

▼B*ALLEGATO III*

**PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE E RESTRIZIONI
RELATIVE AI VINI LIQUOROSI E AI VINI LIQUOROSI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O A INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA**

A. Vini liquorosi

1. I prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta possono aver subito, se del caso, soltanto le pratiche e i trattamenti enologici di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 o al presente regolamento.
2. Tuttavia,
 - a) l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può risultare soltanto dall'utilizzo dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e
 - b) a titolo di deroga, la Spagna ha la facoltà di autorizzare l'impiego di solfato di calcio per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso» o «vino generoso de licor», quando tale pratica è tradizionale, purché il tenore di solfato del prodotto così trattato, espresso in solfato di potassio, non sia superiore a 2,5 g/l. I vini così ottenuti possono essere sottoposti a un'acidificazione supplementare entro il limite massimo di 1,5 g/l.
3. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi e per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta elaborati nel loro territorio, tali prodotti possono essere sottoposti alle pratiche enologiche di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 o al presente regolamento.
4. Sono inoltre autorizzati:
 - a) la dolcificazione, soggetta a dichiarazione e registrazione, purché i prodotti utilizzati a tal fine non siano stati arricchiti con mosto di uve concentrato, per mezzo di:
 - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 3 % vol,

▼M3

- mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto e che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso de licor», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol,

▼B

- mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol;
 - b) l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013, per compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento;
 - c) l'invecchiamento in recipienti posti a una temperatura non superiore a 50 C per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera».
5. Le varietà di vite da cui sono ottenuti i prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, sono scelte tra quelle di cui all'articolo 81, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

▼B

6. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso diverso dai vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, non può essere inferiore a 12 % vol.

B. Vini liquorosi a denominazione di origine protetta (disposizioni diverse da quelle previste nella sezione A del presente allegato e riguardanti in modo specifico i vini liquorosi a denominazione di origine protetta)

1. L'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta per la cui elaborazione sono utilizzati mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino, a norma dell'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è riportato nell'appendice 1, sezione A, del presente allegato.
2. L'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ai quali possono essere aggiunti i prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), del regolamento (UE) n. 1308/2013, è riportato nell'appendice 1, sezione B, del presente allegato.
3. I prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 nonché il mosto di uve concentrato e il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite di cui al medesimo allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto iii), utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta, devono provenire dalla regione di cui tale vino liquoroso a denominazione di origine protetta reca il nome.

▼M3

Tuttavia, per quanto riguarda i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Condado de Huelva», «Málaga» e «Jerez-Xérès-Sherry», il mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, ottenuto dalla varietà di vite Pedro Ximénez, può provenire dalla regione «Montilla-Moriles».

▼B

4. Le operazioni di cui alla sezione A, punti da 1 a 4, del presente allegato, finalizzate all'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta, possono essere effettuate esclusivamente all'interno della regione di cui al punto 3.

Tuttavia, per quanto riguarda il vino liquoroso a denominazione di origine protetta recante la designazione «Porto», che è riservata al prodotto ottenuto da uve della regione «Douro», le ulteriori pratiche di elaborazione e il processo di invecchiamento possono avere luogo nella regione suddetta o nella regione di Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati nel loro territorio:

- a) il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 12 % vol. Tuttavia, alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta contenuti in uno degli elenchi di cui all'appendice 2, sezione A, del presente allegato possono essere ottenuti:
 - i) da mosto di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10 % vol se si tratta di vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti mediante l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia a denominazione di origine e proveniente eventualmente dalla stessa azienda, oppure
 - ii) da mosto di uve parzialmente fermentato o, nel caso del secondo trattino seguente, da vino, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a:
 - 11 % vol per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con aggiunta di alcole neutro, di un distillato di vino avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 70 % vol o di acquavite di origine viticola,

▼B

- 10,5 % vol per i vini ottenuti da mosto di uve bianche contenuti nell'elenco 3 dell'appendice 2, sezione A,
 - 9 % vol per il vino liquoroso portoghese a denominazione di origine protetta «Madera», la cui produzione è tradizionale e consuetudinaria secondo leggi nazionali che lo prevedevano espressamente;
 - b) l'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta il cui titolo alcolometrico volumico totale, in deroga all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, è inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol come espressamente previsto dalla normativa nazionale ad essi applicata anteriormente al 1º gennaio 1985, è contenuto nell'appendice 2, sezione B.
6. Le menzioni specifiche tradizionali «οίνος γλυκύς φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» e «vinho doce natural» sono riservate ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta:
- ottenuti da uve appartenenti almeno per l'85 % alle varietà di vite comprese nell'elenco di cui all'appendice 3,
 - ottenuti da mosti con un tenore naturale iniziale di zuccheri di almeno 212 g/l,
 - ottenuti, escluso ogni altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013.
7. Qualora lo richiedano gli usi tradizionali di produzione, per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati sul loro territorio gli Stati membri possono disporre che la menzione specifica tradizionale «vin doux naturel» sia riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta:
- vinificati direttamente dai viticoltori, purché provengano esclusivamente dalle loro vigne di «Muscatel», «Grenache», «Maccabéo» o «Malvoisie»; sono tuttavia ammesse le uve ottenute su particelle piantate anche con varietà di vite diverse dalle quattro varietà summenzionate, purché tali varietà diverse non superino il 10 % del numero totale di piante,
 - ottenuti, entro il limite di una resa per ettaro di 40 ettolitri, da mosto di uve di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), primo e quarto trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013; se tale resa viene superata tutto il raccolto perde il beneficio alla menzione «vin doux naturel»;
 - ottenuti da uno dei mosti di uve summenzionati con un tenore naturale iniziale di zuccheri di almeno 252 g/l,
 - ottenuti, escluso ogni altro arricchimento, con l'aggiunta di alcole di origine vinica corrispondente in alcole puro almeno al 5 % del volume del citato mosto di uve utilizzato e, al massimo, alla più bassa delle due proporzioni seguenti:
 - 10 % del volume del citato mosto di uve utilizzato, oppure
 - 40 % del titolo alcolometrico volumico totale del prodotto finito rappresentato dalla somma del titolo alcolometrico volumico effettivo e l'equivalente del titolo alcolometrico volumico potenziale, calcolato secondo il criterio dell'1 % volumico di alcole puro per 17,5 grammi di zuccheri residui per litro.
8. La menzione specifica tradizionale «vino generoso», nel caso dei vini liquorosi, è riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta secchi elaborati totalmente o parzialmente sotto fioretta e:
- ottenuti da uve bianche delle varietà di vite Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema e Garrido Fino,
 - immessi al consumo dopo essere stati affinati in media due anni in fusti di rovere.

▼B

L'elaborazione sotto fioretta di cui al primo comma va intesa come il processo biologico che, intervenendo nello sviluppo spontaneo di una fioretta di lieviti tipici sulla superficie libera del vino dopo la totale fermentazione alcolica del mosto, conferisce al prodotto caratteristiche analitiche e organolettiche specifiche.

9. La menzione specifica tradizionale «*vinho generoso*» è riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Porto», «Madera», «Moscatel de Setúbal» e «Carcavelos» affiancata alla rispettiva denominazione di origine.
10. La menzione specifica tradizionale «*vino generoso de licor*» è riservata al vino liquoroso a denominazione di origine protetta:
 - ottenuto da «*vino generoso*» di cui al punto 8 o da vino sotto fioretta atto a dare tale «*vino generoso*», cui è stato aggiunto mosto di uve appassite al quale è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, mosto di uve concentrato rettificato oppure «*vino dulce natural*»,
 - immesso al consumo dopo essere stato affinato in media due anni in fusti di rovere.

▼B*Appendice 1***Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta la cui elaborazione è soggetta a norme particolari**

- A. ELENCO DEI VINI LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA PER LA CUI ELABORAZIONE SONO UTILIZZATI MOSTO DI UVE O UNA MISCELA DI QUESTO PRODOTTO CON VINO

(Sezione B, punto 1, del presente allegato)

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kephalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

SPAGNA**▼M3**

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Alicante	Moscotel de Alicante
	Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez
	Moscatel
	Mistela
	Vino dulce
Empordà	Mistela
	Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez
	Moscatel
Lebrija	
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
	Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia
	Vino dulce

▼B**ITALIA**

Cannonau di Sardegna, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Marsala, Moscato di Sorsogno-Sennori, Moscato di Trani, Nascondi Cagliari, Oltrepò Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

▼B

- B. ELENCO DEI VINI LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA LA CUI ELABORAZIONE PREVEDE L'AGGIUNTA DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ALLEGATO VII, PARTE II, PUNTO 3, LETTERA F, DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

(Sezione B, punto 2, del presente allegato)

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di alcole di vino o di uve essiccate con un titolo alcolometrico non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol.

(Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto ii), primo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013)

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Képhalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

SPAGNA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CIPRO

Κουμανδαρία (Commandaria).

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol.

(Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto ii), secondo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

CIPRO

Κουμανδαρία (Commandaria).

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol

(Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto ii), terzo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

▼B

- 4. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite**

(*Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto iii), primo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013*)

SPAGNA

▼M3

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

▼B

ITALIA

Aleatico di Gradoli, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Pantelleria passito.

CIPRO

Kouμανδαρία (Commandaria).

- 5. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto e che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato**

(*Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto iii), secondo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013*)

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

▼M3

CIPRO

Kouμανδαρία (Commandaria).

▼B

- 6. Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta ottenuti con l'aggiunta di mosto di uve concentrato**

(*Allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), punto iii), terzo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013*)

▼B

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIA

Oltrepò Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼M3

CIPRO

Kουμανδαρία (Commandaria).

▼B*Appendice 2***A. Elenchi di cui all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera a)**

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10 % vol, ottenuti mediante l'aggiunta di acquavite di vino o di vinaccia a denominazione di origine proveniente eventualmente dalla stessa azienda**

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve in fermentazione, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 11 % vol, ottenuti con aggiunta di alcole neutri, di un distillato di vino avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 70 % vol o di acquavite di origine viticola**

PORTOGALLO

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIA

Moscato di Noto

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da vino con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 10,5 % vol**

SPAGNA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITALIA

Trentino

- Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta elaborati a partire da mosto di uve in fermentazione, con un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 9 % vol**

PORTOGALLO

Madera

B. Elenchi di cui all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera b)

Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta con un titolo alcolometrico volumico totale inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol, come espressamente previsto dalla normativa nazionale a essi applicata anteriormente al 1º gennaio 1985

(*Allegato VII, parte II, punto 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013*)

SPAGNA

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino

PORTOGALLO

Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Porto — Port	Branco leve seco

▼B

Appendice 3

Elenco delle varietà che possono essere utilizzate per l'elaborazione dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta che utilizzano le menzioni specifiche tradizionali «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» e «οίνος γλυκύς φυσικός»

▼M3

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo — Moscateles — Garnacha — Garnacha roja — Mazuela.