

▼B*ALLEGATO VII***DEFINIZIONI, DESIGNAZIONI E DENOMINAZIONI DI VENDITA DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ARTICOLO 78**

Ai fini del presente allegato, si intende per "denominazione di vendita" il nome col quale è venduto un prodotto alimentare, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 2000/13/CE, o il nome del prodotto alimentare, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

PARTE I**Carni di bovini di età inferiore a dodici mesi****I. Definizione**

Ai fini della presente parte, 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 inferiore a dodici mesi, presentate fresche, congelate o surgelate, anche confezionate o imballate.

II. Classificazione dei bovini di età inferiore a 12 mesi alla macellazione

Al momento della macellazione tutti i bovini di età inferiore 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 inferiore a otto mesi

Lettera di identificazione della categoria: V;

(B) Categoria Z: bovini di età pari o superiore a otto mesi ma inferiore a dodici mesi

Lettera di identificazione della categoria: Z.

Tale classificazione è effettuata sulla base delle informazioni contenute nel passaporto che accompagna i bovini o, in sua mancanza, sulla base dei dati contenuti nella banca dati informatizzata di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

▼M7

Su richiesta di un gruppo di cui all'articolo 3, punto 2), del regolamento (UE) n. 1151/2012, lo Stato membro interessato può decidere che le condizioni di cui al presente punto non si applicano alle carni ottenute da bovini aventi una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 registrate prima del 29 giugno 2007.

▼B**III. Denominazioni di vendita**

1. Le carni ottenute da bovini di età inferiore 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 inferiore 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
----------	----------------------

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine (GU L 204 del 11.8.2000, pag. 1).

▼B

Repubblica ceca	Telecí
Danimarca	Lyst kalvekød
Germania	Kalbfleisch
Estonia	Vasikaliha
Irlanda	Veal
Grecia	μοσχάρι γάλακτος
Spagna	Ternera blanca, carne de ternera blanca
Francia	veau, viande de veau
Croazia	teletina
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	Tel'acie mäso
Finlandia	vaalea vasikanliha/ljust kalvkött
Svezia	ljust kalvkött

▼M7**▼B**

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

Paese di commercializzazione	Denominazioni di vendita da utilizzare
Belgio	jeune bovin, viande de jeune bovin/jongrun-dvlees/Junggrindfleisch
Bulgaria	Телешко месо
Repubblica ceca	hovězí maso z mladého skotu
Danimarca	Kalvekød
Germania	Junggrindfleisch

▼B

Estonia	Noorloomaliha
Irlanda	rosé veal
Grecia	νεαρό μοσχάρι
Spagna	Ternera, carne de ternera
Francia	jeune bovin, viande de jeune bovin
Croazia	mlada junetina
Italia	vitellone, carne di vitellone
Cipro	νεαρό μοσχάρι
Lettonia	jaunlopa gaļa
Lituania	Jautiena
Lussemburgo	jeune bovin, viande de jeune bovin/Jungfrindfleisch
Ungheria	Növendék marha húsa
Malta	Vitellun
Paesi Bassi	rosé kalfsvlees
Austria	Junggrindfleisch
Polonia	młoda wołowina
Portogallo	Vitelão
Romania	carne de tineret bovin
Slovenia	meso težjih telet
Slovacchia	mäso z mladého dobytka
Finlandia	vasikanliha/kalvkött
Svezia	Kalvkött

▼M7**▼B**

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 aventi una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012, registrata anteriormente al 29 giugno 2007.

▼B**IV. Indicazioni obbligatorie sull'etichetta**

1. Fatti salvi la direttiva 2000/13/CE, il regolamento (UE) n. 1169/2011 e gli articoli 13, 14 e 15 del regolamento (CE) n. 1760/2000, in ogni fase della produzione e della commercializzazione, gli operatori appongono, alle carni ottenute da bovini di età inferiore a dodici mesi, un'etichetta recante le informazioni seguenti:

- a) la denominazione di vendita conformemente al punto III della presente parte;
- b) l'età degli animali al momento della macellazione, indicata, a seconda dei casi, con la dicitura:
 - "età alla macellazione: inferiore a 8 mesi";
 - "età alla macellazione: pari o superiore a otto ma inferiore a dodici mesi".

