



ALLEGATO II

**PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE E RESTRIZIONI
RELATIVE AI VINI SPUMANTI, AI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ E
AI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO**

A. Vini spumanti

1. Ai fini del presente punto nonché delle sezioni B e C del presente allegato, si intende per:
 - a) «sciropo zuccherino» (*liqueur de tirage*): il prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (*cuvée*) per provocare la presa di spuma;
 - b) «sciropo di dosaggio» (*liqueur d'expédition*): il prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.
2. Lo sciropo di dosaggio può essere composto solo da:
 - saccarosio,
 - mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato,
 - vino, o
 - una miscela di questi prodotti,
 eventualmente addizionati di distillato di vino.
3. Fatto salvo l'arricchimento dei componenti della partita (*cuvée*) autorizzato a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013, è vietato qualsiasi arricchimento della partita medesima.
4. Tuttavia, ogni Stato membro può autorizzare l'arricchimento della partita (*cuvée*) nei luoghi di elaborazione dei vini spumanti per le regioni e le varietà di vite per le quali ciò sia giustificato dal punto di vista tecnico, purché:
 - a) nessun componente della partita (*cuvée*) sia già stato arricchito;
 - b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;
 - c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;
 - d) non siano superati i seguenti limiti:
 - i) 3 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola A;
 - ii) 2 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola B;
 - iii) 1,5 % vol per la partita (*cuvée*) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola C;
 - e) il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.
5. L'aggiunta di sciropo zuccherino e l'aggiunta di sciropo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né una dolcificazione. L'aggiunta di sciropo zuccherino non può provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (*cuvée*) superiore a 1,5 % vol. Tale aumento è misurato calcolando la differenza tra il titolo alcolometrico volumico totale della partita (*cuvée*) e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta dello sciropo di dosaggio.
6. L'aggiunta di sciropo di dosaggio è effettuata in modo da non aumentare di oltre 0,5 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante.
7. È vietata la dolcificazione della partita (*cuvée*) e dei suoi componenti.

▼B

8. Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013, la partita (*cuvée*) può essere sottoposta ad acidificazione o a disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita (*cuvée*) si escludono reciprocamente. L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti/l.
9. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, il limite massimo di 1,50 g/l, ossia 20 milliequivalenti/l, può essere portato a 2,50 g/l, ossia 34 milliequivalenti/l, purché l'acidità naturale dei prodotti, espressa in acido tartarico, non sia inferiore a 3 g/l, ossia 40 milliequivalenti/l.
10. L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (*cuvée*) da cui sono ottenuti i vini in questione.

A meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, questa fermentazione può risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino. Essa può aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi.

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.

11. Per quanto riguarda i vini spumanti diversi dai vini spumanti a denominazione di origine protetta:
 - a) lo sciroppo zuccherino destinato alla loro elaborazione può essere composto solo da:
 - mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato, o
 - saccarosio e vino;
 - b) il loro titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 9,5 % vol.

B. Vini spumanti di qualità

1. Lo sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione di un vino spumante di qualità può essere composto solo da:
 - a) saccarosio,
 - b) mosto di uve concentrato,
 - c) mosto di uve concentrato rettificato,
 - d) mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato, oppure
 - e) vino.
2. Gli Stati membri produttori possono definire qualsiasi caratteristica o condizione di produzione e di circolazione complementare o più rigorosa per i vini spumanti di qualità prodotti nel loro territorio.
3. Inoltre, all'elaborazione dei vini spumanti di qualità si applicano anche le norme di cui:
 - alla sezione A, punti da 1 a 10;
 - alla sezione C, punto 3, per il titolo alcolometrico volumico effettivo, alla sezione C, punto 5, per la sovrappressione minima e alla sezione C, punti 6 e 7, per le durate minime del processo di elaborazione, fermo restando il disposto del punto 4, lettera d), della sezione B del presente allegato.

