

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 52/2013 DELLA COMMISSIONE

del 22 gennaio 2013

che modifica l'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il vino frizzante, il vino frizzante gassificato e il mosto di uve concentrato rettificato

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») ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 113 *quinquies*, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 113 *quinquies* del regolamento (CE) n. 1234/2007, l'allegato XI *ter* del suddetto regolamento elenca le categorie di prodotti vitivinicoli che possono essere utilizzate nell'Unione per la commercializzazione di un prodotto conforme alle condizioni ivi stabilite.
- (2) Per quanto riguarda il vino frizzante e il vino frizzante gassificato, i punti 8 e 9 dell'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 prevedono che tali categorie di prodotti siano ottenuti da vino. Il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽²⁾ stabiliva invece, ai punti 17 e 18 dell'allegato I, che tali categorie di prodotti potessero essere ottenute anche da altri prodotti atti a diventare vino. La riforma del settore vitivinicolo introdotta dal regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio ⁽³⁾ non mirava a modificare l'elenco dei prodotti da cui si ottiene il vino frizzante e il vino frizzante gassificato. Occorre pertanto stabilire nuovamente che il vino frizzante e il vino frizzante gassificato possono essere ottenuti anche da vino nuovo ancora in fermentazione, da mosto di uve o da mosto di uve parzialmente fermentato.
- (3) Attraverso nuovi processi di produzione del mosto di uve concentrato rettificato è possibile ottenere un mosto concentrato rettificato cristallizzato. La definizione del mosto di uve concentrato rettificato di cui al punto 14 dell'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 contempla esclusivamente lo stato liquido. È opportuno adeguare la definizione del mosto di uve concentrato rettificato al fine di includervi il prodotto in forma cristallizzata.
- (4) Occorre pertanto modificare in tal senso l'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007.
- (5) 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,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 è così modificato:

1) il punto 8, lettera a), è sostituito dal seguente:

«a) ottenuto da vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che presentano un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol;»

2) il punto 9, lettera a), è sostituito dal seguente:

«a) ottenuto da vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato;»

3) il punto 14 è sostituito dal seguente:

«14. **Mosto di uve concentrato rettificato**

Il «mosto di uve concentrato rettificato» è il prodotto:

a) liquido non caramellizzato:

i) ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'articolo 120 *octies*, non sia inferiore a 61,7 %;

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

iii) che presenta le seguenti caratteristiche:

— pH non superiore a 5 per un valore di 25 °Brix,

— densità ottica a 425 nm sotto spessore di 1 cm non superiore a 0,100 su mosto di uve concentrato a 25 °Brix,

— tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,

— indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00 per un valore di 25 °Brix,

— acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 148 del 6.6.2008, pag. 1.

- tenore di anidride solforosa non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C e a 25 °Brix,
- tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- presenza di mesoinositolo;

b) solido non caramellizzato:

- i) ottenuto mediante cristallizzazione del mosto di uve concentrato rettificato liquido senza impiego di solvente;
- ii) che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;
- iii) che presenta le seguenti caratteristiche dopo diluizione in una soluzione a 25 °Brix:

- pH non superiore a 7,5,
- densità ottica a 425 nm sotto spessore di 1 cm non superiore a 0,100,

- tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
- indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00,
- acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- tenore di anidride solforosa non superiore a 10 mg/kg di zuccheri totali,
- tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C,
- tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- presenza di mesoinositolo.

Per il mosto di uve concentrato rettificato è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.»

Articolo 2

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

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

Fatto a Bruxelles, il 22 gennaio 2013

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO