener conto degli sviluppi a livello delle pertinenti norme internazionali, nonché per evitare di ostacolare l'innovazione nella produzione.

2. Le norme di commercializzazione di cui al paragrafo 1 possono riguardare, se del caso, quanto segue:
 - a) le definizioni, le designazioni e/o le denominazioni di vendita diverse da quelle stabilite dal presente regolamento e gli elenchi di carcasse e loro parti a cui si applica l'allegato XII *bis*;
 - b) i criteri di classificazione come classe, peso, calibro, età e categoria;
 - c) le varietà vegetali o le razze animali o il tipo commerciale;
 - d) la presentazione, le denominazioni di vendita, l'etichettatura connessa alle norme di commercializzazione obbligatorie, il condizionamento, le regole applicabili ai centri di condizionamento, alle indicazioni esterne, all'imballaggio, all'anno di raccolta e all'uso di diciture specifiche;
 - e) criteri come l'aspetto, la consistenza, la conformazione, le caratteristiche del prodotto;
 - f) le sostanze specifiche impiegate nella produzione, o i componenti e i costituenti, compresi i loro requisiti quantitativi, la purezza e l'identificazione;
 - g) la forma di coltivazione/allevamento e il metodo di produzione, comprese le pratiche enologiche e le relative disposizioni amministrative, e il circuito operativo;
 - h) il taglio dei mosti e dei vini e le relative definizioni, la miscelazione e le relative restrizioni;
 - i) il metodo e la temperatura di conservazione;
 - j) il luogo di produzione e/o di origine;
 - k) la frequenza della raccolta, la consegna, la conservazione e il trattamento;
 - l) l'identificazione o la registrazione del produttore e/o degli stabilimenti industriali in cui il prodotto è stato preparato o trasformato;
 - m) il tenore di acqua;
 - n) le restrizioni all'impiego di determinate sostanze e/o al ricorso a determinate pratiche;
 - o) destinazioni d'uso specifiche;
 - p) i documenti commerciali, i documenti di accompagnamento e i registri da tenere;

- q) il magazzinaggio e il trasporto;
 - r) la procedura di certificazione;
 - s) le condizioni che disciplinano l'eliminazione, la detenzione, la circolazione e l'uso di prodotti non conformi alle norme di commercializzazione per settore o per prodotto di cui al paragrafo 1 e/o le definizioni, designazioni e denominazioni di vendita di cui all'articolo 112 *septies*, nonché l'eliminazione dei sottoprodotti;
 - t) i limiti temporali;
 - u) le comunicazioni a cura degli Stati membri, le comunicazioni a cura dei diversi stabilimenti alle autorità competenti degli Stati membri e le norme per l'ottenimento di informazioni statistiche sui mercati dei vari prodotti.
3. Le norme di commercializzazione per settore o per prodotto di cui al paragrafo 1 sono fissate fatte salve le disposizioni relative alle indicazioni facoltative di qualità di cui al regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio***** [regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli] e tenendo conto di quanto segue:
- a) delle caratteristiche specifiche dei prodotti in questione;
 - b) della necessità di assicurare le condizioni atte favorire lo smercio ordinato di tali prodotti sul mercato;
 - c) dell'interesse dei consumatori a ricevere informazioni adeguate e trasparenti sui prodotti, compreso il luogo di produzione da stabilire caso per caso al livello geografico adeguato;
 - d) se pertinenti, dei metodi per la determinazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti;
 - e) delle raccomandazioni standardizzate adottate dalle organizzazioni internazionali.

Articolo 112 septies

Definizione, designazione e/o denominazione di vendita in determinati settori e/o prodotti

- 1. Le definizioni, le designazioni e/o le denominazioni di vendita dei prodotti di cui all'allegato XII *bis* si applicano ai settori e ai prodotti seguenti:
 - a) olio di oliva e olive da tavola,
 - b) vino,
 - c) carni bovine,
 - d) latte e prodotti lattiero-caseari destinati al consumo umano,

- e) carni di pollame,
 - f) grassi da spalmare destinati al consumo umano.
2. Le definizioni, le designazioni o le denominazioni di vendita figuranti nell'allegato XII *bis* possono essere utilizzate nell'Unione solo per la commercializzazione di un prodotto conforme ai corrispondenti requisiti stabiliti nel medesimo allegato.
 3. Per rispondere all'evoluzione della domanda dei consumatori, per tener conto dei progressi tecnici e per evitare di ostacolare l'innovazione nella produzione, la Commissione può adottare, mediante atti delegati, ogni necessaria modifica, deroga o esenzione con riferimento alle definizioni e alle denominazioni di vendita di cui all'allegato XII *bis*.

Articolo 112 octies

Tolleranza

Per tener conto delle peculiarità di ciascun settore la Commissione può adottare, mediante atti delegati, una tolleranza nell'ambito di ciascuna norma di commercializzazione, oltre la quale l'intera partita di prodotti si considera non conforme alla norma.

Articolo 112 nonies

Pratiche enologiche

1. I metodi di analisi da applicare per determinare la composizione dei prodotti e le regole per stabilire se tali prodotti siano stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate, sono i metodi e le regole raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), se esistenti.

In assenza di metodi o di regole raccomandati e pubblicati dall'OIV, la Commissione adotta metodi e regole corrispondenti secondo la procedura di cui all'articolo 112 *sexies*, paragrafo 2, lettera g).

In attesa dell'adozione di dette regole, i metodi e le regole da utilizzare sono quelli autorizzati dagli Stati membri interessati.

2. Per la produzione e la conservazione dei prodotti del settore vitivinicolo nell'Unione sono utilizzate esclusivamente le pratiche enologiche autorizzate in conformità all'allegato XII *quater* e previste dall'articolo 112 *sexies*, paragrafo 2, lettera g), e dall'articolo 112 *duodecies*, paragrafi 2 e 3.

Il disposto del primo comma non si applica:

- a) al succo di uve e al succo di uve concentrato;

- b) al mosto di uve e al mosto di uve concentrato destinato alla preparazione di succo di uve.

Le pratiche enologiche autorizzate sono impiegate soltanto per consentire una buona vinificazione, una buona conservazione o un buon affinamento dei prodotti.

I prodotti del settore vitivinicolo sono ottenuti nell'Unione nel rispetto delle pertinenti restrizioni stabilite nell'allegato XII *quater*.

È vietata la commercializzazione nell'Unione dei prodotti del settore vitivinicolo figuranti nell'elenco di cui all'allegato XII *bis*, parte II, sottoposti a pratiche enologiche non autorizzate a livello dell'Unione o, per quanto di ragione, non autorizzate a livello nazionale, o che violano le restrizioni previste nell'allegato XII *quater*.

