

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 144/2013 DELLA COMMISSIONE

del 19 febbraio 2013

**che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 per quanto riguarda alcune pratiche enologiche e le relative restrizioni, e il regolamento (CE) n. 436/2009 per quanto riguarda l'iscrizione di tali pratiche nei documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e la tenuta dei registri nel settore vitivinicolo**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto 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) <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 121, terzo e quarto comma e l'articolo 185 *bis*, l'articolo 185 *quater*, paragrafo 3, e l'articolo 192, in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 3 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 <sup>(2)</sup> le pratiche enologiche autorizzate sono stabilite nell'allegato I del suddetto regolamento. L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha modificato le condizioni d'uso di talune pratiche enologiche che sono, peraltro, già autorizzate nell'Unione. Al fine di dare ai produttori dell'Unione le medesime opportunità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno modificare le condizioni d'uso di tali pratiche enologiche nell'Unione basandosi sulle condizioni d'uso definite dall'OIV.
- (2) L'OIV ha adottato nuove pratiche enologiche. Al fine di dare ai produttori dell'Unione le medesime nuove opportunità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno autorizzare tali nuove pratiche enologiche nell'Unione in base alle condizioni d'uso definite dall'OIV.
- (3) L'appendice 10 dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 contiene le prescrizioni riguardanti il trattamento di dealcolizzazione parziale del vino. La nozione di dealcolizzazione parziale dei vini è stata sostituita all'OIV da quella della correzione del tenore alcolico dei vini. Di conseguenza, occorre adattare il testo dell'appendice. L'appendice indica inoltre che gli Stati membri possono disporre che il trattamento di dealcolizzazione parziale dei vini sia oggetto di una dichiarazione alle autorità competenti. Per assicurare l'efficacia dei controlli occorre precisare che si tratta di una dichiarazione precedente all'attuazione effettiva del trattamento di dealcolizzazione.
- (4) I vini provenienti dall'Italia di tipo «aleatico» aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Pergola» e alla menzione tradizionale «passito» e i vini provenienti

dall'Ungheria con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta aventi diritto alla menzione «jégbor» hanno un tenore di zuccheri molto elevato e sono prodotti in piccoli quantitativi. Per la buona conservazione di questi vini, l'Italia e l'Ungheria hanno chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. È opportuno autorizzare un limite massimo del tenore in anidride solforosa di 350 milligrammi per litro per i vini italiani e di 400 milligrammi per litro per i vini ungheresi.

- (5) È possibile che nel vino spumante sia presente anidride carbonica che non proviene dalla fermentazione alcolica della partita (*cuvée*) in seguito agli scambi gassosi che si verificano in occasione dell'utilizzo di anidride carbonica per travaso per contropressione. Tali scambi gassosi non aumentano la pressione dell'anidride carbonica e di conseguenza non devono indurre a concludere che tali prodotti siano stati gassificati. Ebbene, occorre chiarire che devono essere accettati soltanto gli scambi gassosi con l'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione della partita (*cuvée*) che sono inevitabili in occasione del travaso per contropressione.
- (6) Conformemente all'articolo 120 *octies* del regolamento (CE) n. 1234/2007, l'allegato IV del regolamento (CE) n. 606/2009 prevede taluni metodi di analisi che permettono di stabilire la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano stati oggetto di trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate, in mancanza di metodi o di regole raccomandate e pubblicate dall'OIV. L'OIV ha adottato taluni metodi specifici per l'analisi dello zucchero d'uva (mosto di uve concentrato rettificato). Occorre sopprimere i metodi corrispondenti che figurano attualmente all'allegato IV del regolamento (CE) n. 606/2009.
- (7) Talune pratiche enologiche sono particolarmente esposte al rischio di usi fraudolenti e devono essere indicate nei registri e nei documenti d'accompagnamento conformemente al regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo <sup>(3)</sup>. Le prescrizioni concernenti le pratiche come la correzione del tenore alcolico dei vini, il trattamento mediante scambiatore di cationi per l'acidificazione e il trattamento elettromembranario prevedono che tali pratiche devono essere oggetto di iscrizioni nei registri summenzionati. Occorre adeguare le norme relative alle iscrizioni previste

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.<sup>(3)</sup> GU L 128 del 27.5.2009, pag. 15.

dal regolamento (CE) n. 436/2009 al fine di tener conto delle modifiche introdotte nel regolamento (CE) n. 606/2009 dal presente regolamento.

- (8) Di conseguenza, i regolamenti (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 436/2009 devono essere modificati.
- (9) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione di cui all'articolo 195, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

##### **Modifica del regolamento (CE) n. 606/2009**

Il regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

- 1) l'allegato I è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento;
- 2) l'allegato I B è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento;
- 3) l'allegato II è modificato in conformità all'allegato III del presente regolamento;
- 4) l'allegato IV è modificato in conformità all'allegato IV del presente regolamento.

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

Fatto a Bruxelles, il 19 febbraio 2013

#### Articolo 2

##### **Modifica del regolamento (CE) n. 436/2009**

Il regolamento (CE) n. 436/2009 è così modificato:

1) all'articolo 41, il paragrafo 1, è così modificato:

- a) la lettera p) è sostituita dalla seguente:  
«p) trattamento mediante elettrodialisi o trattamento mediante scambio di cationi per la stabilizzazione tartarica del vino o trattamento mediante scambio di cationi per l'acidificazione;»;
- b) la lettera s) è sostituita dalla seguente:  
«s) la correzione del tenore alcolico dei vini;»;
- c) è aggiunta la seguente lettera v):  
«v) trattamento elettromembranario per l'acidificazione o la disacidificazione.»;

2) l'allegato VI è modificato conformemente all'allegato V del presente regolamento.

#### Articolo 3

##### **Entrata in vigore**

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

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

## ALLEGATO I

L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

1) la tabella è così modificata:

a) alla riga 10:

i) al punto 1 è aggiunto il seguente trattino:

«— estratti proteici di lieviti.»;

ii) alla colonna n. 3 è aggiunto il seguente testo:

«Per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e dei vini rosati, il limite d'utilizzazione degli estratti proteici di lieviti è di 30 g/hl e per il trattamento dei vini rossi, di 60 g/hl.»;

b) alla riga 40, la pratica enologica che figura alla colonna n. 1 è sostituita dal testo seguente:

«Correzione del tenore alcolico dei vini»;

c) sono aggiunte le righe seguenti:

«48	L'acidificazione mediante trattamento con scambiatori di cationi	Condizioni e limiti di cui all'allegato XV bis, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e agli articoli 11 e 13 del presente regolamento.  Condizioni di cui all'appendice 15.	
49	Riduzione del tenore di zucchero nei mosti mediante accoppiamento tra membrane	Per i prodotti definiti al punto 10 dell'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007, alle condizioni di cui all'appendice 16.	
50	Disacidificazione mediante trattamento elettromembranario	Condizioni e limiti di cui all'allegato XV bis, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e agli articoli 11 e 13 del presente regolamento.  Condizioni di cui all'appendice 17»	

2) L'appendice 10 è sostituita dalla seguente:

«Appendice 10

**Prescrizioni riguardanti il trattamento di correzione del tenore alcolico dei vini**

Il trattamento di correzione del tenore alcolico (in prosieguo: "il trattamento") mira a ridurre un tenore eccessivo di etanolo del vino, al fine di migliorarne l'equilibrio organolettico.

Prescrizioni:

- 1) Gli obiettivi possono essere raggiunti mediante singole tecniche di separazione o combinate.
- 2) I vini trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.
- 3) L'eliminazione dell'alcole dal vino non può essere eseguita se su uno dei prodotti vitivinicoli utilizzati nell'elaborazione del vino è stata eseguita una delle operazioni di arricchimento di cui all'allegato XV bis del regolamento (CE) n. 1234/2007.

- 4) Il tenore alcolico può essere ridotto al massimo del 20 % e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale dev'essere conforme a quello definito al punto 1, secondo comma, lettera a) dell'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007.
  - 5) Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.
  - 6) Il trattamento deve essere iscritto nel registro di cui all'articolo 185 *quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.
  - 7) Gli Stati membri possono disporre che questo trattamento sia dichiarato preventivamente alle autorità competenti.»
- 3) All'appendice 14, i trattini 3° e 4° sono sostituiti dai seguenti:

«— Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento deve essere iscritto nel registro di cui all'articolo 185 *quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

— Le membrane utilizzate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione (\*) e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Esse devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

(\*) GU L 12 del 15.1.2011, pag. 1.»

- 4) sono aggiunte le seguenti appendici 15, 16 e 17:

#### «Appendice 15

##### **Prescrizioni per l'acidificazione mediante trattamento con scambiatori di cationi**

Il trattamento con scambiatori di cationi (in prosieguo: "il trattamento") mira ad aumentare l'acidità titolabile e l'acidità reale (diminuzione del pH) mediante l'estrazione fisica parziale dei cationi mediante uno scambiatore di cationi.

