

Bruxelles, 13 marzo 2019
(OR. en)

7452/19

AGRI 138
AGRIORG 16
AGRIFIN 19
DELECT 56

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea
Data:	12 marzo 2019
Destinatario:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Segretario Generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2019) 1869 final
Oggetto:	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE del 12.3.2019 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2019) 1869 final.

All.: C(2019) 1869 final

Bruxelles, 12.3.2019
C(2019) 1869 final

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 12.3.2019

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV

RELAZIONE

1. CONTESTO DELL'ATTO DELEGATO

Il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio istituisce una disciplina dell'Unione per le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le restrizioni applicabili a livello dell'Unione.

Il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione che stabiliscano le norme di commercializzazione per il vino.

È necessario allineare il regolamento (UE) n. 606/2009 al trattato sul funzionamento dell'Unione europea. Il presente atto delegato è pertanto finalizzato a integrare il regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le norme da seguire per la produzione dei vini, comprese le pratiche enologiche, i limiti e le condizioni per la dolcificazione dei vini e le deroghe per il tenore massimo di anidride solforosa e il tenore di acidità volatile.

2. CONSULTAZIONI PRECEDENTI L'ADOZIONE DELL'ATTO

Le consultazioni, cui hanno partecipato esperti dei 28 Stati membri, si sono svolte nell'ambito del gruppo di esperti nel quadro dell'organizzazione comune unica dei mercati.

In tale sede la Commissione ha presentato versioni modificate del testo che tengono ampiamente conto delle osservazioni e dei commenti formulati in ciascuna riunione o inviati per iscritto alla Commissione. Gli esperti del Parlamento europeo hanno partecipato al dibattito in veste di osservatori.

I servizi della Commissione hanno inoltre avuto vari incontri con le parti interessate del settore vitivinicolo, sia a livello bilaterale che nell'ambito del gruppo di dialogo civile per il settore del vino.

Queste consultazioni hanno portato a un ampio consenso sul progetto di regolamento delegato.

Il progetto di regolamento delegato è stato pubblicato sul portale "Legiferare meglio" dal 21 dicembre 2018 al 18 gennaio 2019 e ha ricevuto osservazioni da 3 organizzazioni. Da questi contributi è emersa una questione importante che era già stata discussa con gli Stati membri nella fase preparatoria della legislazione, ossia l'aggiunta come pratica enologica autorizzata dell'"invecchiamento in contenitore di legno", che ha ottenuto una maggioranza di commenti favorevoli nelle riunioni del gruppo di esperti ed è stata pertanto mantenuta. Le altre questioni costituiscono adeguamenti dell'allegato I A in relazione alle pratiche enologiche autorizzate, in particolare per quanto riguarda la flottazione, i tannini, il polivinilpirrolidone (PVPP), la carbossimetilcellulosa (CMC) e i batteri lattici. Sulla base delle osservazioni formulate dalle 3 organizzazioni sono state apportate le opportune correzioni. Alcune richieste delle organizzazioni non hanno potuto essere prese in considerazione per i seguenti motivi: una richiesta risulta in contrasto con una modifica apportata su richiesta degli Stati membri che era stata accettata; è necessario garantire la coerenza con gli altri regolamenti dell'UE. Le schede del Codice di pratiche enologiche dell'OIV di cui al presente regolamento delegato sono obbligatorie allo stesso modo di quelle figuranti nelle appendici soppresse del regolamento (CE) n. 606/2009. I considerando 5, 6, 7 e 8 forniscono dettagli sui chiarimenti e le semplificazioni apportate dal presente regolamento delegato allineato per quanto riguarda il riferimento alle schede dell'OIV.

3. ELEMENTI GIURIDICI DELL'ATTO DELEGATO

Il presente atto delegato contiene disposizioni che integrano talune norme del regolamento (UE) n. 1308/2013 nella misura necessaria a garantire l'idoneo funzionamento del mercato interno dei prodotti vitivinicoli. In particolare, esso definisce il quadro giuridico per le pratiche enologiche e i composti autorizzati per la produzione di tutte le categorie di prodotti vitivinicoli elencati nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

L'atto delegato stabilisce deroghe ai limiti accettabili per l'anidride solforosa e l'acidità volatile.

L'atto delegato chiarisce e semplifica le disposizioni esistenti, migliorando inoltre la coerenza tra il presente regolamento e il Codice delle pratiche enologiche dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) per quanto concerne l'allegato I, parte A, del presente regolamento.