- 3. Nell'autorizzare le pratiche enologiche ai sensi dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 2, lettera g), la Commissione:
 - a) si basa sulle pratiche enologiche e sui metodi di analisi raccomandati e pubblicati dall'OIV e sui risultati dell'uso sperimentale di pratiche enologiche non ancora autorizzate;
 - b) tiene conto della protezione della salute umana;
 - c) prende in considerazione il possibile rischio che i consumatori siano indotti in errore in base alle loro aspettative e abitudini ed esamina se siano disponibili e utilizzabili strumenti di informazione che permettano di escludere tale rischio;
 - d) cura che le caratteristiche naturali ed essenziali del vino siano preservate e che la composizione del prodotto non subisca modifiche sostanziali ;
 - e) garantisce un livello minimo accettabile di protezione dell'ambiente;
 - f) rispetta le regole generali sulle pratiche enologiche e sulle restrizioni stabilite nell'allegato XII *quater*.

Articolo 112 decies

Varietà di uve da vino

- 1. I prodotti di cui all'allegato XII *bis*, parte II, elaborati nell'Unione, sono ottenuti da varietà di uve da vino classificabili a norma del paragrafo 2 del presente articolo.
- 2. Fatto salvo il paragrafo 3, gli Stati membri classificano le varietà di uve da vino che possono essere piantate, reimpiantate o innestate sul loro territorio per la produzione di vino.

Gli Stati membri possono classificare come varietà di uve da vino soltanto quelle che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) la varietà appartiene alla specie *Vitis vinifera* o proviene da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*;
- b) la varietà non è una delle seguenti: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton e Herbemont.

L'estirpazione della varietà di uve da vino eliminata dalla classificazione di cui al primo comma ha luogo entro 15 anni dalla sua eliminazione.

3. Gli Stati membri in cui la produzione di vino non supera 50 000 ettolitri per campagna viticola, calcolata in base alla produzione media delle ultime cinque campagne viticole, sono esonerati dall'obbligo di classificazione di cui al paragrafo 2, primo comma.

Tuttavia, anche negli Stati membri di cui al primo comma possono essere piantate, reimpiantate o innestate per la produzione di vino soltanto le varietà di uve da vino conformi al disposto del paragrafo 2, secondo comma.

4. In deroga al paragrafo 2, primo e terzo comma, e al paragrafo 3, secondo comma, sono autorizzati dagli Stati membri per scopi di ricerca scientifica e sperimentali l'impianto, il reimpianto o l'innesto delle seguenti varietà di uve da vino:
 - a) le varietà non classificate, per quanto concerne gli Stati membri di cui al paragrafo 3;
 - b) le varietà non rispondenti al disposto del paragrafo 2, secondo comma, lettere a) e b), per quanto concerne gli Stati membri di cui al paragrafo 3.

5. Le superfici piantate con varietà di uve da vino per la produzione di vino in violazione dei paragrafi 2, 3, e 4 sono estirpate.

Non v'è tuttavia alcun obbligo di estirpazione di tali superfici se la produzione è destinata esclusivamente al consumo familiare dei viticoltori.

6. Gli Stati membri prendono le misure necessarie per verificare che i produttori si conformino al disposto dei paragrafi da 2 a 5.

Articolo 112 undecies

Uso specifico del vino

Ad eccezione dei vini in bottiglia per i quali è provato che l'imbottigliamento è anteriore al 1° settembre 1971, il vino ottenuto da varietà di uve elencate nella classificazione compilata a norma dell'articolo 112 *decies*, paragrafo 2, primo comma, ma non rispondente ad una delle categorie stabilite nell'allegato XII *bis*, parte II, è utilizzato soltanto per il consumo familiare del viticoltore, per la produzione di aceto di vino o per la distillazione.

Articolo 112 duodecies

Disposizioni nazionali applicabili a determinati settori e/o prodotti

1. In deroga alle disposizioni dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1, gli Stati membri possono adottare o lasciare in vigore disposizioni nazionali che stabiliscono livelli di qualità diversi per i grassi da spalmare. Esse consentono la valutazione dei suddetti livelli di qualità diversi in funzione di criteri relativi, in particolare, alle materie prime utilizzate, alle caratteristiche organolettiche dei prodotti e alla loro stabilità fisica e microbiologica.

Gli Stati membri che si avvalgono della facoltà di cui al primo comma assicurano che i prodotti degli altri Stati membri conformi ai criteri stabiliti da tali disposizioni nazionali possano utilizzare, secondo condizioni non discriminatorie, le diciture che, in virtù di dette disposizioni, attestano la conformità ai suddetti criteri.

2. Gli Stati membri possono limitare o escludere il ricorso a determinate pratiche enologiche, autorizzate in virtù del diritto dell'Unione, e prevedere norme più restrittive per i vini prodotti sul loro territorio al fine di rafforzare la preservazione delle caratteristiche essenziali dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, dei vini spumanti e dei vini liquorosi.

Gli Stati membri comunicano tali limitazioni, esclusioni e restrizioni alla Commissione, che ne informa gli altri Stati membri.

3. Gli Stati membri possono permettere l'uso sperimentale di pratiche enologiche non autorizzate a condizioni stabilite dalla Commissione mediante atti delegati adottati in virtù del paragrafo 4.
4. Per garantire un'applicazione corretta e trasparente la Commissione può precisare, mediante atti delegati, le condizioni relative all'applicazione dei paragrafi 1, 2 e 3 e le condizioni relative alla detenzione, alla circolazione e all'uso dei prodotti ottenuti con le pratiche sperimentali di cui al paragrafo 3.

Articolo 112 terdecies

Norme di commercializzazione per l'importazione e l'esportazione

Per tener conto delle specificità degli scambi commerciali tra l'Unione e alcuni paesi terzi e delle peculiarità di determinati prodotti agricoli, la Commissione può definire, mediante atti delegati, le condizioni alle quali i prodotti importati si considerano soddisfare requisiti di livello equivalente a quelli previsti dalle norme di commercializzazione dell'Unione e le condizioni alle quali è possibile derogare alle disposizioni dell'articolo 112 *quinquies* e può stabilire le disposizioni di applicazione delle norme di commercializzazione ai prodotti esportati dall'Unione.