Prescrizioni:

- 1) Il trattamento è effettuato utilizzando resine a scambio cationico rigenerate con un ciclo acido;
- 2) Il trattamento deve limitarsi ai cationi in eccesso;
- 3) Per evitare la produzione delle frazioni del mosto o del vino, il trattamento sarà realizzato in modo continuo, con l'incorporazione in linea dei prodotti trattati ai prodotti originali;
- 4) Come alternativa, la resina potrà essere introdotta direttamente nel tino, nel quantitativo richiesto, poi separata mediante qualsiasi mezzo fisico adeguato;
- 5) Tutte le operazioni sono effettuate sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 6) Il trattamento deve essere iscritto nel registro di cui all'articolo 185 *quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- 7) Le resine cationiche devono essere conformi alle norme del regolamento (CE) n. 1935/2004 nonché alle disposizioni unionali e nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo; devono essere inoltre conformi alle prescrizioni di carattere analitico di cui all'appendice 4 del presente allegato. Il loro impiego non deve comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del mosto o del vino e deve avvenire nel rispetto dei limiti stabiliti al punto 3 della monografia *Résines échangeuses de cations* del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

## Appendice 16

**Prescrizioni per il trattamento di riduzione del tenore in zucchero dei mosti mediante accoppiamento tra membrane**

Il trattamento di riduzione del tenore di zucchero (in prosieguo: "il trattamento") mira a rimuovere una determinata quantità di zucchero da un mosto mediante accoppiamento tra membrane, associando la microfiltrazione o l'ultrafiltrazione alla nanofiltrazione o l'osmosi inversa.

Prescrizioni:

- 1) Il trattamento comporta una diminuzione del volume in funzione della quantità e del tenore di zucchero della soluzione zuccherata ritirata dal mosto iniziale;
- 2) I processi devono permettere di conservare i tenori dei costituenti del mosto diversi dallo zucchero;
- 3) La riduzione del tenore di zucchero dei mosti esclude la correzione del tenore alcolico dei vini da essi ottenuti;
- 4) Il trattamento non può essere utilizzato congiuntamente con una delle operazioni di arricchimento previste all'allegato XV *bis* del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- 5) Il trattamento viene effettuato su un volume di mosto stabilito in funzione dell'obiettivo di riduzione del tenore di zucchero ricercato;
- 6) La prima tappa ha come obiettivo, da un lato, di rendere il mosto adatto alla seconda tappa di concentrazione e, dall'altro, di conservare le macromolecole di taglia superiore alla soglia di taglio della membrana. Tale tappa può essere realizzata mediante ultrafiltrazione;
- 7) Il permeato ottenuto nel corso della prima tappa del trattamento viene successivamente concentrato mediante nanofiltrazione o mediante osmosi inversa;

L'acqua originaria e gli acidi organici non trattenuti dalla nanofiltrazione in particolare possono essere reintrodotti nel mosto trattato.

- 8) Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 9) Le membrane utilizzate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Esse devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

## Appendice 17

**Prescrizioni per la disacidificazione mediante trattamento elettromembranario**

Il trattamento elettromembranario (in prosieguo: "il trattamento") è un metodo fisico di estrazione ionica del mosto o del vino sotto l'azione di un campo elettrico con l'aiuto di membrane permeabili agli anioni, da un lato, e di membrane bipolari, dall'altro. L'associazione di membrane permeabili agli anioni e di membrane bipolari permette di gestire la diminuzione dell'acidità titolabile e dell'acidità reale (aumento del pH).

Prescrizioni:

- 1) Le membrane anioniche devono essere disposte in modo che permettano soltanto l'estrazione degli anioni e in particolare degli acidi organici del mosto o del vino;
- 2) Le membrane bipolari devono essere impermeabili agli anioni e ai cationi del mosto e del vino;

- 3) Il vino ottenuto dal mosto o dal vino disacidificato mediante questo trattamento deve contenere almeno 1 g.l<sup>-1</sup> di acido tartarico;
- 4) La disacidificazione per via membranaria e l'acidificazione si escludono a vicenda;
- 5) Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 6) Il trattamento deve essere iscritto nel registro di cui all'articolo 185 *quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- 7) Le membrane utilizzate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 e alle disposizioni nazionali, adottate per l'applicazione di questi ultimi. Esse devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.»

---

#### ALLEGATO II

Nella parte A dell'allegato IB del regolamento (CE) n. 606/2009 il punto 2 è modificato come segue:

- 1) alla lettera d) è aggiunto il trattino seguente:

«— i vini provenienti dall'Italia di tipo "aleatico" aventi diritto alla denominazione d'origine protetta "Pergola" e alla menzione tradizionale "passito".»

- 2) alla lettera e) il sesto trattino è sostituito dal seguente:

«— i vini originari dell'Ungheria aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione "Tokaji másolás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúeszencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú", "Töppedt szőlőből készült bor" o "Jégbor";».

---

#### ALLEGATO III

All'allegato II del regolamento (CE) n. 606/2009, parte A, punto 10, il terzo comma è sostituito dal seguente:

«L'utilizzo di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzato sotto controllo e purché gli scambi gassosi inevitabili con l'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) non determinino un aumento della pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.»

---

*ALLEGATO IV*

All'allegato IV del regolamento (CE) n. 606/2009, parte B, le lettere da a) ad e) sono soppresse.

---

*ALLEGATO V*

All'allegato VI del regolamento (CE) n. 436/2009, parte B, punto 1.4, lettera b), il numero 11 è sostituito dal testo seguente:

«11: il tenore alcolico del prodotto è stato corretto;».

---