L'atto delegato abroga le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 12.3.2019

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio¹, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, e l'articolo 80, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio². La parte II, titolo II, capo I, sezione 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme sulle categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione al riguardo. Per garantire il corretto funzionamento del mercato vitivinicolo nell'ambito del nuovo quadro giuridico è opportuno adottare alcune norme mediante tali atti. Questi dovrebbero sostituire le disposizioni del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione³, che è pertanto opportuno abrogare.
- (2) L'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013, che elenca le categorie di prodotti vitivinicoli, dispone che il vino deve avere un titolo alcolometrico totale non superiore a 15 % vol. Tuttavia, a titolo di deroga, tale limite può essere innalzato a 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento in determinate zone viticole. Tali zone dovrebbero essere definite.
- (3) Gli articoli 80 e 83 del regolamento (UE) n. 1308/2013 e l'allegato VIII del medesimo regolamento stabiliscono regole generali relative alle pratiche e ai trattamenti enologici e rimandano a modalità di applicazione che la Commissione deve adottare. È

¹ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

² 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) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

³ Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1).

opportuno definire in modo chiaro e preciso le pratiche enologiche consentite, comprese le modalità di dolcificazione dei vini, e fissare i limiti per l'utilizzo di alcune sostanze che possono essere utilizzate per la vinificazione nonché le condizioni d'uso di alcune di esse.

- (4) L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 elenca le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati. L'elenco delle pratiche enologiche autorizzate dovrebbe essere chiarito e reso più coerente. L'elenco dovrebbe inoltre essere integrato allo scopo di tener conto del progresso tecnico. A fini di chiarezza, l'elenco dovrebbe essere suddiviso in due tabelle che separano le pratiche enologiche dai composti enologici.
- (5) La tabella 1 dell'allegato I, parte A, del presente regolamento dovrebbe elencare i trattamenti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. I trattamenti autorizzati dovrebbero essere basati sui metodi pertinenti raccomandati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), quali contenuti nelle schede OIV menzionate nella tabella, e sulla pertinente legislazione dell'Unione ugualmente menzionata nella tabella.
- (6) Per far sì che i produttori di prodotti vitivinicoli che utilizzano composti enologici autorizzati siano meglio informati e acquisiscano una migliore comprensione delle norme pertinenti, la tabella 2 dell'allegato I, parte A, del presente regolamento dovrebbe elencare i composti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. I composti enologici autorizzati dovrebbero essere basati sui composti pertinenti raccomandati dall'OIV, quali contenuti nelle schede OIV menzionate nella tabella, e sulla pertinente legislazione dell'Unione ugualmente menzionata nella tabella. La tabella dovrebbe inoltre indicare chiaramente la denominazione internazionale, il numero E se disponibile e/o il numero CAS (Chemical Abstracts Service) del composto. Dovrebbe inoltre includere una classificazione dei composti in due categorie, a seconda del loro utilizzo quale additivo o coadiuvante tecnologico; tali informazioni sono necessarie in particolare per l'etichettatura.
- (7) Al fine di semplificare le norme applicabili e di garantire la coerenza tra le norme stabilite dal presente regolamento e le norme internazionali, la prassi precedentemente in uso di duplicare determinate informazioni contenute nelle schede del Codice delle pratiche enologiche dell'OIV riproducendone i contenuti nelle appendici dell'allegato I dovrebbe essere abbandonata. Le condizioni e i limiti d'uso dovrebbero seguire, in linea di principio, le raccomandazioni dell'OIV, salvo laddove ulteriori condizioni, limiti e deroghe alle schede dell'OIV risultino adeguati.
- (8) La Commissione dovrebbe pubblicare nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le schede del Codice delle pratiche enologiche dell'OIV di cui all'allegato I del presente regolamento e provvedere affinché tali schede siano disponibili in tutte le lingue ufficiali dell'Unione.
- (9) L'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 stabilisce i livelli massimi di anidride solforosa dei vini prodotti nell'Unione. Tali limiti sono allineati ai limiti dell'OIV, riconosciuti a livello internazionale, e le deroghe per alcuni vini dolci speciali prodotti in quantitativi limitati, rese necessarie dal tenore di zucchero più elevato di tali vini e dall'esigenza di garantirne una conservazione ottimale, dovrebbero essere mantenute. Alla luce dei risultati degli studi scientifici in corso sulla riduzione e la sostituzione dei solfiti nel vino e sull'apporto nell'alimentazione umana di solfiti contenuti nei vini, i valori limite potrebbero essere riesaminati in una data successiva in vista di un loro ulteriore abbassamento.