Articolo 112 quaterdecies

Disposizioni particolari per le importazioni di vino

1. Salvo disposizione contraria prevista in accordi conclusi in virtù dell'articolo 218 del TFUE, le disposizioni in materia di denominazioni di origine e indicazioni geografiche e in materia di etichettatura dei vini di cui alla sezione *I bis*, sottosezione I, del presente capo e in materia di definizioni e denominazioni di vendita di cui all'articolo 112 *septies* del presente regolamento, si applicano ai prodotti dei codici NC 2009 61, 2009 69 e 2204 importati nell'Unione.
2. Salvo disposizione contraria prevista in accordi conclusi in virtù dell'articolo 218 del TFUE, i prodotti di cui al paragrafo 1 del presente articolo sono ottenuti nel rispetto delle pratiche enologiche raccomandate e pubblicate dall'OIV o autorizzate dall'Unione a norma del presente regolamento e delle misure adottate in applicazione del medesimo.
3. L'importazione dei prodotti di cui al paragrafo 1 è soggetta alla presentazione di:
 - a) un certificato che attesta il rispetto delle disposizioni di cui ai paragrafi 1 e 2, redatto da un'autorità competente figurante in un elenco pubblicato dalla Commissione, nel paese di origine del prodotto;
 - b) un bollettino di analisi rilasciato da un organismo o dipartimento designato dal paese d'origine del prodotto, nella misura in cui il prodotto sia destinato al consumo umano diretto.

Articolo 112 quindecies

Controlli nazionali

Gli Stati membri procedono a controlli in base ad un'analisi di rischio per verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni stabilite dalla presente sezione e applicano le sanzioni amministrative appropriate.

Articolo 112 sedecies

Competenze di esecuzione

La Commissione può adottare, mediante atti di esecuzione, tutte le misure necessarie connesse alla presente sezione, in particolare:

- a) stabilire le modalità di applicazione della norma di commercializzazione generale;
- b) stabilire le modalità di applicazione delle definizioni e delle denominazioni di vendita di cui all'allegato XII *bis*;

- c) stilare un elenco dei prodotti di cui all'allegato XII *bis*, parte III, punto 5, secondo comma, e parte VI, sesto comma, lettera a), in base agli elenchi indicativi, che le sono trasmessi dagli Stati membri, dei prodotti che i medesimi ritengono corrispondere, sul loro territorio, ai prodotti di cui all'allegato XII *bis*, parte III, punto 5, secondo comma, e alla parte VI, sesto comma, lettera a) del medesimo allegato;
- d) stabilire le modalità di applicazione delle norme di commercializzazione per settore o per prodotto, comprese le modalità dettagliate per il prelievo di campioni e i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti;
- e) fissare le regole che permettono di stabilire se i prodotti sono stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate;
- f) fissare le regole per l'esecuzione dei controlli di conformità alle norme di commercializzazione per settore o per prodotto;
- g) definire le regole per la fissazione del livello di tolleranza;
- h) adottare disposizioni relative alle autorità competenti per l'esecuzione dei controlli di conformità, nonché disposizioni relative al contenuto, alla frequenza e alla fase di commercializzazione a cui si applicano i controlli medesimi;
- i) adottare le misure necessarie per l'applicazione della deroga di cui all'articolo 112 *terdecies*.

* GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19.

** GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.

*** GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67.

**** GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19.

***** GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.

***** GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.

***** GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

*****".

- 3) l'articolo 113 è soppresso;
- 4) l'articolo 113 *bis* è modificato come segue:
 - a) il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

"2. Salvo disposizioni contrarie previste dalla Commissione, le norme di commercializzazione di cui al paragrafo 1 ed eventuali norme di commercializzazione applicabili ai settori dei prodotti ortofrutticoli freschi e dei prodotti ortofrutticoli trasformati si applicano a tutte le fasi della commercializzazione, compresa l'importazione e l'esportazione.";
 - b) al paragrafo 4, la prima frase è sostituita dalla seguente:

"Fatte salve le disposizioni specifiche che possono essere adottate dalla Commissione a norma dell'articolo 194, in particolare riguardo all'applicazione uniforme negli Stati membri delle verifiche di conformità, gli Stati membri controllano in maniera selettiva, sulla base di un'analisi del rischio, la conformità dei prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati alle rispettive norme di commercializzazione. Tali controlli si concentrano nella fase precedente alla partenza dalle regioni di produzione, all'atto del condizionamento o del carico della merce. Per i prodotti provenienti da paesi terzi, i controlli sono effettuati prima dell'immissione in libera pratica.";
- 5) gli articoli 113 *quinquies*, 118, 120, da 120 *bis* a 120 *octies*, l'articolo 121, primo comma, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i) e j), e il secondo, terzo e quarto comma del medesimo articolo e l'articolo 158 *bis* sono soppressi;
- 6) nella parte VII, capo I, sono inseriti i seguenti articoli 196 *bis* e 196 *ter*:

"Articolo 196 bis

Atti delegati

1. Il potere di adottare gli atti delegati di cui al presente regolamento è conferito alla Commissione a tempo indeterminato. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.
2. La delega di potere di cui al paragrafo 1 può essere revocata in qualunque momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio.

L'istituzione che ha avviato una procedura interna per decidere se revocare la delega di potere si adopera per informarne l'altra istituzione e la Commissione entro un termine ragionevole prima dell'adozione della decisione definitiva, indicando i poteri delegati che potrebbero essere revocati e gli eventuali motivi della revoca.

La decisione di revoca pone fine alla delega dei poteri specificati nella decisione medesima. Gli effetti della decisione decorrono immediatamente o a una data successiva ivi precisata. La decisione di revoca lascia impregiudicata la validità degli atti delegati già in vigore. Essa è pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

3. Il Parlamento europeo e il Consiglio possono sollevare obiezioni a un atto delegato entro un termine di due mesi a decorrere dalla data di notifica. Su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio tale termine è prorogato di un mese.

Se allo scadere di tale termine né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni all'atto delegato, esso è pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea ed entra in vigore alla data ivi indicata.

L'atto delegato può essere pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea ed entrare in vigore prima della scadenza di tale termine se il Parlamento europeo e il Consiglio hanno entrambi informato la Commissione della loro intenzione di non sollevare obiezioni. Se il Parlamento europeo o il Consiglio solleva obiezioni a un atto delegato, quest'ultimo non entra in vigore. L'istituzione che solleva obiezioni all'atto delegato ne illustra le ragioni.

Articolo 196 ter

Atti di esecuzione - Comitato

[Nell'adottare atti di esecuzione in virtù del presente regolamento la Commissione è assistita dal comitato di cui all'articolo 195 del presente regolamento e si applica la procedura di cui all'articolo [5] del regolamento (UE) n. [xxxx/yyyy] (da completare in seguito all'adozione del regolamento relativo alle modalità di controllo di cui all'articolo 291, paragrafo 2, del TFUE, attualmente in discussione in sede di Parlamento europeo e di Consiglio).";

- 7) fatto salvo l'articolo 2, paragrafo 1, del presente regolamento, gli allegati XI *bis*, XI *ter*, XII, XIII, XIV, XV, XV *bis*, XV *ter* e XVI sono soppressi;
- 8) sono inseriti gli allegati XII *bis*, XII *ter* e XII *quater*, il cui testo è riportato nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

1. Gli articoli 113 *bis*, 113 *ter*, 114, 115, 116, 117, paragrafi da 1 a 4, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'allegato XI *bis*, parte II, secondo comma, e parti da IV a IX, l'allegato XII, parte IV, punto 2, l'allegato XIII, parte VI, secondo comma, l'allegato XIV, sezione A, sezione B, parte I, punti 2 e 3, e parte III, e sezione C, l'allegato XV, parti II, III, IV e VI del suddetto regolamento, ai fini dell'applicazione dei suddetti articoli continuano ad applicarsi fino a data da stabilirsi a norma del paragrafo 2.