In deroga al primo comma, lettera b), gli operatori possono sostituire l'indicazione dell'età alla macellazione con l'indicazione della categoria, rispettivamente: "categoria V" o "categoria Z", nelle fasi che precedono la distribuzione al consumatore finale.

2. Per le carni ottenute da bovini di età inferiore a dodici mesi poste in vendita non preimballate nei luoghi di vendita al dettaglio al consumatore finale, gli Stati membri stabiliscono le modalità con cui vengono indicate le informazioni di cui al paragrafo 1.

V. Registrazione

In ogni fase della distribuzione e della commercializzazione gli operatori registrano le seguenti informazioni:

- a) il numero di identificazione e la data di nascita degli animali, solo a livello di macello;
- b) un numero di riferimento che consenta di stabilire il collegamento fra, da un lato, l'identificazione degli animali che sono all'origine delle carni e, dall'altro, la denominazione di vendita, l'età alla macellazione e la lettera di identificazione della categoria, che figurano sull'etichetta di tali carni;
- c) la data di entrata e di uscita degli animali e delle carni nello stabilimento.

VI. Controlli ufficiali

1. Gli Stati membri designano la o le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali intesi a verificare l'applicazione della presente parte e ne informano la Commissione.
2. I controlli ufficiali sono realizzati dalla o dalle autorità competenti conformemente ai principi generali stabiliti dal regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

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

▼B

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

PARTE II

Categorie di prodotti vitivinicoli**▼M7**

Le categorie di prodotti vitivinicoli sono quelle di cui ai punti da 1) a 17). Le categorie di prodotti vitivinicoli di cui al punto 1) e ai punti da 4) a 9) possono essere sottoposte a un trattamento di dealcolizzazione totale o parziale conformemente all'allegato VIII, parte I, sezione E, dopo aver raggiunto pienamente le rispettive caratteristiche descritte in tali punti.

▼B

(1) Vino

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

Il vino:

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

▼MS

- il limite massimo del titolo alcolometrico totale può superare 15 % vol per i vini a denominazione di origine protetta prodotti senza alcun arricchimento, o arricchiti solo tramite processi di concentrazione parziale elencati nell'allegato VIII, parte I, sezione B, punto 1, purché il disciplinare di produzione nel fascicolo tecnico della denominazione di origine protetta in questione preveda tale possibilità;

▼B

- d) fatte salve eventuali deroghe che possono essere adottate dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ha un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro.

▼B

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

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

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

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

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

(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:

▼M7

- a) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol. In via eccezionale, e per i vini a invecchiamento prolungato, tali limiti possono differire per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o indicazione geografica figuranti nell'elenco stabilito dalla Commissione mediante atti delegati adottati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, a condizione che:
 - i vini sottoposti al processo di invecchiamento rientrino nella definizione di vini liquorosi; e
 - il titolo alcolometrico effettivo del vino invecchiato non sia inferiore a 14 % vol;

▼B

- b) avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o a indicazione geografica figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- c) ottenuto da:
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - vino,
 - una miscela dei prodotti suddetti, oppure
 - mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta che la Commissione determina mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- d) avente un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;

▼B

e) e mediante aggiunta:

i) da soli o miscelati:

- di alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcol ottenuto dalla distillazione di uve secche, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol,
- di distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol,

ii) nonché, eventualmente, di uno o più di uno dei prodotti seguenti:

— mosto di uve concentrato,

— una miscela di uno dei prodotti di cui alla lettera e), punto i), con un mosto di uve di cui alla lettera c), primo e quarto trattino;

f) in deroga alla lettera e), nel caso di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ottenuto mediante aggiunta:

i) di prodotti di cui alla lettera e), punto i), da soli o miscelati, oppure

ii) di uno o più dei prodotti seguenti:

— alcole di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol,

— acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol,

— acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol e

iii) eventualmente di uno o più di uno dei prodotti seguenti:

— mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite,

— mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato,

— mosto di uve concentrato,

— una miscela di uno dei prodotti di cui alla lettera f), punto ii), con un mosto di uve di cui alla lettera c), primo e quarto trattino.