▼B

4. Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità del tipo aromatico:

- a) salvo deroga, essi possono essere ottenuti esclusivamente utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice del presente allegato. Tuttavia, vini spumanti di qualità del tipo aromatico possono essere elaborati in modo tradizionale utilizzando, quali componenti della partita (*cuvée*), vini ottenuti dalle uve della varietà «Glera» raccolte nelle regioni del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia;
- b) il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita (*cuvée*) può essere effettuato, per rendere spumante la partita medesima, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;
- c) è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
- d) la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico non può essere inferiore a un mese.

C. Vini spumanti e vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta

1. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo delle partite (*cuvées*) destinate all'elaborazione di vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta è di:

- 9,5 % vol nella zona viticola C III,
- 9 % vol nelle altre zone viticole.

2. Tuttavia, le partite (*cuvées*) destinate all'elaborazione dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» e «Colli Asolani — Prosecco» o «Asolo — Prosecco» ed elaborate a partire da una sola varietà di vite possono avere un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 8,5 % vol.

3. Il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 10 % vol.

4. Lo sciroppo zuccherino per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta può essere composto solo da:

- a) saccarosio,
- b) mosto di uve concentrato,
- c) mosto di uve concentrato rettificato

e da:

- a) mosto di uve,
- b) mosto di uve parzialmente fermentato,
- c) vino

atti a diventare lo stesso vino spumante o lo stesso vino spumante di qualità a denominazione di origine protetta ottenuto con l'aggiunta dello sciroppo zuccherino.

5. In deroga all'allegato VII, parte II, punto 5, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, i vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta contenuti in recipienti chiusi di capacità inferiore a 25 cl, conservati alla temperatura di 20 °C, possono presentare una sovrappressione minima di 3 bar.

6. La durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore:

- a) a sei mesi se la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso;

▼B

- b) a nove mesi se la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in bottiglia.
7. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita (*cuvée*) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce non può essere inferiore:
- a 90 giorni,
 - a 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.
8. Le disposizioni di cui alla sezione A, punti da 1 a 10, e alla sezione B, punto 2, si applicano anche ai vini spumanti e ai vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta.
9. Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta:
- a) essi possono essere ottenuti esclusivamente utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice del presente allegato, purché tali varietà siano riconosciute atte alla produzione di vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta nella regione di cui tali vini spumanti di qualità a denominazione di origine protetta portano il nome. A titolo di deroga, un vino spumante di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta può essere ottenuto utilizzando, per la costituzione della partita (*cuvée*), vini ottenuti da uve della varietà «Glera» raccolte nelle regioni delle denominazioni di origine «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco», «Colli Asolani — Prosecco» e «Asolo — Prosecco»;
 - b) il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita (*cuvée*) può essere effettuato, per rendere spumante la partita medesima, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici;
 - c) è vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio;
 - d) il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 6 % vol;
 - e) il titolo alcolometrico volumico totale dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 10 % vol;
 - f) i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta, conservati alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, devono presentare una sovrappressione non inferiore a 3 bar;
 - g) in deroga al punto 6 della presente sezione la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a un mese.

▼B*Appendice*

Elenco delle varietà di uve da vino che possono essere utilizzate per la costituzione della partita (*cuvée*) dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta

Albariño	Macabeu B
Aleatico N	Tutte le malvasías
Alvarinho	Tutte le malvasie
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Mauzac bianco e rosato
Bourboulenc B	Monica N
Brachetto N	Tutti i moscateles
Busuioacă de Bohotin	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Clairette B	Müller-Thurgau B
Colombard B	Tutti i moscati
Csaba gyöngye B	Manzoni moscato
Cserszegi fűszeres B	Nektár
Devín	Pálava B
Fernão Pires	Parellada B
Freisa N	Perle B
Gamay N	Piquepoul B
Gewürztraminer Rs	Poulsard
Girò N	Ροδίτης (Roditis)
Glera	Scheurebe
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Tămâioasă românească
Huxelrebe	Torbato
Irsai Olivér B	Touriga Nacional
Macabeo B	Verdejo
	Zefír B