2. Per garantire la certezza del diritto con riguardo all'applicazione delle norme di commercializzazione, la Commissione stabilisce, mediante atti delegati, la data alla quale le disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 di cui al paragrafo 1 del presente articolo o parti di esso cessano di applicarsi al settore considerato. Tale data è la data di applicazione delle corrispondenti norme di commercializzazione, da stabilirsi in virtù degli atti delegati previsti nelle modifiche introdotte dall'articolo 1, punto 2, del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Tuttavia, l'articolo 112 *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007, inserito dall'articolo 1, punto 2, del presente regolamento, si applica a decorrere dal [... / un anno dopo l'entrata in vigore].

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles,

Per il Parlamento europeo
Il presidente

Per il Consiglio
Il presidente

ALLEGATO I

"Allegato XII *bis*

Definizioni, designazioni e denominazioni di vendita dei prodotti di cui all'articolo 112 *septies*

Ai fini del presente allegato, la denominazione di vendita è il nome col quale è venduto un prodotto alimentare, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio *.

PARTE I. CARNI DI BOVINI DI ETÀ NON SUPERIORE A DODICI MESI

I. Definizione

Ai fini della presente parte dell'allegato, per «carni» si intende l'insieme delle carcasse, le carni con o senza osso, le frattaglie, sezionate o no, destinate all'alimentazione umana, ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi, presentate fresche, congelate o surgelate, anche confezionate o imballate.

Al momento della macellazione tutti i bovini di età non superiore a dodici mesi sono classificati dagli operatori, sotto la vigilanza dell'autorità competente, in una delle due categorie seguenti:

A) Categoria V: bovini di età non superiore a otto mesi

Lettera di identificazione della categoria: V;

B) Categoria Z: bovini di età superiore a otto mesi ma non superiore a dodici mesi

Lettera di identificazione della categoria: Z.

II. Denominazioni di vendita

1. Le carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi sono commercializzate negli Stati membri unicamente con la o le denominazioni di vendita seguenti stabilite per ciascuno Stato membro:

A) Per le carni ottenute da bovini di età non superiore a otto mesi (lettera di identificazione della categoria V):

Paese di commercializzazione	Denominazioni di vendita da utilizzare
Belgio	veau, viande de veau/kalfsvlees/Kalbfleisch
Bulgaria	месо от малки телета
Repubblica ceca	telecí

Danimarca	lyst kalvekød
Germania	Kalbfleisch
Estonia	vasikaliha
Grecia	μοσχάρι γάλακτος
Spagna	ternera blanca, carne de ternera blanca
Francia	veau, viande de veau
Irlanda	veal
Italia	vitello, carne di vitello
Cipro	μοσχάρι γάλακτος
Lettonia	teļa gaļa
Lituania	veršiena
Lussemburgo	veau, viande de veau / Kalbfleisch
Ungheria	borjúhús
Malta	vitella
Paesi Bassi	kalfsvlees
Austria	Kalbfleisch
Polonia	cielęcina
Portogallo	vitela
Romania	carne de vițel
Slovenia	teletina
Slovacchia	teľacie mäso
Finlandia	vaalea vasikanliha/ljust kalvkött
Svezia	ljust kalvkött
Regno Unito	veal

B) Per le carni ottenute da bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi (lettera di identificazione della categoria Z):

Paese di commercializzazione	Denominazioni di vendita da utilizzare
Belgio	jeune bovin, viande de jeune bovin / jongrundvlees/ Jungrindfleisch
Bulgaria	телеешко месо
Repubblica ceca	hovězí maso z mladého skotu
Danimarca	kalvekød
Germania	Jungrindfleisch
Estonia	noorloomaliha
Grecia	vealό μοσχάρι
Spagna	ternera, carne de ternera
Francia	jeune bovin, viande de jeune bovin
Irlanda	rosé veal
Italia	vitellone, carne di vitellone
Cipro	vealό μοσχάρι
Lettonia	jaunlopa gaļa
Lituania	Jautiena
Lussemburgo	jeune bovin, viande de jeune bovin / Jungrindfleisch
Ungheria	növendék marha húsa
Malta	vitellun
Paesi Bassi	rosé kalfsvlees
Austria	Jungrindfleisch
Polonia	młoda wołowina
Portogallo	vitelão
Romania	carne de tineret bovin
Slovenia	meso težjih telet

Slovacchia	mäso z mladého dobytká
Finlandia	vasikanliha / kalvkött
Svezia	kalvkött
Regno Unito	Beef

2. Le denominazioni di vendita di cui al paragrafo 1 possono essere integrate da un'indicazione del nome o da una designazione dei tagli di carne o delle frattaglie.
3. Le denominazioni di vendita per la categoria V, elencate nella tabella di cui alla lettera A del paragrafo 1, nonché ogni eventuale nuova denominazione derivata dalle suddette denominazioni di vendita, sono utilizzate solo se sono soddisfatti tutti i requisiti del presente allegato.

In particolare, i termini «veau», «telecí», «Kalb», «μοσχάρι», «ternera», «kalv», «veal», «vitello», «vitella», «kalf», «vitela» e «teletina» non sono utilizzati in una denominazione di vendita né indicati sull'etichettatura di carni ottenute da bovini di età superiore a dodici mesi.

4. Le condizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano alle carni ottenute da bovini per i quali è stata registrata, anteriormente al 29 giugno 2007, una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta a norma del regolamento (CE) n. 510/2006**.

PARTE II. 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 XII *quater*, 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 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 precisate all'allegato XII *quater*, 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 112 *sexies*, paragrafo 1,
 - 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 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 alla lettera b), il "Tokaji eszencia" e il "Tokajská esencia" sono considerati vino.

Tuttavia, in deroga all'articolo 112 *septies*, paragrafo 2, gli Stati membri possono ammettere l'utilizzazione della parola "vino" se:

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

- è parte di una denominazione composta.

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

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 112 *sexies*, paragrafo 1;
- 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 112 *sexies*, paragrafo 1;
- 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 112 *sexies*, paragrafo 1;
- 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 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 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 112 *sexies*, paragrafo 1.

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 112 *sexies*, paragrafo 1;

- 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 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 mediante atti delegati a norma dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 112 *nonies*, paragrafo 1, terzo comma e dell'articolo 112 *sexdecies*, 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 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'articolo 112 *nonies*, paragrafo 1, terzo comma e dell'articolo 112 *sexdecies*, lettera d), 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.

PARTE III. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

1. La denominazione "latte" è riservata esclusivamente al 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 del presente allegato;
- 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.

Sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari:

- a) le denominazioni seguenti utilizzate in tutte le fasi della commercializzazione:
 - i) siero di latte,
 - ii) crema di latte o panna,
 - iii) burro,
 - iv) latticello,
 - v) butteroil,
 - vi) caseina,
 - vii) grasso del latte anidro (MGLA),
 - viii) formaggio,
 - ix) iogurt,
 - x) kefir,
 - xi) kumiss,
 - xii) viili/fil,
 - xiii) smetana,
 - xiv) fil;
- b) le denominazioni ai sensi dell'articolo 5 della direttiva 2000/13/CE effettivamente utilizzate per i prodotti lattiero-caseari.

3. La denominazione "latte" e le denominazioni utilizzate per designare i prodotti lattiero-caseari possono essere usate anche insieme ad uno o più termini per designare prodotti composti in cui nessun elemento sostituisce o intende sostituire un

componente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario costituisce una parte fondamentale per la quantità o per l'effetto che caratterizza il prodotto.

4. L'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari definiti dalla Commissione deve essere specificata quando essi non provengono dalla specie bovina.
5. Le denominazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 della presente parte non possono essere utilizzate per prodotti diversi da quelli di cui ai suddetti punti.

La presente disposizione non si applica tuttavia alla designazione di prodotti la cui natura esatta è chiara per uso tradizionale e/o qualora le denominazioni siano chiaramente utilizzate per descrivere una qualità caratteristica del prodotto.

6. Per quanto riguarda un prodotto diverso da quelli elencati ai punti 1, 2 e 3 della presente parte non possono essere utilizzati etichette, documenti commerciali, materiale pubblicitario o altra forma di pubblicità, quale definita all'articolo 2 della direttiva 2006/114/CE del Consiglio***, né alcuna forma di presentazione che indichi, implichi o suggerisca che il prodotto in questione è un prodotto lattiero-caseario.

Tuttavia, per un prodotto contenente latte o prodotti lattiero-caseari, il termine "latte" o le denominazioni di cui al punto 2, secondo comma, della presente parte possono essere utilizzati unicamente per descrivere le materie prime di base e per elencare gli ingredienti in conformità della direttiva 2000/13/CE.

PARTE IV. LATTE DESTINATO AL CONSUMO UMANO DI CUI AL CODICE NC 0401

I. Definizioni

Ai fini della presente parte si intende per:

- a) "latte", il prodotto della mungitura di una o più vacche;
- b) "latte alimentare", i prodotti di cui al punto III destinati ad essere venduti come tali al consumatore;
- c) "tenore di materia grassa", il rapporto in massa delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione;
- d) "tenore di materia proteica", il rapporto in massa delle parti proteiche del latte su 100 parti del latte in questione, ottenuto moltiplicando per 6,38 il tenore totale di azoto del latte espresso in percentuale sulla massa.

II. Fornitura o cessione al consumatore finale

- 1) Soltanto il latte conforme ai requisiti stabiliti per il latte alimentare può essere fornito o ceduto senza trasformazione al consumatore finale, direttamente o tramite ristoranti, ospedali, mense o altre analoghe collettività.

- 2) Le denominazioni di vendita per questi prodotti sono quelle indicate al punto III della presente parte. Tali denominazioni di vendita sono riservate ai prodotti ivi definiti, fatto salvo il loro impiego nelle denominazioni composte.
- 3) Gli Stati membri prevedono misure dirette ad informare il consumatore sulla natura e sulla composizione dei prodotti in tutti i casi in cui l'omissione di tale informazione potrebbe generare confusione nella mente del consumatore.

III. Latte alimentare

1. I seguenti prodotti sono considerati latte alimentare:

- a) latte crudo: latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C né ad un trattamento avente un effetto equivalente;
- b) latte intero: latte sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa, è conforme ad una delle seguenti formule:
 - i) latte intero normalizzato: latte il cui tenore di materia grassa corrisponde almeno al 3,50% (m/m); tuttavia, gli Stati membri possono prevedere una categoria supplementare di latte intero, il cui tenore di materia grassa sia superiore o uguale al 4,00% (m/m);
 - ii) latte intero non normalizzato: latte il cui tenore di materia grassa non è stato modificato, dopo la mungitura, mediante aggiunta o prelievo di materia grassa del latte oppure mediante miscelazione con latte il cui tenore naturale di materia grassa è stato modificato; il tenore di materia grassa non può comunque essere inferiore al 3,50% (m/m);
- c) latte parzialmente scremato: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50% (m/m) ed un massimo dell'1,80% (m/m);
- d) latte scremato: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,50% (m/m).

Il latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa non corrisponde ai requisiti di cui al primo comma, lettere b), c) e d), può essere considerato latte alimentare a condizione che il tenore di materia grassa sia chiaramente indicato sulla confezione, in caratteri facilmente leggibili, mediante la dicitura: "...% di materia grassa". Tale tipo di latte non può essere designato come latte intero, latte parzialmente scremato o latte scremato.

2. Fatto salvo il paragrafo 1, lettera b), punto ii), sono autorizzate esclusivamente:
 - a) al fine di rispettare i tenori di materia grassa prescritti per il latte alimentare, la modifica del tenore naturale di materia grassa del latte tramite un prelievo o un'aggiunta di crema o un'aggiunta di latte intero, di latte parzialmente scremato o di latte scremato;

- b) l'arricchimento del latte con proteine del latte, sali minerali o vitamine;
- c) la riduzione del tenore di lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio.

Le modifiche della composizione del latte di cui alle lettere b) e c) sono ammesse soltanto a condizione che siano indicate sull'imballaggio, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili. Tuttavia tale indicazione non dispensa dall'obbligo di un'etichettatura nutrizionale stabilito dalla direttiva 90/496/CEE del Consiglio****. In caso di arricchimento con proteine, il tenore di proteine del latte arricchito deve essere superiore o uguale al 3,8% (m/m).

Tuttavia, gli Stati membri possono limitare o vietare le modifiche della composizione del latte di cui alle lettere b) e c).

3. Il latte alimentare deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a) avere un punto di congelazione che si avvicini al punto di congelazione medio constatato per il latte crudo nella zona di origine della raccolta;
- b) avere una massa superiore o uguale a 1 028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5% (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- c) contenere almeno il 2,9% (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5% (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso.

PARTE V. PRODOTTI DEL SETTORE DELLE CARNI DI POLLAME

La presente parte si applica alla commercializzazione all'interno dell'Unione, mediante attività industriale o commerciale, di alcuni tipi e presentazioni di carni di pollame, nonché alle preparazioni e ai prodotti a base di carni di pollame o di frattaglie di pollame delle seguenti specie:

- *Gallus domesticus*,
- anatre,
- oche,
- tacchini,
- faraone.

Le presenti disposizioni si applicano anche alle carni di pollame in salamoia del codice NC 0210 99 39.

I. Definizioni

- 1) "carni di pollame": le carni di pollame atte ad usi alimentari, che non hanno subito alcun trattamento che non sia il trattamento con il freddo;

- 2) "carni di pollame fresche": carni di pollame mai irrigidite a causa della refrigerazione prima di essere mantenute costantemente ad una temperatura non inferiore a -2°C e non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura leggermente differenti, per il più breve tempo necessario per il sezionamento e il trattamento di carni di pollame fresche presso negozi per la vendita al minuto o locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e trattate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;
- 3) "carni di pollame congelate": carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nell'ambito delle procedure normali di macellazione e che devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -12°C ;
- 4) "carni di pollame surgelate": le carni di pollame che devono essere conservate costantemente ad una temperatura non superiore a -18°C , con le tolleranze di cui alla direttiva 89/108/CEE del Consiglio*****;
- 5) "preparazione a base di carni di pollame": carni di pollame, incluse le carni di pollame ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne;
- 6) "preparazione a base di carni di pollame fresche": preparazione di carni di pollame per la quale sono state utilizzate carni di pollame fresche.

Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura leggermente differenti, per il più breve tempo necessario e solo entro il limite necessario a facilitare il sezionamento e il trattamento effettuati nella fabbrica durante la produzione di preparazioni a base di carni di pollame fresche;

- 7) "prodotto a base di carni di pollame": prodotto a base di carne come definito nell'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004*****, per il quale sono state utilizzate carni di pollame.

PARTE VI. GRASSI DA SPALMARE

Possono essere forniti o ceduti senza trasformazione al consumatore finale, direttamente o tramite ristoranti, ospedali, mense o altre analoghe collettività, soltanto i prodotti di cui all'articolo 112 *septies* conformi ai requisiti indicati nel presente allegato.

Le denominazioni di vendita di tali prodotti sono definite nella presente parte.

Le denominazioni di vendita sotto elencate sono riservate ai prodotti ivi definiti di cui ai codici NC seguenti, aventi tenore, in peso, di materie grasse uguale o superiore a 10% ed inferiore a 90%:

- a) grassi lattieri di cui ai codici NC 0405 ed ex 2106;
- b) grassi di cui al codice NC ex 1517;
- c) grassi composti da prodotti vegetali e/o animali di cui ai codici NC ex 1517 ed ex 2106.

Il tenore di grassi, escluso il sale, è pari almeno ai due terzi della sostanza secca.

Tali denominazioni di vendita si applicano tuttavia solo ai prodotti che restano solidi a una temperatura di 20 °C e che possono essere spalmati.

Tali definizioni non si applicano:

- a) alla designazione di prodotti la cui natura esatta è chiara per uso tradizionale e/o qualora le denominazioni siano chiaramente utilizzate per descrivere una qualità caratteristica del prodotto;
- b) ai prodotti concentrati (burro, margarina, mélange) aventi un tenore in peso di grassi superiore o pari al 90%.

Gruppo di grassi	Denominazioni di vendita	Categoria(e) di prodotti
Definizioni		Descrizione aggiuntiva della categoria con indicazione della percentuale, in peso, di grassi
<p>A. Grassi lattieri</p> <p>I prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua, ottenuti esclusivamente dal latte e/o da taluni prodotti lattieri, di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale. Tuttavia possono essere aggiunte altre sostanze necessarie alla fabbricazione, purché le sostanze non siano utilizzate per sostituire, totalmente o parzialmente, uno qualsiasi dei costituenti del latte.</p>	<p>1. Burro</p> <p>2. Burro tre quarti (*)</p> <p>3. Burro metà (**)</p> <p>4. Grasso lattiero da spalmare X%</p>	<p>Il prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2%.</p> <p>Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 60% e massimo del 62%.</p> <p>Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 39% e massimo del 41%.</p> <p>Il prodotto con i seguenti tenori di grassi lattieri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferiore al 39%, - superiori al 41% ed inferiori al 60%, - superiori al 62% ed inferiori all'80%.
<p>B. Grassi</p> <p>I prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua ottenuti da grassi vegetali e/o animali solidi e/o liquidi idonei al consumo umano, con un tenore di grassi di origine lattiera non superiore al 3% del tenore di grassi.</p>	<p>1. Margarina</p> <p>2. Margarina tre quarti (***)</p> <p>3. Margarina metà (****)</p> <p>4. Grasso da spalmare X%</p>	<p>Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi pari o superiore all'80%, ma inferiore al 90%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 60% e massimo del 62%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 39% e massimo del 41%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con i seguenti tenori di grassi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferiore al 39%, - superiori al 41% ed inferiori al 60%, - superiori al 62% ed inferiori all'80%.

Gruppo di grassi	Denominazioni di vendita	Categoria(e) di prodotti
Definizioni		Descrizione aggiuntiva della categoria con indicazione della percentuale, in peso, di grassi
<p>C. Grassi composti da prodotti vegetali e/o animali</p> <p>I prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua ottenuti da grassi vegetali e/o animali solidi e/o liquidi idonei al consumo umano, con un tenore di grassi lattieri compreso fra il 10% e l'80% del tenore di grassi.</p>	<p>1. Mélange</p> <p>2. Tre quarti mélange (*****)</p> <p>3. Metà mélange (*****)</p> <p>4. Miscela di grassi da spalmare X%</p>	<p>Il prodotto ottenuto da una miscela di grassi vegetali e/o animali con un tenore minimo di grassi dell'80% e inferiore al 90%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da una miscela di grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 60% e massimo del 62%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da una miscela di grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 39% e massimo del 41%.</p> <p>Il prodotto ottenuto da una miscela di grassi vegetali e/o animali con i seguenti tenori di grassi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferiori al 39%, - superiori al 41% ed inferiori al 60%, - superiori al 62% ed inferiori all'80%.

(*) Corrispondente in lingua danese a «smør 60».

(**) Corrispondente in lingua danese a «smør 40».

(***) Corrispondente in lingua danese a «margarine 60».

(****) Corrispondente in lingua danese a «margarine 40».

(*****) Corrispondente in lingua danese a «blandingsprodukt 60».

(*****) Corrispondente in lingua danese a «blandingsprodukt 40».

N.B.: I grassi lattieri dei prodotti menzionati nella presente parte possono essere modificati solo mediante procedimenti fisici

PARTE VII. DESIGNAZIONI E DEFINIZIONI DEGLI OLI DI OLIVA E DEGLI OLI DI SANSÀ DI OLIVA

L'impiego delle designazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui alla presente parte è obbligatorio per la commercializzazione di tali prodotti nell'Unione e nel commercio con i paesi terzi, sempreché compatibile con le norme internazionali vincolanti.

Solo gli oli indicati al punto 1, lettere a) e b), e ai punti 3 e 6 della presente parte possono essere commercializzati al dettaglio.

1) Oli di oliva vergini

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle designazioni seguenti:

a) Olio extra vergine di oliva:

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

b) Olio di oliva vergine:

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

c) Olio di oliva lampante:

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

2) Olio di oliva raffinato

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

3) Olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico,

non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

4) Olio di sansa di oliva greggio

Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

5) Olio di sansa di oliva raffinato

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

6) Olio di sansa di oliva

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

Appendice alla parte II dell'allegato XII bis

Zone viticole

Le zone viticole sono quelle definite di seguito.

1) La zona viticola A comprende:

- a) in Germania: le superfici vitate non comprese al punto 2, lettera a);
- b) in Lussemburgo: la regione viticola lussemburghese;
- c) in Belgio, Danimarca, Irlanda, Paesi Bassi, Polonia, Svezia e Regno Unito: le superfici vitate di questi paesi;
- d) nella Repubblica ceca: la regione viticola di Čechy.

2) La zona viticola B comprende:

- a) in Germania, le superfici vitate nella regione determinata Baden;
- b) in Francia, le superfici vitate nei dipartimenti non menzionati nel presente allegato e nei dipartimenti seguenti:
 - Alsazia: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
 - Lorena: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne,

- Giura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
 - Savoia: Savoie, Haute-Savoie, Isère (comune di Chapareillan),
 - Valle della Loira: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne nonché le superfici vitate dell'arrondissement di Cosne-sur-Loire nel dipartimento della Nièvre;
- c) in Austria, la superficie vitata austriaca;
- d) nella Repubblica ceca, la regione viticola della Moravia e le superfici vitate non comprese al punto 1, lettera d);
- e) in Slovacchia, le superfici vitate nelle regioni seguenti: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť e le superfici viticole non comprese al punto 3, lettera f);
- f) in Slovenia, le superfici vitate nelle regioni seguenti:
- nella regione Podravje: Štajerska Slovenija, Prekmurje,
 - nella regione Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska e Bela krajina, e le superfici vitate nelle regioni non comprese al punto 4, lettera d);
- g) in Romania, la zona di Podişul Transilvaniei.
- 3) La zona viticola C I comprende:
- a) in Francia, le superfici vitate:
- nei dipartimenti seguenti: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (ad eccezione del comune di Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (ad eccezione dell'arrondissement di Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne,
 - negli arrondissement di Valence e Die del dipartimento della Drôme (esclusi i cantoni di Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar),
 - nell'arrondissement di Tournon, nei cantoni di Antraigues, Burzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Etienne de Lugdarès, Saint-Pierre-ville, Valgorge e la Voulte-sur-Rhône del dipartimento dell'Ardèche;
- b) in Italia, le superfici vitate nella regione Valle d'Aosta e nelle province di Sondrio, Bolzano, Trento e Belluno;

- c) in Spagna, le superfici vitate nelle province di A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa e Vizcaya;
 - d) in Portogallo, le superfici vitate nella parte della regione Norte che corrisponde alla zona viticola determinata del "Vinho Verde", nonché "Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras" (ad eccezione di "Freguesias da Carvoeira e Dois Portos"), appartenenti alla "Região viticola da Extremadura";
 - e) in Ungheria, tutte le superfici vitate;
 - f) in Slovacchia, le superfici vitate in Tokajská vinohradnícka oblasť;
 - g) in Romania, le superfici vitate non comprese al punto 2, lettera g), né al punto 4, lettera f).
- 4) La zona viticola C II comprende:
- a) in Francia, le superfici vitate:
 - nei dipartimenti seguenti: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (esclusi i cantoni di Olette e Arles-sur-Tech), Vaucluse,
 - nella parte del dipartimento del Var che confina a sud con il limite settentrionale dei comuni di Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour e Sainte-Maxime,
 - nell'arrondissement di Nyons e nel cantone di Loriol sur Drôme del dipartimento della Drôme,
 - nelle parti del dipartimento dell'Ardèche che non figurano al punto 3, lettera a);
 - b) in Italia, le superfici vitate nelle regioni seguenti: Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (esclusa la provincia di Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto (esclusa la provincia di Belluno), comprese le isole appartenenti a tali regioni, come l'isola d'Elba e le altre isole dell'arcipelago toscano, le isole dell'arcipelago ponziano, Capri e Ischia;
 - c) in Spagna, le superfici vitate nelle province seguenti:
 - Lugo, Orense, Pontevedra,
 - Ávila (ad eccezione dei comuni che corrispondono alla "comarca" viticola determinata di Cebros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora,
 - La Rioja,
 - Álava,

- Navarra,
 - Huesca,
 - Barcelona, Girona, Lleida,
 - nella parte della provincia di Saragozza situata a nord del fiume Ebro,
 - nei comuni della provincia di Tarragona compresi nella denominazione di origine Penedés,
 - nella parte della provincia di Tarragona che corrisponde alla "comarca" viticola determinata di Conca de Barberá;
- d) in Slovenia, le superfici vitate nelle regioni seguenti: Brda o Goriška Brda, Vipavska dolina o Vipava, Kras e Slovenska Istra;
- e) in Bulgaria, le superfici vitate nelle regioni seguenti: Dunavska Ravнина (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район), Rozova Dolina (Розова долина);
- f) in Romania, le superfici vitate nelle regioni seguenti:
- Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului e Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la regione viticola meridionale compresi i terreni sabbiosi e altre regioni vocate.
- 5) La zona viticola C III a) comprende:
- a) in Grecia, le superfici vitate nei nomi seguenti: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larissa, Ioannina, Lefkada, Achaia, Messinia, Arcadia, Corinthia, Heraclion, Chania, Rethymno, Samos, Lassithi nonché nell'isola di Thira (Santorini);
 - b) a Cipro, le superfici vitate situate a un'altitudine superiore a 600 metri;
 - c) in Bulgaria, le superfici vitate non comprese al punto 4, lettera e).
- 6) La zona viticola C III b) comprende:
- a) in Francia, le superfici vitate:
 - nei dipartimenti della Corsica,
 - nella parte del dipartimento del Var situata tra il mare e il limite dei comuni (anch'essi compresi) di Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour e Sainte-Maxime,
 - nei cantoni di Olette e Arles-sur-Tech del dipartimento dei Pyrénées-Orientales;

- b) in Italia, le superfici vitate nelle regioni seguenti: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna e Sicilia, comprese le isole appartenenti a dette regioni, come l'isola di Pantelleria, le isole Eolie, Egadi e Pelagie;
- c) in Grecia, le superfici vitate non comprese al punto 5, lettera a);
- d) in Spagna, le superfici vitate non comprese al punto 3, lettera c), né al punto 4, lettera c);
- e) in Portogallo, le superfici vitate nelle regioni non comprese al punto 3, lettera d);
- f) a Cipro, le superfici vitate situate a un'altitudine non superiore a 600 metri;
- g) a Malta, tutte le superfici vitate.

La delimitazione dei territori coperti dalle unità amministrative menzionate nel presente allegato è quella risultante dalle disposizioni nazionali vigenti in data 15 dicembre 1981 nonché, per quanto riguarda la Spagna, dalle disposizioni nazionali vigenti in data 1° marzo 1986 e, per quanto riguarda il Portogallo, dalle disposizioni nazionali vigenti in data 1° marzo 1998."

Allegato XII ter

Organizzazioni internazionali di cui all'articolo 112 ter, paragrafo 3

- Codex Alimentarius
- Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite.

Allegato XII quater

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 di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II, 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 112 *decies*.
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 di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - b) 2% vol nella zona viticola B di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - c) 1,5% vol nella zona viticola C di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II.
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 conferitele dall'articolo 112 *sexdecies*, lettera d). 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*.
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 di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - b) nella zona viticola B di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - c) nella zona viticola C di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II,salvo i vigneti situati in Italia, in Grecia, in Spagna, in Portogallo, a Cipro 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, indicate nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II.
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 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 indicata nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - b) a oltre 12% vol. nella zona viticola B indicata nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - c) a oltre 12,5% vol. nella zona viticola C indicata nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - d) a oltre 13% vol. nella zona viticola C II indicata nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II e
 - e) a oltre 13,5% vol. nella zona viticola C III indicata nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II.
7. In deroga al punto 6, gli Stati membri possono:
 - a) con riguardo al vino rosso, portare il limite massimo del titolo alcolometrico totale dei prodotti di cui al punto 6 a 12% vol. nella zona viticola A e a 12,5% vol. nella zona viticola B indicate nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - 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 indicate nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II;
 - b) di un'acidificazione e di una disacidificazione, fatte salve le disposizioni del punto 7 della presente sezione, nelle zone viticole C I, C II e C III a) indicate nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II, oppure
 - c) di un'acidificazione nella zona viticola C III b) di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II.
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, indicate nell'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II, alle condizioni di cui ai punti 2 e 3 della presente sezione.
7. L'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroga decisa dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 destinata al consumo umano diretto di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera I), 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, imbottiglieri, trasformatori e commercianti, determinati dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1, 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 185 *quater*, che scorta i prodotti messi in circolazione dopo aver subito tale trattamento.

6. Salvo deroghe motivate da condizioni climatiche eccezionali, le suddette operazioni possono essere effettuate soltanto:
 - a) posteriormente al 1° gennaio nella zona viticola C di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II,
 - b) posteriormente al 16 marzo nelle zone viticole A e B di cui all'appendice dell'allegato XII *bis*, parte II, 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.
3. Le disposizioni dei punti 1 e 2 non si applicano ai prodotti destinati all'elaborazione nel Regno Unito, in Irlanda e in Polonia di prodotti del codice NC 2206 00 per i quali può essere ammesso dagli Stati membri l'uso di una denominazione composta comprendente la denominazione di vendita "vino".
4. Il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite è immesso in commercio soltanto per l'elaborazione di vini liquorosi, unicamente nelle regioni viticole dove tale uso era tradizionale alla data del 1° gennaio 1985, e per l'elaborazione di vini di uve stramature.
5. Fatte salve eventuali decisioni diverse adottate in conformità all'articolo 43, paragrafo 2, del TFUE in ossequio agli obblighi internazionali dell'Unione, 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, il succo di uve concentrato e il vino, o le miscele di detti prodotti, originari di paesi terzi non possono essere trasformati in prodotti di cui al presente allegato o aggiunti a tali prodotti nel territorio dell'Unione.

C. Taglio dei vini

Fatte salve eventuali decisioni diverse adottate in conformità all'articolo 43, paragrafo 2, del TFUE in ossequio agli obblighi internazionali dell'Unione, sono vietati nell'Unione il taglio di un vino originario di un paese terzo con un vino dell'Unione e il taglio tra vini originari di paesi terzi.

D. Sottoprodotti

1. È vietata la sovrappressione delle uve. Tenendo conto delle condizioni locali e tecniche, gli Stati membri stabiliscono la quantità minima di alcole che dovranno contenere la vinaccia e le fecce dopo la pressatura delle uve.

Gli Stati membri stabiliscono la quantità di alcole contenuta in tali sottoprodotti a un livello almeno pari al 5% del volume di alcole contenuto nel vino prodotto.

2. Le fecce di vino e la vinaccia non sono impiegate per ottenere vino o bevande destinate al consumo umano diretto, salvo per l'alcole, l'acquavite e il vinello. A condizioni che la Commissione determina mediante atti delegati a norma dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1, è permesso il versamento di vino su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di aszú pressata, se tale pratica è utilizzata tradizionalmente per la produzione di "Tokaji fordítás" e "Tokaji másolás" in Ungheria e di "Tokajský fordítás" e "Tokajský mášlás" in Slovacchia.
3. Sono vietate la pressatura delle fecce di vino e la rifermentazione della vinaccia per scopi diversi dalla distillazione o dalla produzione di vinello. La filtrazione e la centrifugazione delle fecce di vino non sono considerate pressatura se i prodotti ottenuti sono di qualità sana, leale e mercantile.
4. Il vinello, sempreché lo Stato membro interessato ne autorizzi la produzione, può essere utilizzato soltanto per la distillazione o per il consumo familiare del viticoltore.
5. Fatta salva la possibilità per gli Stati membri di decidere di prescrivere l'eliminazione dei sottoprodotti tramite distillazione, le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di persone che detengono sottoprodotti sono tenute a eliminarli a condizioni che la Commissione stabilisce mediante atti delegati a norma dell'articolo 112 *sexies*, paragrafo 1.

* GUL 109 del 6.5.2000, pag. 29.

** GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

*** GUL 376 del 27.12.2006, pag. 21.

**** GUL 276 del 6.10.1990, pag. 40.

***** GUL 40 dell'11.2.1989, pag. 34.

***** GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55.

"