(4) Vino spumante

Il vino spumante è il prodotto:

a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

— di uve fresche,

— di mosto di uve, o

— di vino;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;

▼B

- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e
- d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 8,5 % vol.

(5) Vino spumante di qualità

Il vino spumante di qualità è il prodotto:

- a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:
 - di uve fresche,
 - di mosto di uve, o
 - di vino;
- b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;
- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e
- d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 9 % vol.

(6) Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico è il vino spumante di qualità:

- a) che è ottenuto, durante la costituzione della partita, soltanto utilizzando mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che derivano da varietà di uve da vino specifiche figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2.

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

- b) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione;
- c) il cui titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 6 % vol. e
- d) il cui titolo alcolometrico totale non può essere inferiore a 10 % vol.

(7) Vino spumante gassificato

Il vino spumante gassificato è il prodotto:

- a) ottenuto da vino senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta;
- b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall'aggiunta di tale gas e

▼B

- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

(8) Vino frizzante

Il vino frizzante è il prodotto:

- a) ottenuto da vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che presentano un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol;
- b) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol;
- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar e
- d) presentato in recipienti di 60 litri o meno.

(9) Vino frizzante gassificato

Il vino frizzante gassificato è il prodotto:

- a) ottenuto da vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato;
- b) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol;
- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, totalmente o parzialmente aggiunta, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar e
- d) presentato in recipienti di 60 litri o meno.

(10) Mosto di uve

Il mosto di uve è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche. Per il mosto di uve è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

(11) Mosto di uve parzialmente fermentato

Il mosto di uve parzialmente fermentato è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto di uve e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

(12) Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite

Il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite è il prodotto della fermentazione parziale di un mosto di uve ottenuto con uve appassite, avente un tenore totale minimo di zucchero, prima della fermentazione, di 272 g/l e un titolo alcolometrico naturale ed effettivo non inferiore a 8 % vol. Tuttavia, pur possedendo questi requisiti, alcuni vini che la Commissione determina mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, non sono considerati mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite.

▼B

(13) Mosto di uve concentrato

Il mosto di uve concentrato è il mosto di uve non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'articolo 80, paragrafo 5, primo comma e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), non sia inferiore a 50,9 %.

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

(14) Mosto di uve concentrato rettificato

Il "mosto di uve concentrato rettificato" è:

a) il prodotto liquido non caramellizzato:

i) ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'articolo 80, paragrafo 5, primo comma, e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), non sia inferiore a 61,7 %;

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

iii) che presenta le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

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

— tenore di anidride solforosa non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,

— tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,

— conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C e a 25 °Brix,

— tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,

— presenza di mesoinositolo.

b) il prodotto solido non caramellizzato:

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

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

▼B

- iii) che presenta le seguenti caratteristiche dopo diluizione in una soluzione a 25 °Brix:
- pH non superiore a 7,5,
 - densità ottica a 425 nm allo spessore di 1 cm non superiore a 0,100,
 - tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
 - indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00,
 - acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
 - tenore di anidride solforosa non superiore a 10 mg/kg di zuccheri totali,
 - tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
 - conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C,
 - tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
 - presenza di mesoinositolo.

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

(15) Vino ottenuto da uve appassite

Il vino ottenuto da uve appassite è il prodotto:

- a) ottenuto senza alcun arricchimento da uve lasciate al sole o all'ombra per una disidratazione parziale;
- b) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 16 % vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9 % vol e
- c) avente un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16 % vol (o 272 g di zucchero/l).

(16) Vino di uve stramature

Il vino di uve stramature è il prodotto:

- a) ottenuto senza alcun arricchimento;
- b) avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15 % vol e
- c) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 15 % vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12 % vol.

Gli Stati membri possono imporre un periodo di invecchiamento per questo prodotto.

(17) Aceto di vino

L'aceto di vino è l'aceto:

- a) ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino e
- b) avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/l.

▼B

PARTE III

Latte e prodotti lattiero-caseari

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

La denominazione "latte" può tuttavia essere utilizzata:

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

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,
- xv) rjaženka,
- xvi) rūgušpiens;

- b) le denominazioni ai sensi dell'articolo 5 della direttiva 2000/13/CE o dell'articolo 17 del regolamento (UE) n. 1169/2011 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.

▼B

4. Per quanto riguarda il latte, le specie animali che ne sono all'origine devono essere specificate, quando il latte non proviene dalla specie bovina.

5. Le denominazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 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 ⁽¹⁾, 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 o del regolamento (UE) n. 1169/2011.

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. 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.

⁽¹⁾ Direttiva 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, concernente la pubblicità ingannevole e comparativa (GU L 376 del 27.12.2006, pag. 21).

▼B**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, in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾;
- 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 dal regolamento (UE) n. 1169/2011. In caso di arricchimento con proteine, il tenore di proteine del latte arricchito deve essere superiore o uguale al 3,8 % (m/m).

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26).

▼B

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

I. 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.

II. 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 °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 ⁽¹⁾;

⁽¹⁾ Direttiva 89/108/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (GU L 40 dell'11.2.1999, pag. 34.)

▼B

- (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.

III. Le carni di pollame nonché le preparazioni a base di carni di pollame sono commercializzate in uno dei modi seguenti:

- fresche,
- congelate,
- surgelate.

PARTE VI

Uova di gallina della specie *Gallus gallus*

I. Ambito di applicazione

1. Fatto salvo l'articolo 75 concernente le norme di commercializzazione di uova da cova e pulcini di volatili da cortile, la presente parte si applica in relazione alla commercializzazione all'interno dell'Unione delle uova prodotte nell'Unione, importate da paesi terzi o destinate ad essere esportate fuori dell'Unione.
2. Gli Stati membri possono esonerare dagli obblighi della presente parte, fatto salvo il punto III, paragrafo 3, le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale:
 - a) nel luogo di produzione, o
 - b) in un mercato pubblico locale o nella vendita porta a porta nella regione di produzione dello Stato membro di cui trattasi.

Nel caso in cui tali esenzioni siano accordate, ciascun produttore può decidere se applicarle o meno. Qualora siano applicate, non possono essere effettuate classificazioni in base alla qualità e al peso.

Gli Stati membri possono stabilire, conformemente al loro diritto nazionale, la definizione dei termini "mercato pubblico locale", "vendita porta a porta" e "regione di produzione".

II. Classificazione in base alla qualità e al peso

1. Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:
 - a) categoria A o "uova fresche",
 - b) categoria B.

—

2. Le uova della categoria A sono classificate anche per peso. Tuttavia, la classificazione in base al peso non è richiesta per le uova destinate all'industria alimentare e non alimentare.

3. Le uova della categoria B sono esclusivamente destinate all'industria alimentare e non alimentare.

▼B

III. Stampigliatura delle uova

1. Le uova della categoria A sono stampigliate con il codice del produttore.

Le uova della categoria B sono stampigliate con il codice del produttore e/o con un'altra indicazione.

Gli Stati membri possono esonerare da questo obbligo le uova della categoria B commercializzate esclusivamente nel loro territorio.

2. La stampigliatura delle uova a norma del disposto del punto 1 deve essere effettuata nel luogo di produzione.

2 bis. Gli Stati membri possono, sulla base di criteri oggettivi, esentare le uova

dall'obbligo di cui al punto 2 quando la stampigliatura è effettuata nel primo

centro di imballaggio nel quale le uova sono consegnate.

3. Le uova vendute dal produttore al consumatore finale su un mercato pubblico locale nella regione di produzione dello Stato membro di cui trattasi sono stampigliate in modo conforme al disposto del punto 1.

Tuttavia, gli Stati membri possono esonerare da questo obbligo i produttori aventi fino a 50 galline ovaiole, a condizione che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita.

PARTE VII

Grassi da spalmare

I. Denominazioni di vendita

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 78, paragrafo 1, lettera f), conformi ai requisiti indicati nell'appendice II.

Le denominazioni di vendita di tali prodotti sono definite nell'appendice II fatto salvo il punto II, paragrafi 2, 3 e 4.

Le denominazioni di vendita di cui all'appendice II 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.

▼B

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 %.

II. Terminologia

1. La dicitura "tradizionale" può essere utilizzata congiuntamente alla denominazione "burro" prevista alla parte A, punto 1, dell'appendice II quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

Ai fini del presente punto il termine "crema di latte o panna" designa il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10 %.

2. Per i prodotti menzionati nell'appendice II sono vietate diciture che enunciano, implicano o suggeriscono un tenore di grassi diverso da quello ivi indicato.
3. In deroga al paragrafo 2 e in aggiunta, la dicitura "a ridotto tenore di grassi" o "alleggerito" oppure "light" o "leggero" può essere utilizzata per i prodotti di cui all'appendice II aventi un tenore di grassi non superiore al 62 %.

La dicitura "a ridotto tenore di grassi" o "alleggerito" oppure "light" o "leggero" può, tuttavia, sostituire i termini "tre quarti" e "metà" di cui all'appendice II.

4. Per i prodotti di cui alla parte B, punto 3, dell'appendice II possono essere utilizzate quali denominazioni di vendita le diciture "minarina" e "halvarina".
5. Il termine "vegetale" può essere utilizzato congiuntamente alla denominazione di vendita di cui alla parte B dell'appendice II, a condizione che il prodotto contenga solo grassi di origine vegetale, con una tolleranza del 2 % del tenore di grassi per i grassi di origine animale. Tale tolleranza è applicabile anche se si fa riferimento a una specie vegetale.

PARTE VIII

Designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa 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 possono essere commercializzati al dettaglio.

(1) OLI DI OLIVA VERGINI

"Oli di oliva vergini" sono 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.

▼B

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

a) Olio extra vergine di oliva:

"Olio di oliva extra vergine" è l'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 dalla Commissione in conformità dell'articolo 75, paragrafo 2;

b) Olio di oliva vergine:

"Olio di oliva vergine" è l'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 dalla Commissione in conformità dell'articolo 75, paragrafo 2;

c) Olio di oliva lampante:

"Olio di oliva lampante" è l'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 dalla Commissione in conformità dell'articolo 75, paragrafo 2.

(2) OLIO DI OLIVA RAFFINATO

"Olio di oliva raffinato" è l'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 dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

(3) OLIO DI OLIVA — COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

"Oli di oliva composti di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini" è l'olio di oliva ottenuti 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 dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

(4) OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO

"Olio di sana di oliva greggio" è l'olio ottenuto dalla sana 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 dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

(5) OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO

"Olio di sana di oliva raffinato" è l'olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sana 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 dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

(6) OLIO DI SANSA DI OLIVA

"Olio di sana di oliva" è l'olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di sana 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 dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

▼B*Appendice I***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 lussemborghese;

▼M7

- c) in Belgio, Danimarca, Estonia, Irlanda, Lituania, Paesi Bassi, Polonia e Svezia: le superfici vitate di questi Stati membri;

▼B

- 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-e-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-e-Marne,
 - Giura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
 - Savoia: Savoie, Haute-Savoie, Isère (comune di Chapareillan),

 - Valle della Loira: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-e-Loire, Loir-e-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-e-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 oblast', Južnoslovenská vinohradnícka oblast', Nitrianska vinohradnícka oblast', Stredoslovenská vinohradnícka oblast', Východoslovenská vinohradnícka oblast' 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);

▼B

- g) in Romania, la ►M7 regione viticola ◀ di Podişul Transilvaniei;
- h) in Croazia, le superfici vitate nelle sottoregioni seguenti: Moslavina, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje e Zagorje-Međimurje.

(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-e-Garonne, Lozère, Nièvre (ad eccezione dell'arrondissement di Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-e-Loire, Tarn, Tarn-e-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-Pierreville, 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 vitícola da Extremadura";
- e) in Ungheria, tutte le superfici vitate;
- f) in Slovacchia, le superfici vitate in Tokajská vinohradnícka oblast;
- g) in Romania, le superfici vitate non comprese al punto 2, lettera g), né al punto 4, lettera f),
- h) in Croazia, le superfici vitate nelle sottoregioni seguenti: Hrvatsko Podunavlje e Slavonija.

(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

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 Cebreros), 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 Ravnina (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район), Rozova Dolina (Розова долина);

▼M7

- f) in Romania, le superfici vitate nelle regioni viticole seguenti: Dealurile Munteniei și Olteniei con i vigneti Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului e Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la regione viticola meridionale compresi i terreni sabbiosi e altre regioni vociate;
- g) in Croazia, le superfici vitate nelle sottoregioni seguenti: Hrvatska Istra, Hrvatsko primorje e Dalmatinska zagora;

▼B

(5) La zona viticola C III a) comprende:

- a) in Grecia, le superfici vitate nei nomoi seguenti: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larissa, Ioannina, Lefcada, 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).

▼B

(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, 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;

▼M7

- h) in Croazia, le superfici vitate nelle sottoregioni seguenti: Sjeverna Dalmacija e Srednja i Južna Dalmacija.

▼B

(7) 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 1º marzo 1986 e, per quanto riguarda il Portogallo, dalle disposizioni nazionali vigenti in data 1º marzo 1998.

▼B*Appendice II***Grassi spalmabili**

Gruppo di grassi	Denominazioni di vendita	Categoria(e) di prodotti
Definizioni		Descrizione aggiuntiva della categoria con indicazione della percentuale, in peso, di grassi
A. Grassi lattieri 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.	1. Burro	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 %.
	2. Burro quarti (*) tre	Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 60 % e massimo del 62 %.
	3. Burro metà (**)	Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 39 % e massimo del 41 %.
	4. Grasso lattiero da spalmare X%	Il prodotto con i seguenti tenori di grassi lattieri: — inferiori al 39 %, — superiori al 41 % ed inferiori al 60 %, — superiori al 62 % ed inferiori all'80 %.
B. Grassi 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.	1. Margarina	Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi pari o superiore all'80 %, ma inferiore al 90 %.
	2. Margarina quarti (***) tre	Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 60 % e massimo del 62 %.
	3. Margarina metà (****)	Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi minimo del 39 % e massimo del 41 %.
	4. Grasso da spalmare X%	Il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con i seguenti tenori di grassi: — inferiori al 39 %, — superiori al 41 % ed inferiori al 60 %, — superiori al 62 % ed inferiori all'80 %.

▼B

Gruppo di grassi	Denominazioni di vendita	Categoria(e) di prodotti
Definizioni		Descrizione aggiuntiva della categoria con indicazione della percentuale, in peso, di grassi
C. Grassi composti da prodotti vegetali e/o animali 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.	1. Mélange 2. Tre quarti mélange (*****) 3. Metà mélange (******) 4. Miscela di grassi da spalmare X%	<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'.

▼C2

Il tenore di grassi lattieri dei prodotti elencati nell'appendice può essere modificata solo mediante procedimenti fisici.