- (10) È opportuno definire le modalità secondo cui gli Stati membri potranno autorizzare l'utilizzo, per un periodo determinato, a fini di sperimentazione, di alcune pratiche o trattamenti enologici non previsti dalla normativa dell'Unione.
- (11) L'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico richiede, oltre alle pratiche enologiche consentite per gli altri prodotti vitivinicoli, anche una serie di pratiche specifiche. Per motivi di chiarezza è opportuno inserire tali pratiche in un allegato separato del presente regolamento.
- (12) L'elaborazione dei vini liquorosi richiede, oltre alle pratiche enologiche consentite per gli altri prodotti vitivinicoli, anche una serie di pratiche specifiche; oltre a ciò, la produzione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta comporta alcune peculiarità. Per motivi di chiarezza è opportuno inserire tali pratiche e restrizioni in un allegato separato del presente regolamento.
- (13) Il taglio è una pratica enologica corrente che può avere un considerevole impatto sulla qualità dei prodotti vitivinicoli. Pertanto, al fine di evitare abusi e garantire un elevato livello qualitativo dei prodotti vitivinicoli promuovendo nel contempo una maggiore competitività del settore, tale pratica dovrebbe essere oggetto di una precisa definizione e di una regolamentazione rigorosa. Per gli stessi motivi, nella produzione del vino rosato l'uso di tale pratica dovrebbe essere regolamentato in maniera più dettagliata per alcuni vini che non sono soggetti alle disposizioni di un disciplinare di produzione.
- (14) La normativa dell'Unione in materia di alimenti e il Codex enologico internazionale dell'OIV stabiliscono già una serie di requisiti di purezza e le specifiche relative a numerose sostanze impiegate nelle pratiche enologiche. Per motivi di armonizzazione e di chiarezza è opportuno fare riferimento anzitutto a tali requisiti e specifiche, integrandoli con norme specifiche in funzione della situazione nell'Unione.
- (15) I prodotti vitivinicoli non conformi alle disposizioni del titolo II, parte II, capo I, sezione 1, del regolamento (CE) n. 1308/2013 o alle disposizioni stabilite nel presente regolamento non possono essere immessi in commercio e devono essere distrutti. Poiché tuttavia è consentito l'uso a soli fini industriali di alcuni di tali prodotti, è opportuno precisarne le modalità per garantire un adeguato controllo della loro destinazione finale. Per evitare inoltre che gli operatori che dispongono di scorte di alcuni prodotti ottenuti prima della data di entrata in vigore del presente regolamento subiscano perdite economiche, è opportuno disporre che i prodotti ottenuti in conformità alle norme vigenti prima di tale data possano essere immessi in consumo.
- (16) In deroga alla norma generale di cui all'allegato VIII, parte II, sezione D, del regolamento (UE) n. 1308/2013, il versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di "aszú" o "výber" pressata costituisce una caratteristica essenziale dell'elaborazione di alcuni vini ungheresi e slovacchi. Le condizioni particolari per lo svolgimento di tale pratica devono essere stabilite in conformità alle disposizioni nazionali in vigore il 1° maggio 2004 nei due Stati membri interessati.
- (17) Al fine di garantire la qualità dei prodotti vitivinicoli, è opportuno stabilire disposizioni per l'attuazione del divieto di sovrappressione delle uve. La verifica della corretta applicazione di questo divieto richiede un adeguato monitoraggio dei sottoprodotti della vinificazione e del loro uso finale. A tal fine è opportuno specificare norme sulla percentuale minima di alcole contenuto nei sottoprodotti dopo la pressatura delle uve, nonché sulle condizioni dell'obbligo di smaltimento dei sottoprodotti detenuti da persone fisiche o giuridiche o da gruppi di persone, sotto la

vigilanza delle autorità competenti degli Stati membri. Poiché tali condizioni sono direttamente connesse al processo di vinificazione, esse dovrebbero essere elencate insieme alle pratiche enologiche e alle restrizioni applicabili alla produzione di vino di cui al presente regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce norme che integrano il regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV.

Articolo 2

Zone viticole i cui vini possono avere un titolo alcolometrico totale massimo di 20 % vol

Le superfici viticole di cui all'allegato VII, parte II, punto 1, secondo comma, lettera c), primo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono le zone viticole C I, C II e C III definite nell'appendice 1 del medesimo allegato e le superfici della zona viticola B nelle quali possono essere prodotti i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta: "Vin de pays de Franche-Comté" e "Vin de pays du Val de Loire".

Articolo 3

Pratiche enologiche autorizzate

1. Le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni di cui all'articolo 80, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, relative all'elaborazione e alla conservazione dei prodotti vitivinicoli che rientrano nell'ambito di applicazione dell'allegato VII, parte II, del medesimo regolamento, sono stabilite nell'allegato I del presente regolamento.

La tabella 1 dell'allegato I, parte A, stabilisce i trattamenti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso.

La tabella 2 dell'allegato I, parte A, stabilisce i composti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso.

2. La Commissione pubblica le schede del Codice di pratiche enologiche dell'OIV di cui alla colonna 2 della tabella 1 e alla colonna 3 della tabella 2 dell'allegato I, parte A, del presente regolamento nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

3. L'allegato I, parte B, fissa i limiti riguardanti il tenore di anidride solforosa dei vini.

4. L'allegato I, parte C, fissa i limiti riguardanti il tenore di acidità volatile dei vini.

5. L'allegato I, parte D, fissa le norme relative alla pratica della dolcificazione.

Uso di nuove pratiche enologiche in via sperimentale

1. Ai fini sperimentali di cui all'articolo 83, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ogni Stato membro può autorizzare alcune pratiche o alcuni trattamenti enologici non previsti dal suddetto regolamento o dal presente regolamento per un periodo massimo di cinque anni, purché:

- (a) le pratiche o trattamenti enologici di cui trattasi soddisfino le condizioni di cui all'articolo 80, paragrafo 1, terzo comma e all'articolo 80, paragrafo 3, lettere da b) a e), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- (b) i quantitativi oggetto di tali pratiche o trattamenti non superino un volume massimo pari a 50 000 hl all'anno e per esperimento;
- (c) all'inizio dell'esperimento lo Stato membro interessato informi la Commissione e gli altri Stati membri circa le condizioni di ciascuna autorizzazione;
- (d) il trattamento sia indicato nel documento di accompagnamento di cui all'articolo 147, paragrafo 1, e nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Un esperimento consiste nell'operazione o nelle operazioni realizzate nell'ambito di un progetto di ricerca predeterminato e caratterizzato da un protocollo sperimentale unico.

2. I prodotti ottenuti con l'uso sperimentale di tali pratiche o trattamenti enologici possono essere immessi sul mercato di un altro Stato membro, purché lo Stato membro che ha autorizzato l'esperimento abbia precedentemente informato le autorità competenti dello Stato membro destinatario circa le condizioni di autorizzazione e i quantitativi oggetto dell'esperimento.

3. Entro un periodo di tre mesi successivo allo scadere del periodo di cui al paragrafo 1, lo Stato membro interessato presenta alla Commissione una comunicazione relativa all'esperimento autorizzato e al suo esito. La Commissione informa gli altri Stati membri dell'esito dell'esperimento.

4. In funzione di tale esito lo Stato membro interessato può all'occorrenza presentare alla Commissione una domanda intesa ad autorizzare il proseguimento dell'esperimento, eventualmente su un quantitativo più elevato di prodotti rispetto a quello del primo esperimento, per un ulteriore periodo massimo di tre anni. A sostegno della domanda, lo Stato membro interessato presenta un fascicolo adeguato. La Commissione adotta una decisione in merito alla domanda secondo la procedura di cui all'articolo 229, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

5. Le notifiche di informazioni o documenti alla Commissione, di cui al paragrafo 1, lettera c) e ai paragrafi 3 e 4 sono effettuate conformemente al regolamento delegato (UE) n. 2017/1183 della Commissione⁴.

⁴ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100).

Articolo 5

Pratiche enologiche applicabili alle categorie di vini spumanti

In aggiunta alle pratiche enologiche e alle restrizioni di portata generale di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'allegato I del presente regolamento, le specifiche pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni, anche per quanto riguarda l'arricchimento, l'acidificazione e la disacidificazione, relative ai vini spumanti, ai vini spumanti di qualità e ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico, di cui ai punti 4, 5 e 6 dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono elencate nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 6

Pratiche enologiche applicabili ai vini liquorosi

In aggiunta alle pratiche enologiche e alle restrizioni di portata generale di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'allegato I del presente regolamento, le pratiche enologiche specifiche autorizzate e le restrizioni relative ai vini liquorosi di cui al punto 3 dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono elencate nell'allegato III del presente regolamento.

Articolo 7

Definizione di "taglio"

1. Ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 3, lettera h), e dell'allegato VIII, parte II, sezione C, del regolamento (UE) n. 1308/2013, per "taglio" si intende la miscelazione di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto.

2. Sono considerati appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto:

- (a) il vino rosso, il vino bianco nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino;
- (b) il vino senza denominazione di origine e il vino senza indicazione geografica protetta, il vino a denominazione di origine protetta (DOP) e il vino a indicazione geografica protetta (IGP) nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino.

Ai fini dell'applicazione del presente paragrafo, il vino rosato è considerato un vino rosso.

3. Non si considera taglio:

- (a) l'arricchimento mediante aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato;
- (b) la dolcificazione.

Articolo 8

Modalità generali relative alla miscelazione e al taglio

1. Un vino può essere ottenuto mediante miscelazione o mediante taglio solamente se i componenti della miscela o del taglio soddisfano le caratteristiche richieste per l'ottenimento di un vino e sono conformi alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del presente regolamento.

Un vino rosato non può essere prodotto mediante il taglio di un vino bianco senza DOP o senza IGP con un vino rosso senza DOP o senza IGP.

La disposizione di cui al secondo comma non esclude tuttavia un taglio del tipo ivi precisato se il prodotto finale è destinato alla preparazione di una partita (*cuvée*) quale definita nell'allegato II, parte IV, punto 12, del regolamento (UE) n. 1308/2013 o all'elaborazione di vini frizzanti.

2. È vietato il taglio di un mosto di uve o di un vino che è stato sottoposto alla pratica enologica di cui al punto 11.1 della tabella 2 dell'allegato I, parte A, del presente regolamento con un mosto di uve o con un vino che non è stato sottoposto a tale pratica enologica.

Articolo 9

Requisiti di purezza e specifiche delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche

1. Se non sono stabiliti dal regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione⁵, i requisiti di purezza e le specifiche delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche di cui all'articolo 75, paragrafo 3, lettera f), del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono quelli indicati nella colonna 4 della tabella 2 dell'allegato I, parte A, del presente regolamento.

2. Gli enzimi e i preparati enzimatici utilizzati nelle pratiche e nei trattamenti enologici autorizzati elencati nell'allegato I, parte A, rispondono ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio⁶.

Articolo 10

Condizioni di detenzione, circolazione e utilizzo dei prodotti non conformi alle disposizioni dell'articolo 80 del regolamento (UE) n. 1308/2013 o del presente regolamento

1. I prodotti di cui all'articolo 80, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 non sono commercializzati e vengono distrutti. Tuttavia gli Stati membri possono permettere a determinate condizioni che alcuni di questi prodotti, di cui determinano le caratteristiche, siano impiegati nelle distillerie, nelle fabbriche di aceto o a fini industriali.

2. Tali prodotti non possono essere detenuti senza un motivo legittimo da un produttore o da un commerciante e possono circolare unicamente se diretti a una distilleria, a una fabbrica di aceto, a un impianto che li utilizzi per usi o per prodotti industriali oppure a un impianto di eliminazione.

3. Gli Stati membri hanno la facoltà di far procedere all'aggiunta di denaturanti o indicatori ai vini di cui al paragrafo 1 per identificarli meglio. Possono inoltre vietare per motivi giustificati gli impieghi previsti al paragrafo 1 e far procedere alla distruzione dei prodotti.

4. I vini prodotti anteriormente al 1° agosto 2009 possono essere offerti o consegnati per il consumo umano diretto purché siano conformi alle norme dell'Unione o nazionali in vigore prima di tale data.

⁵ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

⁶ Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7).

Articolo 11

Condizioni generali relative alle operazioni di arricchimento e alle operazioni di acidificazione e di disacidificazione dei prodotti diversi dal vino

Le operazioni autorizzate di cui all'allegato VIII, parte I, sezione D, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 devono essere effettuate in una sola volta. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire che alcune operazioni possano essere realizzate in più volte se questa pratica assicura una migliore vinificazione dei prodotti. In tal caso, i limiti stabiliti all'allegato VIII del regolamento (UE) n. 1308/2013 si applicano all'operazione nel suo insieme.

Articolo 12

Versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di "aszú"/"výber" pressata

Il versamento di vino o mosto di uve su fecce, acquavite di vinaccia o pasta di "aszú"/"výber" pressata, previsto all'allegato VIII, parte II, sezione D, punto 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è effettuato, in conformità alle disposizioni nazionali in vigore il 1° maggio 2004, come segue:

- (a) il "Tokaji fordítás" o il "Tokajský fordítás" è preparato versando mosto o vino su pasta di "aszú"/"výber" pressata;
- (b) il "Tokaji máslás" o il "Tokajský másláš" è preparato versando mosto o vino su fecce di "szamorodni"/"samorodné" o di "aszú"/"výber".

I prodotti utilizzati a tal fine devono provenire dalla stessa vendemmia.

Articolo 13

Fissazione di una percentuale minima di alcole per i sottoprodotti

1. Fatto salvo il disposto dell'allegato VIII, parte II, sezione D, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, gli Stati membri stabiliscono la percentuale minima per il volume di alcole che deve contenere il sottoprodotto, dopo la sua separazione dal vino, in rapporto al volume contenuto nel vino prodotto. Gli Stati membri possono modulare tale percentuale minima in base a criteri oggettivi e non discriminatori.

2. Se la pertinente percentuale fissata dagli Stati membri a norma del paragrafo 1 non è raggiunta, l'operatore interessato consegna un quantitativo di vino della propria produzione che corrisponde alla quantità necessaria per raggiungere la percentuale minima.

3. Per determinare il volume di alcole contenuto nei sottoprodotti rispetto a quello contenuto nel vino prodotto, il titolo alcolometrico volumico naturale standard da prendere in considerazione nelle varie zone viticole è fissato in:

- (a) 8,0 % per la zona A;
- (b) 8,5 % per la zona B;
- (c) 9,0 % per la zona C I;
- (d) 9,5 % per la zona C II;
- (e) 10,0 % per la zona C III.

Articolo 14

Eliminazione dei sottoprodotti

1. I produttori ritirano i sottoprodotti della vinificazione o di qualsiasi altra trasformazione dell'uva sotto la supervisione delle autorità competenti degli Stati membri, fatte salve le prescrizioni in materia di consegna e registrazione di cui, rispettivamente, all'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2018/273 della Commissione, e all'articolo 14, paragrafo 1, lettera b), punto vii), e all'articolo 18 del regolamento di esecuzione (UE) 2018/274 della Commissione⁷.
2. Il ritiro è effettuato senza indugio e al più tardi alla fine della campagna viticola nel corso della quale i sottoprodotti sono stati ottenuti, in conformità con la normativa vigente dell'Unione, in particolare per quanto riguarda la tutela dell'ambiente.
3. Gli Stati membri possono decidere che i produttori che nel corso della campagna considerata non producono nei propri impianti più di 50 ettolitri di vino o di mosto sono esonerati dal ritiro dei loro sottoprodotti.
4. I produttori possono adempiere l'obbligo di eliminare una parte o la totalità dei sottoprodotti della vinificazione o di ogni altra operazione di trasformazione dell'uva conferendo i sottoprodotti alla distillazione. Tale eliminazione dei sottoprodotti è certificata dall'autorità competente dello Stato membro interessato.
5. Gli Stati membri possono decidere, in base a criteri oggettivi e non discriminatori, che il conferimento alla distillazione, in tutto o in parte, dei sottoprodotti della vinificazione o ogni altra operazione di trasformazione dell'uva sono obbligatori per tutti i produttori del loro territorio o per una parte dei medesimi.

Articolo 15

Disposizioni transitorie

Le scorte di prodotti vitivinicoli ottenuti prima della data di entrata in vigore del presente regolamento in conformità alle norme vigenti prima di tale data possono essere immessi in libera pratica per il consumo umano.

Articolo 16

Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 606/2009 è abrogato.

⁷ Regolamento di esecuzione (UE) 2018/274 della Commissione, dell'11 dicembre 2017, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni e le notifiche obbligatorie, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli pertinenti, e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2015/561 della Commissione (GU L 58 del 28.2.2018, pag. 60).

Articolo 17

Entrata in vigore

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

2. Esso si applica a decorrere da [6 mesi dopo la pubblicazione].

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

Fatto a Bruxelles, il 12.3.2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER