



Ricerca

Home > Archivio newsletter >

Monitor Europa n. 12 - 4 agosto 2009

In evidenza



Conclusa la prima sessione comunitaria dell'Assemblea legislativa della Regione Emilia Romagna

In applicazione della nuova legge regionale di procedura -legge regionale n. 16 del 2008 - l'Assemblea ha approvato una Risoluzione contenente indirizzi sulla partecipazione della Regione Emilia-Romagna alla fase ascendente e discendente del diritto comunitario, nelle materie di competenza regionale

> [Leggi l'articolo sulla sessione comunitaria della RER](#)



E' in vigore la legge comunitaria 2008

E' entrata in vigore lo scorso 27 luglio la Legge comunitaria 2008 , l'atto legislativo che prevede le deleghe per l'adempimento degli obblighi comunitari da parte dell'Italia.

> [Leggi l'articolo sulla legge comunitaria 2008](#)

→Notizie Flash

> [La ricetta di Bruxelles alla crisi del latte](#)

Molte capitali europee negli ultimi mesi hanno visto scendere in piazza e per le strade numerosi produttori di latte per protestare contro la politica delle quote latte della Commissione europea. Ultimamente infatti il prezzo del latte è sceso notevolmente, o almeno sembra che a scendere sia stato il prezzo pagato al produttore, mentre quello del distributore finale è rimasto sostanzialmente invariato.



✉ [ERTMS : un sistema comune per il trasporto ferroviario.](#)

La Commissione Europea ha adottato il piano di attuazione del sistema comune di segnalamento e gestione del traffico ferroviario ERTMS (European Rail Traffic Management System) che renderà piu' efficace e meno costoso il sistema di scambio merci europeo favorendo la competitività del trasporto ferroviario e la decongestione del traffico stradale.



✉ [Vacanze europee: consigli utili](#)

Il sito della Rappresentanza italiana della Commissione europea mette a disposizione online un memorandum con le informazioni utili per coloro che si apprestano a partire per le vacanze.



[E' partita il 1° agosto la riforma del settore del vino \(.pdf 19 kB\)](#)

Il 1° agosto è entrata in vigore la fase finale della riforma del settore vitivinicolo comunitario, approvata dai ministri dell'Agricoltura nel dicembre 2007. Questa riforma di ampio respiro, la cui prima fase è già operativa dal 1° agosto dello scorso anno, mira a conferire equilibrio al mercato e a eliminare progressivamente le misure di intervento inefficaci e costose.



 [il settore dei trasporti, con un terzo delle denunce, rimane il più problematico per i consumatori \(.pdf 21 kB\)](#)

La rete dei centri europei dei consumatori (ECC-Net gestisce oltre 62.000 contatti con i consumatori dell'UE che si rivolgono ai centri personalmente oppure on line per chiedere consigli o aiuto in caso di problemi collegati agli acquisti transfrontalieri.



 [Erasmus raggiunge i 2 milioni di studenti \(.pdf 21 kB\)](#)

Secondo i nuovi dati pubblicati oggi il programma comunitario Erasmus per la mobilità e la cooperazione tra università in Europa ha continuato la sua corsa nell'anno accademico 2007/2008 rendendo possibile a più di 162000 studenti europei e a 27000 professori di andare all'estero a studiare o a insegnare.



→ Legislazione europea

 [Regolamento \(CE\) n. 663/2009 \(.pdf 928 kB\)](#)

Regolamento (CE) n. 663/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, che istituisce un programma per favorire la ripresa economica tramite la concessione di un sostegno finanziario comunitario a favore di progetti nel settore dell'energia. In GUUE L 200 del 31.07.2009



 [Decisione 2009/578/CE \(.pdf 940 kB\)](#)

Decisione della Commissione 2009/578/CE, del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica al servizio di ricettività turistica. In GUUE L 198 del 30.07.2009

 [Direttiva 2009/83/CE \(.pdf 762 kB\)](#)

Direttiva 2009/83/CE della Commissione, del 27 luglio 2009, che modifica alcuni allegati della direttiva 2006/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le disposizioni tecniche relative alla gestione del rischio. In GUUE L196 del 28.07.2009

 [Regolamento \(CE\) N. 631/2009 \(.pdf 2698 kB\)](#)

Regolamento (CE) N. 631/2009 della Commissione del 22 luglio 2009 recante disposizioni di applicazione dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'omologazione dei veicoli a motore in relazione alla protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili, che modifica la direttiva 2007/46/CE e abroga le direttive 2003/102/CE e 2005/66/CE. In GUUE L 195 del 25.07.2009

 [Regolamento \(CE\) n. 607/2009 \(.pdf 2050 kB\)](#)

Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli. In GUUE L193 del 24.07.2009

→ L'Europa delle Regioni e degli Enti locali

► [Una voce più forte delle regioni europee in vista della Conferenza sui cambiamenti climatici del prossimo dicembre](#)

 [Eurocities intervista Flavio Delbono, nuovo sindaco di Bologna \(in inglese\) \(.pdf 72 kB\)](#)



→ dal Parlamento europeo



[Le sfide da affrontare per il 2009-20014](#)

Ecco una selezione di alcune delle maggiori problematiche che dovranno affrontare i deputati al Parlamento europeo eletti alle elezioni del 4-7 giugno 2009, tra le quali: i servizi finanziari, la politica sociale, il cambiamento climatico, l'immigrazione, l'agricoltura, il trattato di Lisbona.



[Salvatore Caronna](#)

Presentiamo qui di seguito gli Eurodeputati emiliano-romagnoli appena eletti a Strasburgo: Salvatore Caronna, Gruppo dell'Alleanza Progressista di Socialisti e Democratici al Parlamento Europeo



[Tiziano Motti](#)

Presentiamo qui di seguito gli Eurodeputati emiliano-romagnoli appena eletti a Strasburgo: Tiziano Motti, Gruppo del Partito Popolare



[Vittorio Prodi](#)

Presentiamo qui di seguito gli Eurodeputati emiliano-romagnoli appena eletti a Strasburgo: Vittorio Prodi, Gruppo dell'Alleanza

Europeo (Democratico Cristiano)

Progressista di Socialisti e Democratici al Parlamento Europeo

→dalla Commissione europea



[COM \(2009\) 398 del 30.07.2009](#)

Relazione della Commissione all'autorità di bilancio sulle garanzie che impegnano il bilancio generale - Situazione al 31 dicembre 2008



[COM \(2009\) 409 del 29.07.2009](#)

Relazione sull'applicazione della direttiva 2002/73/CE relativa all'attuazione del principio della parità di trattamento tra gli uomini e le donne per quanto riguarda l'accesso al lavoro, alla formazione e alla promozione professionali e le condizioni di lavoro.



[COM \(2009\) 394 del 28.07.2009](#)

Relazione sulla mobilitazione del Fondo europeo di adeguamento alla globalizzazione nel 2008



[COM \(2009\) 400 del 24.07.2009](#)

Integrare lo sviluppo sostenibile nelle politiche dell'UE: riesame 2009 della strategia dell'Unione europea per lo sviluppo sostenibile

→dal Comitato economico e sociale



[Dichiarazione del Presidente del CESE Mario Sepi sulla semplificazione della gestione dei fondi europei \(.pdf 114 kB\)](#)

→dalla Corte di Giustizia



[Sentenza della Corte di giustizia nella causa C-343/07: la registrazione dell'indicazione geografica protetta "Bayerisches Bier" è valida](#)

→L'angolo della lettura



[In questo numero abbiamo selezionato per voi...](#)

[iscrizione / cancellazione newsletter](#)

[Archivio newsletter](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226
Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it

Bruxelles, 31 luglio 2009

Riforma della PAC: la fase finale della riforma del settore vitivinicolo comunitario entra in vigore il 1^o agosto

Il 1^o agosto entra in vigore la fase finale della riforma del settore vitivinicolo comunitario, approvata dai ministri dell'Agricoltura nel dicembre 2007¹. Questa riforma di ampio respiro, la cui prima fase è già operativa dal 1^o agosto dello scorso anno, mira a conferire equilibrio al mercato, a eliminare progressivamente le misure di intervento inefficaci e costose e a destinare le risorse di bilancio a misure più positive e dinamiche per accrescere la competitività dei vini europei. La riforma permette una rapida ristrutturazione del settore poiché include un regime triennale di estirpazione su base volontaria, volto a fornire un'alternativa ai produttori non competitivi e a eliminare dal mercato le eccedenze. Gli aiuti per la distillazione di crisi e la distillazione di alcol per usi commestibili saranno progressivamente soppressi; gli importi corrispondenti, ripartiti in dotazioni nazionali, possono essere destinati a misure quali la promozione dei vini sui mercati dei paesi terzi, la ristrutturazione e gli investimenti per modernizzare i vigneti e le cantine. La riforma contribuirà a proteggere l'ambiente nelle regioni vinicole, garantirà la salvaguardia di politiche di qualità tradizionali e consolidate e semplificherà le norme di etichettatura nell'interesse di produttori e consumatori. Dal 1^o gennaio 2016 verrà inoltre abolito a livello comunitario l'attuale restrittivo sistema dei diritti di impianto, dando tuttavia agli Stati membri che lo desiderano la possibilità di mantenerlo fino al dicembre 2018.

La commissaria per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale Mariann Fischer Boel ha così commentato: "Gli Stati membri e i produttori hanno la grande opportunità di utilizzare al meglio il nuovo regime vitivinicolo allo scopo di accrescere la reputazione internazionale di eccellenza dell'Europa. Ritengo che ci troviamo di fronte a una vera e propria svolta nella storia del settore vitivinicolo europeo. Devo però invitare gli Stati membri a mostrarsi solleciti nell'uso delle nuove risorse finanziarie messe a loro disposizione: i fondi delle dotazioni nazionali devono essere utilizzati entro il 15 ottobre o andranno persi".

Questa seconda fase della riforma comprende tre gruppi di norme che riguardano:

- le denominazioni di origine protette (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP), le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione dei vini;
- le pratiche enologiche;
- lo schedario viticolo, le dichiarazioni obbligatorie e le informazioni per il controllo del mercato, i documenti che scortano il trasporto dei prodotti e la tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

¹ Cfr. regolamento (CE) n. 479/2008 (GU L 148 del 6.6.2008, pag. 1).

Le nuove norme in fatto di etichettatura e di presentazione miglioreranno la comunicazione con il consumatore. Per quanto riguarda le DOP/IGP e le menzioni tradizionali, il regolamento stabilisce le norme per la loro protezione e le procedure per l'esame delle domande di protezione, per i ricorsi in opposizione e per la cancellazione o la modifica delle DOP/IGP. La normativa fa salve le politiche nazionali consolidate in materia di qualità; inoltre, alcune menzioni e forme di bottiglia tradizionali potranno conservare la protezione di cui godono. Diventerà possibile indicare l'annata della vendemmia e il nome dei vitigni per i vini senza DOP/IGP.

Il nuovo regolamento relativo alle pratiche enologiche garantisce la salvaguardia delle migliori tradizioni enologiche comunitarie, aprendo nel contempo all'innovazione.

La procedura per l'adozione di nuove pratiche enologiche e per la modifica di quelle esistenti è stata resa più flessibile. La Commissione è stata incaricata dal Consiglio di valutare l'elenco delle pratiche enologiche approvate dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), tranne in fatto di arricchimento e di acidificazione e, se necessario, aggiungerà tali pratiche all'elenco delle tecniche approvate nell'Unione europea.

La prima fase della riforma del settore vitivinicolo è già stata attuata. Essa ha istituito i programmi nazionali di sostegno, che si avvalgono di dotazioni finanziarie nazionali, e ha affrontato inoltre i temi del commercio con i paesi terzi, del potenziale produttivo, anche con l'istituzione di un regime di estirpazione, e dei controlli nel settore vitivinicolo.

I fondi destinati alle dotazioni nazionali per il 2009 e non erogati entro il 15 ottobre andranno persi (la cifra erogata finora è appena 30% dei fondi disponibili per quest'anno). Le risorse europee sono assegnate a ciascun paese produttore dell'Unione europea per permettergli di finanziare misure rispondenti alle sue esigenze specifiche. Gli Stati membri possono scegliere tra le misure seguenti:

- regime di pagamento unico (pagamenti diretti ai produttori), promozione sui mercati dei paesi terzi, vendemmia verde, fondi di mutualizzazione, assicurazione del raccolto e investimenti; ristrutturazione e riconversione dei vigneti, distillazione dei sottoprodotti, distillazione di alcol per usi commestibili, distillazione di crisi e sostegno all'uso del mosto di uve concentrato. Nell'ambito delle dotazioni nazionali il sostegno alla distillazione di alcole per usi commestibili, alla distillazione di crisi e all'uso del mosto di uve concentrato sarà possibile solo fino al 31 luglio 2012.

Le risorse finanziarie disponibili per le misure di sostegno sono destinate ad aumentare di anno in anno, da 794 Mio EUR nel 2009 a 1 231 Mio EUR nel 2013.

Un regime volontario di estirpazione di durata triennale riguarda una superficie complessiva indicativa di 175 000 ettari. Le dotazioni finanziarie per il regime di estirpazione per gli anni dal 2009 al 2011 sono rispettivamente di 464, 334 e 276 Mio EUR. Dato il numero elevato di richieste, quest'anno è stata data priorità in primo luogo ai produttori che estirpano l'intero vigneto e in secondo luogo ai produttori di oltre 55 anni.

http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/index_it.htm

Centri europei dei consumatori – il settore dei trasporti, con un terzo delle denunce, rimane il più problematico per i consumatori

La rete dei centri europei dei consumatori (ECC-Net) gestisce oltre 62 000 contatti con i consumatori dell'UE che si rivolgono ai centri personalmente oppure on line per chiedere consigli o aiuto in caso di problemi collegati agli acquisti transfrontalieri. La Commissione europea sostiene la rete e oggi ha pubblicato la relazione annuale della ECC-Net per il 2008, che riporta un aumento del 22% nel numero dei consumatori che fanno direttamente ricorso alla rete chiedendo aiuto. Nel 2008 la maggior parte delle denunce trattate dai centri europei dei consumatori interessava i trasporti (33%, di cui l'80% riguardanti il trasporto aereo), i servizi ricreativi (25%), gli alberghi e i ristoranti (13%). I problemi riguardavano i prodotti e i servizi (25%), la consegna (18%), le clausole contrattuali (16%) e le pratiche commerciali sleali (14%). Oltre la metà dei problemi segnalati riguardava gli acquisti on line. La relazione contiene molti esempi di come i centri hanno aiutato i singoli consumatori, fornisce informazioni relative a progetti comuni, ad esempio sui diritti dei passeggeri aerei, e comprende anche una sintesi delle attività per paese.

Meglana Kuneva, commissario UE per i consumatori, ha affermato: "È in periodi di recessione che i consumatori sono più esposti alla tentazione di cedere a offerte troppo convenienti e a promozioni vantaggiose solo in apparenza. I problemi si moltiplicano quando il consumatore è vittima di una truffa in un altro paese. Ciò che conta non è solo il diritto dei consumatori vigente, ma anche la possibilità per il singolo consumatore di potersi avvalere di queste norme nella vita di tutti i giorni, sia nel proprio paese che all'estero. Desidero che i consumatori sappiano che i centri europei dei consumatori sono pronti ad intervenire nel caso in cui un commerciante presso il quale effettuano acquisti in un altro Stato membro dell'UE non rispetti i loro diritti".

Antonio Tajani, vicepresidente della Commissione europea e responsabile per i trasporti, ha dichiarato: "Non mi sorprende che i trasporti siano il settore in cui i centri europei dei consumatori ricevono più domande. Il settore dei trasporti è per definizione transfrontaliero. Personalmente sono molto contento che i passeggeri aerei siano sempre più consapevoli dei diritti di cui godono grazie alla legislazione comunitaria e che si rivolgano ai centri europei dei consumatori per chiederne e ottenerne il rispetto. I diritti dei passeggeri sono tra le mie priorità assolute e farò in modo che essi siano rispettati il prima possibile in relazione a tutte le modalità di trasporto".

Centri europei dei consumatori – un aiuto diretto ai consumatori

Un consumatore irlandese aveva noleggiato un'auto in Francia, l'aveva restituita all'autonoleggio al termine del periodo pattuito ed entrambe le parti avevano controllato l'auto e confermato l'assenza di danni. Successivamente l'impiegato di un'altra società di autonoleggio aveva danneggiato l'auto precedentemente noleggiata dal consumatore. Alcuni giorni più tardi quest'ultimo ha scoperto che gli erano stati addebitati 310 EUR per il danno. Dopo uno scambio di lettere durato quasi anno, la questione era ancora irrisolta e il consumatore ha chiesto aiuto al centro europeo dei consumatori in Irlanda. In seguito all'intervento dei centri in Irlanda e in Francia, il commerciante ha restituito al consumatore l'intero importo che gli era stato addebitato per il danno.

I centri europei dei consumatori offrono soluzioni extragiudiziali in caso di problemi con un commerciante. Nel 2008 il lavoro degli ECC a tutela dei consumatori, indirizzandoli verso tali strumenti, è aumentato del 40%. I centri europei dei consumatori si occupano anche di esaminare questioni importanti per i consumatori, in modo che la loro esperienza venga recepita nelle iniziative strategiche e nell'applicazione delle norme. Nel 2008 i centri hanno esaminato le denunce relative ai diritti dei passeggeri aerei, il mercato europeo on line, e hanno organizzato campagne sui diritti dei consumatori, ad esempio nel settore del mercato dell'energia.

Uno dei prodotti tangibili del lavoro comune dei centri europei dei consumatori è "Howard", l'assistente per gli acquisti on line. Si tratta di uno strumento web che aiuta gli acquirenti on line a evitare i commercianti disonesti e a individuare quelli seri, oltre a fornire consigli utili per gli acquisti on line.

Principali servizi dei centri europei dei consumatori

I servizi che la rete ECC-Net offre ai consumatori ruotano intorno ai problemi dei consumatori con i commercianti nel caso di **acquisti transfrontalieri**, effettuati sia di persona che a distanza (principalmente on line).

- La rete ECC-Net informa i consumatori dei loro diritti negli acquisti transfrontalieri. Diffonde informazioni sulla legislazione comunitaria e nazionale a tutela dei consumatori.
- Il centro contattato dal consumatore collabora con il centro del paese in cui il prodotto o il servizio è stato acquistato.
- Generalmente la rete ECC-Net aiuta i consumatori a trovare una soluzione amichevole con il commerciante.
- Gli ECC offrono consulenza nella soluzione extragiudiziale delle controversie nel caso in cui il consumatore non riesca a trovare un accordo con il commerciante.
- I consumatori possono rivolgersi agli ECC recandovisi di persona, telefonando o completando un modulo di denuncia on line disponibile in tutte le lingue sui siti web dei centri.
- La rete ECC-Net collabora con altre reti a livello comunitario, tra cui SOLVIT, che si occupa dei problemi derivanti dalla non corretta applicazione delle norme sul mercato interno da parte delle autorità nazionali, e FIN-NET, meccanismo di risoluzione extragiudiziale delle controversie in materia di servizi finanziari.

Conclusioni principali

Nel 2008 la maggior parte delle denunce trattate dagli ECC riguardavano i seguenti settori: **trasporti** (33%), **servizi ricreativi** (25%), **alberghi e ristoranti** (13%). Nel settore dei trasporti, l'80% dei problemi interessava il trasporto aereo (ritardi, cancellazioni, problemi con i bagagli). In generale la maggioranza delle denunce riguardava **l'insoddisfazione del consumatore in merito a un prodotto o un servizio**: 25% (difetti: 44%, non conformità all'ordine: 30%, prodotti non sicuri: 9%). La seconda tipologia di problemi più comuni riguardava la **consegna**: 18% (ritardi: 15%, consegna parziale: 7%). Al terzo posto si sono registrati i problemi relativi alle **clausole contrattuali**: 16% (risoluzione del contratto: 60%, periodo di ripensamento non rispettato: 21%). Il 47% delle denunce ha riguardato gli acquisti on line e il 24% altri metodi di vendita a distanza tra cui gli ordini per corrispondenza (15% in più rispetto al 2007).

Per ulteriori informazioni sugli ECC, anche relativamente al centro del vostro paese:

http://ec.europa.eu/consumers/redress_cons/index_en.htm

Casi di denunce risolte con successo dalla rete ECC-Net:

http://ec.europa.eu/consumers/redress_cons/success_stories/index_en.htm

Progetti comuni della rete ECC-Net:

http://ec.europa.eu/consumers/redress_cons/index_en.htm#joint

Erasmus raggiunge i 2 milioni di studenti

Secondo i nuovi dati pubblicati oggi il programma comunitario Erasmus per la mobilità e la cooperazione tra università in Europa ha continuato la sua corsa nell'anno accademico 2007/2008 rendendo possibile a più di 162 000 studenti europei e a 27 000 professori di andare all'estero a studiare o a insegnare. Per la prima volta Erasmus ha anche fornito il suo sostegno a 20 000 studenti per il loro collocamento professionale mediante un tirocinio in società o organizzazioni in altri paesi e ha permesso a quasi 5 000 membri del personale accademico di proseguire la formazione all'estero. Lo scambio di studenti nell'ambito di Erasmus, sia per quanto riguarda gli studi che i tirocini all'estero è aumentato del 5,2 % rispetto al 2006/07, mentre l'aumento della mobilità per quanto riguarda gli studi è stato del 2,1 %. In base a questi dati si può affermare che a metà giugno 2009 Erasmus ha superato il tetto di 2 milioni di studenti.

Ján Figel', Commissario europeo per l'Istruzione, la formazione, la cultura e la gioventù ha così commentato queste cifre: *"Sempre più studenti europei sono in grado di partecipare agli scambi Erasmus. Il fatto che il programma da quando è stato avviato nel 1987 abbia aiutato 2 milioni di studenti a recarsi all'estero per un periodo di studio o di tirocinio fa sì che Erasmus costituisca un grande successo. Gli studi dimostrano che non solo gli individui ma anche gli istituti di insegnamento e la società nel senso più ampio hanno tratto beneficio da questa mobilità transnazionale. Sulla base del successo di Erasmus dobbiamo ora andare avanti e offrire queste possibilità a tutti i giovani che vogliono andare all'estero per imparare. A questo scopo abbiamo avviato recentemente una consultazione del pubblico riguardo alla migliore strategia per raggiungere tale obiettivo."*

I dati relativi alla mobilità Erasmus di studenti e personale per l'anno accademico 2007/2008, pubblicati oggi dalla Commissione, indicano che durante i 21 anni dal 1987 al 2008 circa **1 846 600 studenti** hanno usufruito di un periodo di studio nell'ambito del programma Erasmus. Nel 2007/08, **162 695 studenti di Erasmus** hanno studiato all'estero. Ciò rappresenta un aumento annuo del 2,1 % rispetto all'anno precedente ma il tasso di crescita sta rallentando e 10 paesi indicano una crescita negativa. Tuttavia in altri paesi, ad esempio nel Regno Unito e nei Paesi Bassi, il numero degli **studenti che si recano all'estero nell'ambito di Erasmus è cresciuto**.

Tra le nuove possibilità offerte da Erasmus la **mobilità degli studenti per un tirocinio riguarda 20 002 persone** nel 2007/2008 ed è destinata ad aumentare in futuro. È possibile che nell'ambito di Erasmus ci sia stata una svolta dalla mobilità per motivi di studio a quella per un tirocinio. Inoltre con l'introduzione della formazione del personale accademico Erasmus si rivolge ora **a tutti coloro che operano** nel settore dell'istruzione superiore. Nel 2007/2008, 4 883 persone appartenenti a questo settore si sono recate presso società o istituti partner all'estero per ricevere una formazione.

Il numero di incarichi di docenza continua ad aumentare del 5 % e oltre. Nel corso dell'anno accademico 2007/2008, 27 157 insegnanti si sono recati all'estero per insegnare in un istituto partner. Da quando questo tipo di scambi è stato introdotto quasi 200 000 insegnanti e altro personale universitario hanno partecipato.

Con un totale di **182 697** studenti nel 2007/08 la mobilità nell'ambito di Erasmus è cresciuta di più del 5%, contando tutti i tipi di scambio di studenti, compresi i tirocini. Nello stesso tempo il **livello della sovvenzione mensile per gli studenti Erasmus è anch'essa aumentata in modo sostanziale e si situa intorno a 250 EUR al mese in media per entrambi i tipi di mobilità considerati insieme**. Ciò è dovuto al notevole aumento del bilancio di Erasmus destinato alle azioni di mobilità, che è passato nel 2007 a 372 milioni di euro con l'introduzione del Programma comunitario di formazione permanente.

I paesi che inviano il maggior numero di studenti all'estero nell'ambito di Erasmus rispetto alla percentuale della popolazione studentesca sono il Liechtenstein (6,43 %), l'Austria (1,77 %), la Repubblica ceca (1,54 %) e la Spagna (1,41 %).

Contesto

Attualmente circa il 4 % degli studenti europei usufruisce di una borsa Erasmus ad un certo punto degli studi. Erasmus si rivolge a studenti e personale universitario ma sostiene anche gli istituti di istruzione superiore affinché questi lavorino insieme tramite programmi intensivi, reti, progetti e altre azioni; esso cerca inoltre di toccare il mondo degli affari e la società. Nel 2009 con l'aggiunta della Croazia e della ex Repubblica iugoslavia di Macedonia il numero dei paesi partecipanti è salito a 33.

Informazioni:

Una nota contenente informazioni statistiche più dettagliate, comprese le suddivisioni degli ultimi dati per paese, è disponibile al seguente indirizzo: "Erasmus programme: new figures on participation" [MEMO/09/355](#), 30 July 2009.

Commissione europea: [programma Erasmus](#) [comprese maggiori informazioni statistiche]

Commissione europea: consultazione pubblica: [Il Libro verde promuove la mobilità dei giovani per l'apprendimento](#)

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 9 luglio 2009

che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica al servizio di ricettività turistica

[notificata con il numero C(2009) 5619]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/578/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1980/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, relativo al sistema comunitario, riesaminato, di assegnazione di un marchio di qualità ecologica ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 1, secondo comma,

previa consultazione del comitato dell'Unione europea per il marchio di qualità ecologica,

considerando quanto segue:

- (1) Secondo il regolamento (CE) n. 1980/2000, il marchio comunitario di qualità ecologica può essere assegnato a prodotti le cui caratteristiche consentano di contribuire in maniera significativa al miglioramento dei principali aspetti ambientali.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1980/2000 prevede che i criteri ecologici specifici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica siano stabiliti per gruppi di prodotti, sulla base dei criteri elaborati dal comitato dell'Unione europea per il marchio di qualità ecologica.
- (3) Secondo il suddetto regolamento, il riesame dei criteri per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica e dei relativi requisiti di valutazione e di verifica deve essere effettuato in tempo utile prima della fine del periodo di validità dei criteri fissato per ciascun gruppo di prodotti.
- (4) Ai sensi del regolamento (CE) n. 1980/2000, è stato effettuato un riesame tempestivo dei criteri ecologici e

dei relativi requisiti di valutazione e di verifica fissati dalla decisione 2003/287/CE della Commissione, del 14 aprile 2003, che stabilisce criteri ecologici aggiornati per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica al servizio di ricettività turistica ⁽²⁾. I criteri ecologici in questione e i relativi requisiti di valutazione e di verifica sono validi fino al 31 ottobre 2009.

- (5) Alla luce del riesame in questione, per tenere conto degli sviluppi scientifici e del mercato è opportuno modificare la definizione del gruppo di prodotti e stabilire nuovi criteri ecologici.
- (6) I criteri ecologici e i rispettivi requisiti di valutazione e verifica dovrebbero essere validi per quattro anni dalla data di adozione della presente decisione.
- (7) Nel caso del servizio di ricettività turistica, i criteri ecologici devono essere suddivisi in criteri obbligatori e criteri facoltativi.
- (8) Per quanto concerne le spese e i diritti connessi alla domanda e all'utilizzo del marchio di qualità ecologica da parte delle microimprese, così come definite nella raccomandazione 2003/361/CE della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese ⁽³⁾, al fine di tener conto delle limitate risorse di cui dispongono le microimprese e della particolare importanza che esse rivestono nell'ambito del gruppo di prodotti di cui trattasi, è opportuno prevedere riduzioni supplementari rispetto a quelle previste dal regolamento (CE) n. 1980/2000 e dagli articoli 1 e 2 della decisione 2000/728/CE della Commissione, del 10 novembre 2000, che fissa le spese e i diritti da applicare nell'ambito del sistema di assegnazione di un marchio comunitario di qualità ⁽⁴⁾, a norma dell'articolo 5 della decisione 2000/728/CE.

⁽¹⁾ GU L 237 del 21.9.2000, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 102 del 24.4.2003, pag. 82.

⁽³⁾ GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36.

⁽⁴⁾ GU L 293 del 22.11.2000, pag. 18.

- (9) La decisione 2003/287/CE deve essere pertanto sostituita.
- (10) Occorre istituire un periodo transitorio per i fornitori di servizi ai quali è stato assegnato il marchio comunitario di qualità ecologica per il servizio di ricettività turistica sulla base dei criteri fissati nella decisione 2003/287/CE, affinché essi abbiano il tempo sufficiente di adeguare i propri servizi e conformarsi ai criteri e requisiti riesaminati. I fornitori di servizi devono inoltre poter presentare le domande previste in base ai criteri istituiti dalla decisione 2003/287/CE o in base ai criteri istituiti dalla presente decisione fino al termine di validità della decisione 2003/287/CE.
- (11) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato istituito a norma dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1980/2000,
- b) è conforme a tutti i criteri indicati nella parte A dell'allegato della presente decisione;
- c) è conforme ad un numero sufficiente di criteri indicati nella parte B dell'allegato della presente decisione, al fine di ottenere il necessario numero di punti di cui ai paragrafi 2 e 3.
2. Ai fini del paragrafo 1, lettera c), il servizio di ricettività turistica deve ottenere almeno: 20 punti per il servizio principale.
3. Il punteggio di cui al paragrafo 2 è aumentato dei punteggi indicati di seguito se i servizi indicati sono prestati direttamente dalla direzione o dai proprietari del servizio di ricettività turistica:

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

1. Il gruppo di prodotti «servizio di ricettività turistica» comprende l'erogazione a pagamento del servizio di pernottamento in strutture ricettive al chiuso dotate di stanze adeguatamente attrezzate con almeno un letto, offerto come attività principale a turisti, viaggiatori e ospiti.

Il servizio di pernottamento può comprendere l'erogazione di servizi di ristorazione, attività di fitness e ricreative e/o spazi verdi.

2. Ai fini della presente decisione, i servizi di ristorazione comprendono la prima colazione; le attività/strutture di fitness e ricreative comprendono saune, piscine e altre strutture analoghe che si trovino nel perimetro della struttura ricettiva e gli spazi verdi comprendono parchi e giardini accessibili agli ospiti.

3. Ai fini della presente decisione, si applica la definizione di microimpresa contenuta nella raccomandazione 2003/361/CE.

Articolo 2

1. Per ottenere l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai sensi del regolamento (CE) n. 1980/2000 (di seguito «marchio comunitario di qualità ecologica»), il servizio di ricettività turistica soddisfa tutte le seguenti condizioni:

a) rientra nel gruppo di prodotti «servizio di ricettività turistica»;

a) tre punti per il servizio di ristorazione;

b) tre punti per gli spazi verdi/aree esterne accessibili agli ospiti;

c) tre punti per le attività ricreative/di fitness o cinque punti se le attività ricreative/di fitness sono rappresentate da un centro benessere.

Articolo 3

1. In deroga all'articolo 1, paragrafo 3, della decisione 2000/728/CE le spese per l'esame della richiesta di assegnazione del marchio di qualità ecologica applicate alle microimprese sono ridotte del 75 %, senza possibilità di ulteriori riduzioni.

2. In deroga all'articolo 2, paragrafo 5, prima frase, della decisione 2000/728/CE, i diritti minimi annuali applicabili alle microimprese per l'utilizzo del marchio di qualità ecologica ammontano a 100 EUR.

3. Il fatturato annuo per l'intero servizio di ricettività turistica viene calcolato moltiplicando il prezzo di erogazione del servizio per il numero di pernottamenti e riducendo del 50 % il risultato ottenuto. Il prezzo di erogazione del servizio è considerato il corrispettivo medio versato dal cliente per il pernottamento, comprensivo di tutti i servizi che non comportano ulteriori spese.

4. Si applicano le riduzioni ai diritti minimi annuali fissate all'articolo 2, paragrafi da 6 a 10, della decisione 2000/728/CE.

Articolo 4

I criteri ecologici per il gruppo di prodotti «servizio di ricettività turistica» e i rispettivi requisiti di valutazione e verifica sono validi per quattro anni dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 5

Il numero di codice assegnato a fini amministrativi al gruppo di prodotti «servizio di ricettività turistica» è «025».

Articolo 6

La decisione 2003/287/CE è abrogata.

Articolo 7

1. Le domande relative al marchio comunitario di qualità ecologica relative al gruppo di prodotti «servizio di ricettività turistica» presentate prima della data di adozione della presente decisione sono valutate in base ai criteri istituiti dalla decisione 2003/287/CE.

2. Le domande relative al marchio comunitario di qualità ecologica relative al gruppo di prodotti «servizio di ricettività

turistica» presentate a decorrere dalla data di adozione della presente decisione, ma entro e non oltre il 31 ottobre 2009, possono basarsi sui criteri istituiti dalla decisione 2003/287/CE o sui criteri istituiti dalla presente decisione.

Tali domande sono valutate conformemente ai criteri sui quali sono basate.

3. Se il marchio comunitario di qualità ecologica è assegnato in base ad una domanda valutata secondo i criteri istituiti dalla decisione 2003/287/CE, tale marchio può essere utilizzato per dodici mesi dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 8

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 9 luglio 2009.

Per la Commissione

Stavros DIMAS

Membro della Commissione

ALLEGATO

OSSERVAZIONI GENERALI**Finalità dei criteri**

I criteri mirano a limitare i principali impatti ambientali connessi con le tre fasi del ciclo di vita del servizio di ricettività turistica: acquisto, erogazione del servizio, produzione di rifiuti. In particolare, il loro obiettivo è di:

- limitare il consumo energetico,
- limitare il consumo idrico,
- limitare la produzione di rifiuti,
- favorire l'utilizzo di fonti rinnovabili e di sostanze che risultino meno pericolose per l'ambiente,
- promuovere la comunicazione e l'educazione ambientale.

Requisiti di valutazione e verifica

I requisiti specifici di valutazione e verifica sono illustrati immediatamente dopo ciascun criterio descritto nelle parti A e B. Se necessario possono essere utilizzati metodi di prova e norme diversi da quelli indicati per ciascun criterio, purché ritenuti equivalenti dall'organismo competente ad esaminare la richiesta. Nel caso in cui il richiedente sia tenuto a produrre dichiarazioni, documenti, analisi, rapporti di prova o altri elementi che attestino la conformità ai criteri, tale documentazione può a seconda dei casi provenire dal richiedente stesso e/o dai suoi fornitori e/o dai fornitori di questi ultimi ecc.

Gli organismi competenti svolgono ispezioni sul posto prima di concedere la licenza.

Se necessario, gli organismi competenti possono chiedere documenti giustificativi ed eseguire verifiche indipendenti. Durante il periodo di validità della licenza gli organismi competenti verificano la conformità ai criteri.

In sede di valutazione delle richieste di assegnazione del marchio e di verifica della conformità ai criteri si raccomanda agli organismi competenti di tener conto dell'applicazione di sistemi di gestione ambientale riconosciuti, come ad esempio EMAS o EN ISO 14001 (NB: l'applicazione di tali sistemi di gestione non è obbligatoria).

Requisiti generali

Per poter chiedere l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica il richiedente deve conformarsi alle disposizioni normative comunitarie, nazionali e locali. In particolare il richiedente deve garantire che:

- 1) la struttura fisica sia costruita in tutta legalità e nel rispetto di tutte le normative e le regole applicabili nella zona in cui è costruita, in particolare per quanto riguarda i vincoli paesaggistici e in materia di conservazione della biodiversità;
- 2) la struttura fisica rispetti le normative e le regole comunitarie, nazionali e locali in materia di risparmio energetico, fonti idriche, trattamento e smaltimento delle acque, raccolta e smaltimento dei rifiuti, manutenzione e riparazione delle apparecchiature e le disposizioni in materia di sicurezza e salute;
- 3) l'impresa sia operativa e registrata conformemente alla legislazione nazionale e/o locale e il personale sia assunto e assicurato nel rispetto della legge.

PARTE A

CRITERI OBBLIGATORI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 1**ENERGIA****1. Energia elettrica da fonti rinnovabili**

Almeno il 50 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili, come stabilito nella direttiva 2001/77/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 283 del 27.10.2001, pag. 33.

Tale criterio non si applica alle strutture ricettive che non hanno accesso ad un mercato che offre energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili.

L'applicazione di restrizioni contrattuali vincolanti (ad esempio l'applicazione di sanzioni) della durata di almeno 2 anni in caso di cambiamento di fornitore può essere considerata come un «mancato accesso» a un mercato che offre energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili.

Valutazione e verifica: il richiedente presenta una dichiarazione della (o il contratto con la) società di approvvigionamento elettrico che attesti il tipo di fonte(i) di energia rinnovabile(i), la percentuale dell'energia elettrica fornita e derivante da fonti rinnovabili, la documentazione sulle caldaie (generatori di calore) eventualmente utilizzate e l'indicazione della percentuale massima erogabile. Ai sensi della direttiva 2001/77/CE per «fonti di energia rinnovabili» si intendono le fonti energetiche rinnovabili non fossili (eolica, solare, geotermica, del moto ondoso, maremotrice, idraulica, biomassa, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas). Se la struttura ricettiva non ha accesso a un mercato che offre energia prodotta da fonti di energia rinnovabili, è necessario presentare la documentazione che attesti la richiesta di energia rinnovabile.

2. Carbone e oli combustibili pesanti

Gli oli combustibili pesanti con un tenore di zolfo superiore allo 0,1 % e il carbone non devono essere utilizzati quali fonti di energia. Tale criterio non si applica al carbone usato per i caminetti a fini decorativi.

Tale criterio è applicabile solo alle strutture ricettive che dispongono di un sistema di riscaldamento autonomo.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, specificando il tipo di fonti energetiche utilizzato.

3. Rendimento e generazione di calore

Se durante il periodo di assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica viene installata nuova capacità di generazione di energia termica, questa deve presentare un'unità di cogenerazione di elevato rendimento (come definita all'articolo 3 e all'allegato III della direttiva 2004/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾), una pompa di calore e una caldaia efficiente. In quest'ultimo caso deve trattarsi di una caldaia a 4 stelle (con un rendimento pari a circa il 92 % a 50 °C e al 95 % a 70 °C), misurato conformemente alla direttiva 92/42/CEE del Consiglio ⁽²⁾ o, se le caldaie non rientrano nella suddetta direttiva, sulla base delle opportune norme e regole applicabili a detto tipo di prodotti.

Le caldaie ad acqua calda esistenti alimentate con combustibili liquidi o gassosi di cui alla direttiva 92/42/CEE devono soddisfare norme in materia di rendimento almeno equivalenti alle tre stelle definite nella direttiva in questione. Le unità di cogenerazione esistenti devono rispondere alla definizione di rendimento della direttiva 2004/8/CE. Le caldaie che non rientrano nella direttiva 92/42/CEE ⁽³⁾ devono conformarsi alle istruzioni del fabbricante e alla legislazione nazionale e locale in materia di rendimento energetico e sono accettabili solo se presentano un rendimento minimo dell'88 % (ad esclusione delle caldaie a biomassa).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare un rapporto tecnico del venditore e/o del responsabile della manutenzione della caldaia che ne attesti il rendimento.

4. Impianto di condizionamento

I condizionatori domestici acquistati durante il periodo di assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica devono presentare un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE della Commissione ⁽⁴⁾, o un'efficienza energetica analoga.

NB: tale criterio non si applica ai condizionatori d'aria costituiti da apparecchi che possono utilizzare anche altre fonti energetiche, o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua, o ancora alle unità con una capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dal fabbricante o dai tecnici specializzati responsabili dell'installazione, della vendita e/o della manutenzione dell'impianto di condizionamento.

⁽¹⁾ GU L 52 del 21.2.2004, pag. 50.

⁽²⁾ GU L 167 del 22.6.1992, pag. 17.

⁽³⁾ L'articolo 3 della direttiva 92/42/CEE esclude dal suo campo di applicazione i seguenti prodotti: le caldaie ad acqua calda che possono essere alimentate con combustibili diversi tra cui quelli solidi; gli impianti di erogazione istantanea di acqua calda per usi igienici; le caldaie progettate per essere alimentate con combustibili aventi caratteristiche molto diverse da quelle dei combustibili liquidi e gassosi normalmente in commercio (gas residui industriali, biogas, ecc.); le cucine e gli apparecchi progettati per riscaldare principalmente il vano in cui sono installati e che forniscono anche, ma a titolo accessorio, acqua calda per riscaldamento centrale e usi igienici.

⁽⁴⁾ GU L 86 del 3.4.2002, pag. 26.

5. Efficienza energetica degli edifici

La struttura ricettiva deve essere conforme alla legislazione nazionale e ai codici di edilizia locali in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire la certificazione energetica prevista dalla direttiva 2002/91/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o, se non è prevista dal sistema di attuazione nazionale, i risultati di un audit energetico svolto da un esperto indipendente sul rendimento energetico degli edifici.

6. Isolamento delle finestre

Tutte le finestre delle stanze e delle aree comuni dotate di impianto di riscaldamento e/o condizionamento devono presentare un livello sufficientemente elevato di isolamento termico, in funzione delle normative e delle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.

Tutte le finestre delle stanze e delle aree comuni dotate di impianto di riscaldamento e/o condizionamento aggiunte o ristrutturate dopo l'ottenimento del marchio comunitario di qualità ecologica devono essere conformi alla direttiva 2002/91/CE (articoli 4, 5 e 6) e alla direttiva 89/106/CEE del Consiglio ⁽²⁾ (direttiva sui prodotti da costruzione) e le relative regole tecniche nazionali che le attuano.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la dichiarazione di un tecnico specializzato che attesti la conformità a tale criterio e che indichi i valori di trasmittanza termica (U). Per le finestre conformi alla direttiva 2002/91/CE il richiedente deve fornire la certificazione energetica o, se non è prevista dal sistema di attuazione nazionale, una dichiarazione del fabbricante.

7. Spegnimento dell'impianto di riscaldamento o di condizionamento

Se l'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento non si spegne automaticamente quando le finestre sono aperte, nella stanza devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordino agli ospiti di chiudere la o le finestre se l'impianto di riscaldamento o di condizionamento è in funzione. Gli impianti di riscaldamento e/o di condizionamento individuali acquisiti dopo l'ottenimento del marchio comunitario di qualità ecologica devono essere muniti di un sistema di spegnimento automatico in caso di apertura delle finestre.

Tale criterio si applica solo alle strutture ricettive che dispongono di impianto di riscaldamento e/o di condizionamento.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio insieme al testo delle informazioni fornite agli ospiti (se necessario).

8. Spegnimento delle luci

Se nelle stanze non c'è un dispositivo di spegnimento automatico delle luci, devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che invitino gli ospiti a spegnere le luci quando escono dalla stanza.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e le procedure di informazione applicate.

9. Efficienza energetica delle lampadine

a) Almeno l'80 % di tutte le lampadine installate nella struttura ricettiva deve presentare un'efficienza energetica di classe A, ai sensi della direttiva 98/11/CE della Commissione ⁽³⁾. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche delle lampade non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

b) Il 100 % delle lampadine che si trovano in punti nei quali è probabile che rimangano accese per oltre cinque ore al giorno deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche delle lampade non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità alle lettere a) e b) di tale criterio e indicare la classe di efficienza energetica delle varie lampadine utilizzate.

⁽¹⁾ GU L 1 del 4.1.2003, pag. 65.

⁽²⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 12.

⁽³⁾ GU L 71 del 10.3.1998, pag. 1.

10. Riscaldamento per esterni

Per riscaldare le aree esterne, come le zone fumatori o le zone di ristorazione all'esterno, la struttura ricettiva può utilizzare solo dispositivi alimentati con fonti di energia rinnovabili.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, specificando il tipo di fonte energetica utilizzato nei dispositivi alimentati con fonti di energia rinnovabili.

ACQUA

11. Flusso di acqua da rubinetti e docce

Il flusso medio di acqua dai rubinetti e dalle docce, esclusi i rubinetti della cucina e delle vasche, non deve superare i 9 litri/minuto.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la relativa documentazione, unitamente a una spiegazione di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio.

12. Cestini per rifiuti nelle toilette

Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio insieme a una documentazione adeguata sulle informazioni fornite agli ospiti.

13. Risciacquo degli orinatoi

Gli orinatoi devono avere un dispositivo di risciacquo automatico (con timer) o manuale tale da evitare un flusso di risciacquo continuo.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione sugli orinatoi installati.

14. Cambio di asciugamani e lenzuola

Al loro arrivo gli ospiti devono essere informati sulla politica ambientale della struttura ricettiva. Tale politica prevede il cambio di asciugamani e lenzuola su richiesta degli ospiti o automaticamente alla frequenza fissata dalla politica ambientale della struttura ricettiva o prevista dalla legislazione e/o dalla regolamentazione nazionale. Tale criterio si applica solo alle strutture ricettive nelle quali il servizio comprende la fornitura di asciugamani e/o lenzuola.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione attestante le modalità di informazione degli ospiti e il rispetto delle loro richieste da parte della struttura ricettiva.

15. Corretto smaltimento delle acque di scarico

La struttura ricettiva deve informare gli ospiti sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. In mancanza di un piano di trattamento delle acque reflue urbane, la struttura ricettiva deve fornire un elenco generico delle sostanze che non devono essere smaltite con le acque di scarico ai sensi della direttiva 2006/118/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione pertinente (se disponibile, il piano di trattamento delle acque reflue urbane e le informazioni comunicate agli ospiti e al personale).

⁽¹⁾ GU L 372 del 27.12.2006, pag. 19.

DETERSIVI E DISINFETTANTI

16. Disinfettanti

I disinfettanti devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, indicando eventualmente dove e quando sono stati utilizzati i disinfettanti.

RIFIUTI

17. Raccolta differenziata dei rifiuti da parte degli ospiti

Gli ospiti devono essere informati delle modalità e dei punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti in base ai migliori sistemi locali o nazionali nelle zone in cui si trova la struttura ricettiva. Nelle stanze o a una distanza ragionevole da queste devono essere forniti contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, insieme a un'opportuna documentazione relativa alle informazioni fornite agli ospiti e indicante l'ubicazione dei contenitori all'interno della struttura ricettiva.

18. Raccolta differenziata dei rifiuti

I rifiuti devono essere separati in categorie che possano essere gestite separatamente dagli impianti locali o nazionali di gestione dei rifiuti, in particolare per quanto riguarda i rifiuti pericolosi, che devono essere separati, raccolti e smaltiti ai sensi della decisione 2000/532/CE della Commissione ⁽¹⁾ e occorre provvedere ad uno smaltimento adeguato. L'elenco comprende i toner e le cartucce d'inchiostro delle stampanti, i dispositivi di refrigerazione, le apparecchiature elettriche, le batterie, le lampadine a basso consumo, i prodotti farmaceutici, gli oli e i grassi, ecc. nonché le apparecchiature elettriche di cui alla direttiva 2002/96/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ e alla direttiva 2002/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾.

Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, la struttura ricettiva deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. Se l'autorità locale non prevede lo smaltimento dei rifiuti pericolosi, ogni anno il richiedente deve presentare una dichiarazione dell'autorità locale che attesti l'assenza di un sistema di smaltimento dei rifiuti pericolosi.

La richiesta di fornire un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziati dei rifiuti deve essere presentata ogni anno alle autorità locali.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, indicando le varie categorie di rifiuti accettate dalle autorità locali e/o gli eventuali contratti con imprese private. Se necessario, il richiedente deve fornire ogni anno la corrispondente dichiarazione all'autorità locale.

19. Prodotti «usa e getta»

Se non previsto dalla legge, non devono essere utilizzati prodotti per l'igiene del corpo quali shampoo e saponi in confezioni non ricaricabili e altri prodotti non riutilizzabili come cuffie per la doccia, spazzole, lime per unghie e altro. Qualora la legislazione imponga l'uso di tali prodotti usa e getta il richiedente deve offrire agli ospiti entrambe le soluzioni, invitandoli a utilizzare i prodotti non usa e getta attraverso attività di comunicazione adeguate.

I contenitori di bevande (tazze e bicchieri), i piatti e le posate usa e getta possono essere utilizzati solo se sono fabbricati con materie prime rinnovabili e se sono biodegradabili e compostabili secondo la norma EN 13432.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, insieme a un'opportuna documentazione che spieghi come è stato rispettato tale criterio (compresa l'eventuale normativa che impone l'uso di prodotti usa e getta) ed eventualmente la documentazione relativa ai prodotti in confezioni ricaricabili e/o alle informazioni fornite agli ospiti finalizzate a incentivare l'utilizzo di prodotti non usa e getta (se necessario).

Al fine di dimostrare che i contenitori per bevande (tazze e bicchieri), i piatti e le posate usa e getta soddisfano tale criterio è necessario dimostrarne la conformità alla norma EN 13432.

⁽¹⁾ GU L 226 del 6.9.2000, pag. 3.

⁽²⁾ GU L 37 del 13.2.2003, pag. 24.

⁽³⁾ GU L 37 del 13.2.2003, pag. 19.

20. Prodotti monodose per la prima colazione

Se non richiesto dalla legge, non devono essere utilizzati prodotti monodose per la prima colazione o altri servizi di ristorazione, ad esclusione delle materie grasse del latte da spalmare (come il burro, la margarina e il formaggio molle), dei prodotti spalmabili di cioccolata o il burro di noccioline e le marmellate e conserve dietetiche o per diabetici.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva lo soddisfa, unitamente a un elenco dei prodotti monodose utilizzati e della normativa che ne impone l'uso.

ALTRI SERVIZI

21. Divieto di fumare nelle aree comuni

Nelle aree comuni al chiuso deve essere adibito uno spazio per non fumatori.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione attestante la conformità a tale criterio.

22. Trasporti pubblici

Agli ospiti e al personale devono essere fornite informazioni facilmente accessibili su come raggiungere la struttura ricettiva con i trasporti pubblici, utilizzando i principali mezzi di comunicazione di cui quest'ultima dispone. Se non esiste un sistema di trasporto pubblico adeguato, devono essere fornite informazioni anche su altri mezzi di trasporto preferibili sotto il profilo ambientale.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e copie del materiale informativo disponibile.

GESTIONE GENERALE

I richiedenti che applicano un sistema di gestione ambientale registrato nell'ambito del regolamento (CE) n. 761/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o certificato secondo la norma EN ISO 14001 sono automaticamente conformi ai criteri generali obbligatori di gestione riportati di seguito, ad eccezione dei criteri 27, 28 e 29 (dati da rilevare e informazioni). In tal caso la verifica della conformità a tali criteri è data dalla registrazione EMAS o dalla certificazione EN ISO 14001.

23. Manutenzione e riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento

La manutenzione e gli interventi di riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento devono essere effettuati da professionisti qualificati almeno una volta all'anno, e più frequentemente se previsto dalla legge o se necessario, secondo le norme CEI e le norme nazionali, ove applicabili, o secondo le istruzioni del fabbricante.

Per gli impianti di condizionamento la manutenzione (controllo delle perdite e riparazione) deve essere effettuata a norma del regolamento (CE) n. 842/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, in base al quantitativo di gas serra fluorurati contenuto nell'applicazione, con le seguenti frequenze:

- almeno una volta ogni dodici mesi per le applicazioni contenenti un minimo di 3 kg di gas fluorurati (tale valore non si applica alle apparecchiature sigillate ermeticamente etichettate come tali e contenenti meno di 6 kg di gas serra fluorurati),
- almeno una volta ogni sei mesi per le applicazioni contenenti un minimo di 30 kg di gas fluorurati,
- almeno una volta ogni tre mesi per le applicazioni contenenti un minimo di 300 kg di gas fluorurati.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tutte le parti di tale criterio, nonché una descrizione delle caldaie e del relativo programma di manutenzione, informazioni sulle persone/imprese incaricate della manutenzione e sugli elementi verificati nel corso dell'intervento.

⁽¹⁾ GU L 114 del 24.4.2001, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 161 del 14.6.2006, pag. 1.

Per gli impianti di condizionamento contenenti almeno 3 kg di gas fluorurati, il richiedente deve fornire prove relative al quantitativo e al tipo di gas fluorurati installati, agli eventuali quantitativi aggiunti e ai quantitativi recuperati nel corso delle operazioni di manutenzione, riparazione e smaltimento finale; deve inoltre indicare il nominativo dell'impresa o del tecnico che ha effettuato la riparazione o la manutenzione, le date e i risultati dei controlli delle perdite e tutte le informazioni opportune atte ad individuare specificamente le singole apparecchiature fisse contenenti più di 30 kg di gas fluorurati.

24. Definizione della politica ambientale e del programma d'azione

La direzione deve disporre di una politica ambientale e formulare una semplice dichiarazione di politica ambientale e definire un programma d'azione preciso per garantire che tale politica venga applicata.

Il programma d'azione precisa gli obiettivi di prestazione ambientale riguardo all'energia, alle risorse idriche, alle sostanze chimiche e ai rifiuti che devono essere definiti ogni due anni, tenendo conto dei criteri facoltativi e degli eventuali dati rilevati. Nel programma d'azione deve essere indicata la persona che svolge le funzioni di responsabile ambientale della struttura ricettiva e che ha il compito di prendere i provvedimenti necessari e di realizzare gli obiettivi. La politica ambientale deve essere consultabile dal pubblico. Le osservazioni e le risposte che gli ospiti sono invitati a formulare nell'ambito di un questionario o di una lista di controllo devono essere tenute in considerazione.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità al criterio e una copia della politica ambientale o della dichiarazione sulla politica ambientale e del programma d'azione, nonché le procedure seguite per tener conto dei contributi forniti dagli ospiti.

25. Formazione del personale

La struttura ricettiva deve fornire informazioni e formazione al personale, ad esempio sotto forma di procedure scritte o manuali, per garantire che le misure ambientali vengano applicate e per sensibilizzare il personale ad assumere un comportamento ecologico. In particolare è necessario tenere in considerazione i seguenti aspetti.

Per quanto riguarda il **risparmio energetico**:

- il personale deve essere istruito a risparmiare energia.

Per quanto riguarda il **risparmio idrico**:

- il personale deve essere formato al fine di controllare giornalmente se vi siano perdite visibili ed eventualmente adottare le misure necessarie,
- in genere, le piante e le aree esterne devono essere annaffiate prima delle ore più calde o dopo il tramonto, dove le condizioni regionali o climatiche lo rendano opportuno,
- il personale deve essere informato della politica adottata dalla struttura ricettiva in merito al criterio 14 riguardante il cambio degli asciugamani e deve ricevere istruzioni su come conformarsi a tale criterio.

Per quanto riguarda le **sostanze chimiche**:

- il personale deve essere istruito a non utilizzare quantità di detersivi e disinfettanti superiori alle dosi indicate sulle confezioni dei prodotti.

Per quanto riguarda i **rifiuti**:

- il personale deve essere formato a raccogliere, separare e smaltire adeguatamente i rifiuti secondo categorie che possano essere gestite separatamente dagli impianti locali o nazionali di gestione dei rifiuti, come definito al criterio 18,
- il personale deve essere formato a raccogliere, separare e smaltire adeguatamente i rifiuti pericolosi in base all'elenco istituito nella decisione 2000/532/CE e come definito al criterio 18.

Tutto il personale nuovo deve ricevere una formazione adeguata entro quattro settimane dall'inizio dell'attività; tutto il personale deve partecipare ad un'attività di formazione almeno una volta all'anno.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, oltre a informazioni dettagliate sul programma di formazione e sui suoi contenuti, deve indicare il personale che ha seguito la formazione e il periodo in cui questa è stata effettuata. Il richiedente deve inoltre fornire copie delle procedure e delle comunicazioni al personale riguardanti tutti gli aspetti citati.

26. Informazioni agli ospiti

La struttura ricettiva deve informare gli ospiti, compresi i partecipanti a conferenze, sulla politica ambientale che applica, compresi i temi della sicurezza e della sicurezza antincendio, e invitarli a contribuire a metterla in pratica. Le informazioni comunicate agli ospiti devono riguardare le azioni adottate ai fini della politica ambientale e informazioni sul marchio comunitario di qualità ecologica. Le informazioni devono essere fornite attivamente agli ospiti all'arrivo e deve essere distribuito un questionario nel quale possano esprimere il loro parere sugli aspetti ambientali della struttura ricettiva. Devono essere affissi avvisi ben visibili che invitino gli ospiti a sostenere gli obiettivi ambientali, in particolare nelle aree comuni e nelle stanze.

Azioni specifiche per i diversi settori.

Per quanto riguarda **l'energia**:

- se applicabile, ai sensi dei criteri 7 e 8, informare gli ospiti sullo spegnimento dell'impianto di riscaldamento/condizionamento e delle luci.

Per quanto riguarda **l'acqua e le acque di scarico**:

- nei bagni devono essere presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico,
- gli ospiti devono essere invitati ad informare il personale dell'eventuale presenza di perdite,
- nelle toilette devono essere affissi avvisi che invitino gli ospiti a gettare i rifiuti negli appositi cestini e non nei water.

Per quanto riguarda i **rifiuti**:

- gli ospiti devono essere informati sulla politica di riduzione dei rifiuti della struttura ricettiva e sull'uso di prodotti alternativi di qualità ai prodotti usa e getta e monodose e devono essere incentivati a utilizzare prodotti ricaricabili/riutilizzabili qualora la normativa imponga l'impiego di prodotti usa e getta,
- gli ospiti devono essere informati delle modalità e dei punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata, in base ai sistemi locali o nazionali, nelle zone appartenenti alla struttura ricettiva e dei punti in cui smaltire le sostanze pericolose.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e copia delle informazioni e degli avvisi forniti agli ospiti. Deve inoltre indicare le procedure seguite per la distribuzione e la raccolta delle informazioni e il ritiro del questionario e le modalità secondo cui si tiene conto delle risposte ottenute.

27. Dati sul consumo di energia e di acqua

La struttura ricettiva deve disporre di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sul consumo complessivo di energia (kWh), sul consumo di elettricità, sul consumo di altre fonti energetiche (kWh) e sul consumo di acqua (litri).

I dati devono essere rilevati, ove possibile, a scadenza mensile o almeno annuale per il periodo di apertura della struttura ricettiva, e devono essere espressi anche sotto forma di consumo per pernottamento e per m² di superficie interna.

La struttura ricettiva deve comunicare ogni anno i risultati all'organismo competente che ha esaminato la richiesta.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e una descrizione delle procedure seguite. Al momento della domanda, il richiedente deve fornire i dati relativi ai consumi sopra elencati per almeno i sei mesi precedenti la domanda (se disponibili); successivamente, ogni anno deve presentare i dati riguardanti l'anno o il periodo di apertura precedente.

28. Altri dati da rilevare

La struttura ricettiva deve disporre di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sui consumi di sostanze chimiche (espressi in kg e/o in litri), con l'indicazione se si tratta di un prodotto concentrato o meno, e sulla quantità di rifiuti prodotta (in litri e/o kg di rifiuti indifferenziati).

I dati devono essere rilevati, ove possibile, a scadenza mensile o almeno annuale e devono essere espressi anche sotto forma di consumo o produzione per pernottamento e per m² di superficie interna.

La struttura ricettiva deve comunicare ogni anno i risultati all'organismo competente che ha esaminato la richiesta.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e una descrizione delle procedure seguite. Al momento della domanda, il richiedente deve fornire i dati relativi ai consumi sopra elencati per almeno i sei mesi precedenti la domanda (se disponibili); successivamente, ogni anno deve presentare i dati riguardanti l'anno o il periodo di apertura precedente. Il richiedente deve indicare i servizi offerti e specificare se la biancheria viene lavata nei locali della struttura.

29. Informazioni da riportare sul marchio di qualità ecologica

Nel secondo riquadro del marchio di qualità ecologica deve figurare la seguente scritta:

«La struttura ricettiva s'impegna attivamente a utilizzare fonti di energia rinnovabili, a risparmiare acqua ed energia, a ridurre i rifiuti e a migliorare l'ambiente locale.»

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare un esempio di come intende utilizzare il marchio e una dichiarazione di conformità a tale criterio.

PARTE B

CRITERI FACOLTATIVI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFI 1 E 2

A ciascun criterio della presente sezione è stato assegnato un punteggio espresso in punti o frazioni di punto. Per ottenere l'assegnazione del marchio di qualità ecologica le strutture ricettive devono ottenere un punteggio minimo di 20 punti.

Il punteggio totale richiesto deve essere incrementato di 3 punti per ciascuno dei servizi supplementari indicati di seguito e offerti direttamente dalla direzione o dai proprietari della struttura ricettiva:

- servizi di ristorazione (compreso il servizio di prima colazione),
- attività ricreative/di fitness, comprendenti saune, piscine e altre strutture analoghe che si trovino nel perimetro della struttura ricettiva. Se le attività ricreative/di fitness sono rappresentate da un centro benessere, il punteggio è aumentato di 5 punti invece di 3,
- spazi verdi/aree esterne compresi parchi e giardini accessibili agli ospiti.

ENERGIA

30. Generazione di energia elettrica da fonti rinnovabili (massimo 4 punti)

La struttura ricettiva deve disporre di un sistema fotovoltaico (pannelli solari) o di un impianto idroelettrico locale o di generazione di elettricità dal geotermico, da biomasse o dall'energia eolica che fornisce o che è destinato a fornire almeno il 20 % del consumo annuo complessivo di elettricità (2 punti).

La struttura ricettiva deve fornire alla rete un quantitativo netto di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili (2 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, oltre alla documentazione sul sistema fotovoltaico, idroelettrico o di produzione di energia dal geotermico, da biomasse o dall'energia eolica e i dati sulla produzione potenziale ed effettiva, nonché la documentazione sui flussi di elettricità da e verso la rete al fine di dimostrare il contributo netto di elettricità prodotta da fonti rinnovabili fornito alla rete.

31. Energia da fonti rinnovabili (massimo 2 punti)

Almeno il 70 % dell'energia complessiva utilizzata per riscaldare o raffreddare le stanze o per la produzione di acqua calda per uso sanitario deve provenire da fonti di energia rinnovabili (1,5 punti; 2 punti se il 100 % dell'energia utilizzata dalla struttura ricettiva ai suddetti fini proviene da fonti di energia rinnovabili).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, oltre ai dati sull'energia consumata per il riscaldamento delle stanze e l'acqua calda e una documentazione che attesti che almeno il 70 % o il 100 % di tale energia è prodotta da fonti di energia rinnovabili.

32. Rendimento energetico delle caldaie (1,5 punti)

La struttura ricettiva deve disporre di caldaie a quattro stelle ai sensi della direttiva 92/42/CEE.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione giustificativa adeguata.

33. Emissioni di NOx delle caldaie (1,5 punti)

Le caldaie devono corrispondere alla classe 5 della norma EN 297 prA3 sulle emissioni di NOx e deve emettere meno di 60 mg NOx/kWh (caldaie a condensazione a gas) o di 70 mg NOx/kWh (caldaie non a condensazione a gas con una potenza nominale di 120 kW).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e le specifiche o un rapporto tecnico stilato da tecnici specializzati responsabili della vendita e/o della manutenzione della caldaia.

34. Teleriscaldamento (1,5 punti)

Ai fini dell'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica la struttura ricettiva deve essere riscaldata mediante teleriscaldamento, secondo le modalità descritte di seguito.

Il calore deve essere prodotto da unità di cogenerazione ad alta efficienza ai sensi della direttiva 2004/8/CE e dagli altri atti della Commissione adottati in applicazione di detta direttiva, oppure da caldaie destinate solo alla produzione di calore con un'efficienza pari o superiore al valore di riferimento applicabile istituito dalla decisione 2007/74/CE della Commissione ⁽¹⁾;

inoltre:

le tubature della rete di distribuzione del teleriscaldamento devono soddisfare i requisiti stabiliti nelle norme CEN applicabili alle suddette tubature.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e una documentazione che attesti il collegamento al teleriscaldamento.

35. Cogenerazione di energia termica ed elettrica (1,5 punti)

L'energia elettrica e termica della struttura ricettiva devono essere fornite da unità di cogenerazione ad alta efficienza ai sensi della direttiva 2004/8/CE. Se il servizio di ricezione turistica dispone di un'unità di cogenerazione sul posto, questa deve fornire almeno il 70 % del consumo totale di energia elettrica e termica in loco. L'energia fornita è calcolata secondo il metodo indicato nella direttiva 2004/8/CE.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e una documentazione sull'impianto di cogenerazione di energia termica ed elettrica.

36. Pompa di calore (massimo 2 punti)

La struttura ricettiva deve disporre di una pompa di calore per il riscaldamento e/o il condizionamento dell'aria (1,5 punti). La pompa di calore deve essere munita del marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo 1 (2 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione sulla pompa di calore.

⁽¹⁾ GU L 32 del 6.2.2007, pag. 183.

37. Recupero del calore (massimo 1,5 punti)

La struttura ricettiva deve disporre di un sistema di recupero del calore per una (1 punto) o due (1,5 punti) delle seguenti categorie di prodotti: sistemi di refrigerazione, ventilatori, lavatrici, lavastoviglie, piscina(e), acque di scarico sanitarie.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione sui sistemi di recupero del calore.

38. Termoregolazione (1,5 punti)

La temperatura in ogni area comune e stanza deve essere regolata in maniera autonoma.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione sui sistemi di termoregolazione.

39. Audit del rendimento energetico degli edifici (1,5 punti)

Due volte all'anno la struttura ricettiva deve essere sottoposta ad un audit del rendimento energetico da parte di un esperto indipendente e deve mettere in pratica almeno due raccomandazioni su come migliorare il rendimento energetico risultante dall'audit.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare un rapporto sull'audit del rendimento energetico e fornire una documentazione dettagliata di come la struttura ricettiva ha soddisfatto tale criterio.

40. Impianti di condizionamento (massimo 2 punti)

Tutti i condizionatori domestici in uso nella struttura ricettiva devono presentare un'efficienza energetica superiore del 15 % rispetto alla soglia definita per la classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE (1,5 punti). Tutti i condizionatori domestici in uso nella struttura ricettiva devono presentare un'efficienza energetica pari o superiore al 30 % rispetto alla soglia definita per la classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE (2 punti).

Tale criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare anche altre fonti energetiche, agli apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o alle unità con una capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire un'adeguata documentazione attestante la conformità a tale criterio.

41. Spegnimento automatico dell'impianto di condizionamento e di riscaldamento (1,5 punti)

Deve essere presente un dispositivo automatico che spenga l'impianto di condizionamento e di riscaldamento delle stanze quando le finestre sono aperte.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dai tecnici specializzati responsabili dell'installazione, della vendita e/o della manutenzione dell'impianto di condizionamento.

42. Architettura bioclimatica (3 punti)

La struttura ricettiva deve essere costruita in base a principi di architettura bioclimatica.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio ed una documentazione adeguata.

43. Frigoriferi (1 punto), forni (1 punto), lavastoviglie (1 punto), lavatrici (1 punto), asciugabiancheria (1 punto) e apparecchiature da ufficio (1 punto) a basso consumo energetico (fino ad un massimo di 3 punti)

a) (1 punto): tutti i frigoriferi domestici devono avere un'efficienza di classe A + o A++ ai sensi della direttiva 94/2/CE della Commissione ⁽¹⁾; tutti i frigo-bar e i mini-bar devono essere almeno nella classe B.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti la classe energetica di tutti i frigoriferi e frigo-bar o mini-bar.

⁽¹⁾ GU L 45 del 17.2.1994, pag. 1.

- b) (1 punto): tutti i forni elettrici domestici devono presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 2002/40/CE della Commissione ⁽¹⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti la classe energetica di tutti i forni elettrici domestici.

NB: tale criterio non si applica ai forni non alimentati dall'energia elettrica o che non rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 2002/40/CE (ad esempio i forni industriali).

- c) (1 punto): tutte le lavastoviglie domestiche devono presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 97/17/CE della Commissione ⁽²⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti la classe energetica di tutte le lavastoviglie.

NB: tale criterio non si applica alle lavastoviglie che non rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 97/17/CE (ad esempio le lavastoviglie industriali).

- d) (1 punto): tutte le lavatrici domestiche devono presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 95/12/CE della Commissione ⁽³⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti la classe energetica di tutte le lavatrici.

NB: tale criterio non si applica alle lavatrici che non rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 95/12/CE (ad esempio le lavatrici industriali).

- e) (1 punto): almeno l'80 % delle apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) deve possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star» ai sensi del regolamento (CE) n. 106/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾ e della decisione 2003/168/CE della Commissione ⁽⁵⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti che l'apparecchiatura da ufficio risponde ai requisiti dell'etichetta «Energy Star».

- f) (1 punto): tutte le asciugatrici elettriche devono presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 95/13/CE della Commissione ⁽⁶⁾.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione che attesti la classe energetica di tutte le asciugatrici.

NB: Tale criterio non si applica alle asciugatrici che non rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 95/13/CE (ad esempio le asciugatrici industriali).

44. Asciugamani e asciugacapelli elettrici con sensore di prossimità (massimo 2 punti)

Tutti gli asciugamani (1 punto) e gli asciugacapelli (1 punto) elettrici devono essere muniti di sensori di prossimità o devono avere ottenuto un marchio di qualità ecologica ISO tipo I.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una documentazione adeguata che attesti come la struttura ricettiva rispetta tale criterio.

⁽¹⁾ GU L 128 del 15.5.2002, pag. 45.

⁽²⁾ GU L 118 del 7.5.1997, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 136 del 21.6.1995, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 39 del 13.2.2008, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 67 del 12.3.2003, pag. 22.

⁽⁶⁾ GU L 136 del 21.6.1995, pag. 28.

45. Posizionamento dei frigoriferi (1 punto)

I frigoriferi delle cucine, dei ristoranti e dei bar devono essere posizionati e regolati in base a principi di risparmio energetico al fine di ridurre lo spreco di energia.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio.

46. Spegnimento automatico delle luci nelle stanze (1,5 punti)

Il 95 % delle stanze della struttura ricettiva deve essere dotato di sistemi automatici che spengono le luci quando gli ospiti escono dalla stanza.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dai tecnici specializzati responsabili dell'installazione e/o della manutenzione di tali sistemi.

47. Controllo del timer della sauna (1 punto)

Tutte le saune e gli hammam devono essere dotati di un sistema di controllo del timer o di una procedura messa in atto dal personale per regolare l'accensione e lo spegnimento.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dai tecnici specializzati responsabili dell'installazione e/o della manutenzione di tali sistemi.

48. Riscaldamento delle piscine con fonti di energia rinnovabili (massimo 1,5 punti)

L'energia impiegata per riscaldare l'acqua delle piscine deve provenire da fonti di energia rinnovabili. Minimo 50 % di energia: 1 punto; 100 %: 1,5 punti.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio unita ai dati sul consumo di energia per il riscaldamento della piscina e la documentazione che attesti il quantitativo di energia derivante da fonti di energia rinnovabili.

49. Spegnimento automatico delle luci esterne (1,5 punti)

Le luci esterne non necessarie per motivi di sicurezza devono spegnersi automaticamente dopo un tempo predeterminato o devono essere attivate da un sensore di prossimità.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dai tecnici specializzati responsabili dell'installazione e/o della manutenzione di tali sistemi.

ACQUA**50. Utilizzo di acqua piovana (2 punti) e di acqua riciclata (2 punti)**

a) (2 punti): l'acqua piovana deve essere raccolta e utilizzata per scopi non sanitari e non potabili.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata; deve inoltre presentare opportune garanzie che la fornitura di acqua a scopo sanitario e di acqua potabile sia completamente separata.

b) (2 punti): l'acqua riciclata deve essere raccolta e utilizzata per scopi non sanitari e non potabili.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata; deve inoltre presentare opportune garanzie che la fornitura di acqua a scopo sanitario e di acqua potabile sia completamente separata.

51. Sistemi di irrigazione automatici per le aree esterne (1,5 punti)

La struttura ricettiva deve utilizzare un sistema automatico che ottimizzi i tempi di irrigazione e il consumo idrico per le piante e le aree verdi esterne.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

52. Flusso di acqua da rubinetti e docce (1,5 punti)

Il flusso medio di acqua in uscita dai rubinetti e dalle docce, esclusi i rubinetti delle vasche, non deve superare gli 8 litri/minuto.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

53. Scarico dei WC (1,5 punti)

Almeno il 95 % dei WC deve consumare una quantità di acqua pari o inferiore a 6 litri per scarico.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

54. Consumo di acqua delle lavastoviglie (1 punto)

Il consumo di acqua delle lavastoviglie [espresso come $W_{(misurato)}$] deve essere inferiore o uguale alla soglia risultante dall'equazione riportata di seguito utilizzando lo stesso metodo di prova (EN 50242) e lo stesso programma di lavaggio indicati nella direttiva 97/17/CE.

$$W_{(misurato)} \leq (0,625 \times S) + 9,25$$

dove:

$W_{(misurato)}$ = consumo d'acqua misurato della lavastoviglie in litri per ciclo, espresso al primo decimale,

S = numero applicabile di coperti standard della lavastoviglie.

Tale criterio si applica solo alle lavastoviglie per uso domestico.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche fornite dai tecnici specializzati responsabili della fabbricazione, della vendita o della manutenzione delle lavastoviglie, oppure dimostrare che le lavastoviglie hanno ottenuto il marchio comunitario di qualità ecologica.

55. Consumo di acqua delle lavatrici (1 punto)

Le lavatrici utilizzate nella struttura ricettiva dagli ospiti e dal personale o quelle impiegate dal fornitore dei servizi di lavanderia della struttura ricettiva devono utilizzare al massimo 12 litri di acqua per kg di carico misurato secondo la norma EN 60456, utilizzando il ciclo normale cotone a 60 °C previsto dalla direttiva 95/12/CE.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare le specifiche tecniche stilate dai tecnici specializzati responsabili della fabbricazione, della vendita o della manutenzione delle lavatrici, oppure dimostrare che le lavatrici hanno ottenuto il marchio comunitario di qualità ecologica. La direzione della struttura ricettiva deve presentare la documentazione tecnica del fornitore dei servizi di lavanderia che attesta che le lavatrici impiegate sono conformi a tale criterio.

56. Temperatura e flusso dell'acqua dei rubinetti (1 punto)

Per almeno il 95 % dei rubinetti deve essere possibile regolare precisamente e velocemente la temperatura e il flusso dell'acqua.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

57. Timer per docce (1,5 punti)

Tutte le docce delle zone destinate al personale, delle aree esterne e comuni devono essere munite di un temporizzatore/ sensore di prossimità per l'arresto automatico del flusso d'acqua dopo un tempo predeterminato o in caso di mancato utilizzo.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

58. Copertura della piscina (1 punto)

Durante la notte o se non viene utilizzata per più di un giorno, la piscina deve essere coperta per evitare che l'acqua si raffreddi e per ridurre l'evaporazione.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

59. Antigelo (massimo 1,5 punti)

Se è necessario l'antigelo sulle strade devono essere utilizzati mezzi meccanici o sabbia/ghiaia per garantire che le strade entro il perimetro della struttura ricettiva siano sicure in caso di ghiaccio o neve (1,5 punti).

Se si utilizzano mezzi chimici, devono essere impiegate sostanze con un tenore massimo di ione cloruro (Cl-) pari all'1 % (1 punto) oppure prodotti antigelo che hanno ottenuto il marchio comunitario di qualità ecologica o altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali (1,5 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

60. Indicazione della durezza dell'acqua (massimo 2 punti)

In prossimità delle zone lavanderia, delle lavatrici e delle lavastoviglie devono essere affisse informazioni sulla durezza dell'acqua locale (1 punto) per consentire agli ospiti e al personale un utilizzo ottimale dei detersivi o, in alternativa, deve essere utilizzato un sistema di dosaggio automatico (1 punto) per ottimizzare il consumo di detersivo in funzione della durezza dell'acqua.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione attestante le modalità di informazione degli ospiti.

61. Orinatoi a risparmio idrico (1,5 punti)

Tutti gli orinatoi devono utilizzare un sistema senz'acqua oppure disporre di un dispositivo di risciacquo automatico o manuale che permetta il risciacquo del singolo orinatoio solo in caso di utilizzo.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una documentazione giustificativa dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio.

62. Specie autoctone utilizzate per nuove piantagioni all'esterno (1 punto)

Gli alberi e le siepi piantati nelle aree esterne devono essere costituiti da specie vegetali autoctone.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata di un esperto.

DETERSIVI E DISINFETTANTI**63. Detersivi (massimo 3 punti)**

Almeno l'80 % in peso dei detersivi per il lavaggio a mano delle stoviglie e/o dei detersivi per le lavastoviglie e/o dei detersivi per bucato e/o dei prodotti generici per la pulizia e/o i detergenti sanitari e/o i saponi e gli shampoo utilizzati dalla struttura ricettiva deve essere munito del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali (viene attribuito 1 punto per ciascuna delle suddette categorie di prodotti fino ad un massimo di 3 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare dati e documenti (comprese fatture) che attestino le quantità di prodotti utilizzate e le quantità munite di marchio ecologico.

64. Pitture e vernici per interni e per esterni (massimo 2 punti)

Almeno il 50 % delle opere di tinteggiatura interna e/o esterna della struttura ricettiva deve essere effettuato con pitture e vernici per interni e/o esterni munite del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali (1 punto per le pitture e vernici per interni e 1 punto per quelle per esterni).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare dati e documenti (comprese fatture) che attestino le quantità di prodotti utilizzate e le quantità munite di marchio ecologico.

65. Sostegno ad alternative agli accendifuoco artificiali per barbecue (1 punto)

Presso la struttura ricettiva possono essere venduti o offerti unicamente prodotti alternativi agli accendifuoco artificiali per barbecue o caminetti, quali olio di semi di colza o prodotti di canapa.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione attestante la conformità al criterio.

66. Dosaggio del disinfettante per piscine (1 punto) o piscine naturali/ecologiche (1 punto)

Le piscine devono essere dotate di un sistema di dosaggio automatico che utilizzi il quantitativo minimo di disinfettante necessario per ottenere un adeguato risultato sotto il profilo igienico (1 punto).

Oppure:

le piscine devono essere ecologiche/naturali, nelle quali l'igiene e la sicurezza dei bagnanti sono garantite solo con elementi naturali (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare la documentazione tecnica sul sistema di dosaggio automatico o sul tipo di piscina ecologica/naturale installata e sulla relativa manutenzione.

67. Pulizia meccanica (1 punto)

La struttura ricettiva deve disporre di precise procedure per effettuare la pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche, ad esempio mediante prodotti in microfibra o altri materiali per pulizia non chimici o mediante attività aventi un effetto analogo.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e, se pertinente, una documentazione giustificativa adeguata.

68. Giardini e orti biologici (2 punti)

Gli spazi verdi devono essere trattati senza l'uso di pesticidi o in linea con i principi dell'agricoltura biologica, secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio⁽¹⁾, o come previsto dalle leggi nazionali o dai piani nazionali riconosciuti in materia di agricoltura biologica.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e, se pertinente, una documentazione giustificativa adeguata.

69. Insetticidi e repellenti (massimo 2 punti)

La progettazione architettonica della struttura e le pratiche igieniche (ad esempio la costruzione su pali per impedire che i topi entrino nei locali, l'utilizzo di zanzariere e zampironi) devono garantire che l'impiego di insetticidi e repellenti nella struttura ricettiva sia ridotto al minimo (1 punto).

Se vengono utilizzati insetticidi e repellenti, devono essere impiegate solo sostanze consentite per l'agricoltura biologica [secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 834/2007] o sostanze munite del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e, se pertinente, una documentazione giustificativa adeguata.

RIFIUTI

70. Compostaggio (massimo 2 punti)

Nella struttura ricettiva i rifiuti organici devono essere separati (rifiuti di giardino, 1 punto; rifiuti di cucina, 1 punto) e il compostaggio di tali rifiuti deve avvenire secondo le linee guida fornite dalle autorità locali (ad esempio dall'amministrazione locale, dall'azienda o da un'impresa privata).

⁽¹⁾ GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e, se pertinente, una documentazione giustificativa adeguata.

71. Contenitori per bevande «usa e getta» (2 punti)

Nelle aree di proprietà o sotto la gestione diretta della struttura ricettiva non possono essere venduti contenitori per bevande usa e getta.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, indicando eventualmente i prodotti «usa e getta» utilizzati e la normativa che ne impone l'uso.

72. Smaltimento di grassi/oli (massimo 2 punti)

Devono essere installati separatori di grassi e i grassi/oli utilizzati per cucinare e per friggere devono essere raccolti e smaltiti adeguatamente (1 punto).

Agli ospiti è offerta la possibilità di smaltire correttamente i grassi/gli oli che usano (ad esempio negli appartamenti) (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

73. Tessuti, mobili e altri prodotti usati (massimo 2 punti)

I mobili, i tessuti e altri prodotti, come le apparecchiature elettroniche, usati devono essere dati a enti di beneficenza secondo la politica della struttura ricettiva (2 punti) o venduti (1 punto) ad altre associazioni che li raccolgono e li ridistribuiscono.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata delle associazioni interessate.

ALTRI SERVIZI

74. Tetti (2 punti)

Almeno il 50 % degli edifici situati nel perimetro della struttura ricettiva che presentano tetti adeguati (cioè tetti piatti o con angolazione o inclinazione ridotte) e che non sono utilizzati ad altri fini deve essere ricoperto di erba o di piante.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

75. Comunicazione ed educazione ambientale (massimo 3 punti)

La struttura ricettiva deve garantire la comunicazione e l'educazione ambientale degli ospiti mediante avvisi riguardanti la biodiversità locale, il paesaggio e le misure di conservazione della natura adottate a livello locale (1,5 punti). L'intrattenimento degli ospiti comprende elementi di educazione ambientale (1,5 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata.

76. Divieto di fumare nelle aree comuni e nelle stanze (massimo 1,5 punti)

Nel 100 % delle aree comuni interne e in almeno il 70 % delle stanze (1 punto) o in almeno il 95 % delle stanze (1,5 punti) non deve essere consentito fumare.

Valutazione e verifica: il richiedente deve indicare il numero e il tipo di aree disponibili, specificando quelle riservate ai non fumatori.

77. Biciclette (1,5 punti)

Gli ospiti devono poter disporre di biciclette (almeno 3 biciclette ogni 50 stanze).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio.

78. Servizio di trasferimento (1 punto)

La struttura ricettiva deve offrire agli ospiti che si spostano con i trasporti pubblici un servizio di trasferimento utilizzando mezzi di trasporto compatibili con l'ambiente come auto elettriche o mezzi trainati da cavalli.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e fornire un esempio della comunicazione agli ospiti.

79. Bottiglie riutilizzabili o a rendere (massimo 3 punti)

Nella struttura ricettiva le bevande devono essere offerte in bottiglie riutilizzabili o a rendere: bevande non alcoliche (1 punto), birra (1 punto) e acqua (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata del fornitore delle bottiglie.

80. Utilizzo di prodotti ricaricabili (massimo 2 punti)

La struttura ricettiva deve utilizzare solo batterie ricaricabili per i telecomandi (1 punto) e/o cartucce ricaricabili per i toner di stampanti e fotocopiatrici (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e una documentazione giustificativa adeguata del fornitore delle batterie e/o delle ricariche delle cartucce dei toner.

81. Prodotti di carta (massimo 3 punti)

Almeno l'80 % della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio e/o della carta stampata utilizzata deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale (viene attribuito 1 punto per ciascuna delle tre categorie di prodotti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare dati e documenti (comprese fatture) che attestino le quantità di prodotti utilizzate e le quantità munite di marchio ecologico.

82. Beni durevoli (massimo 3 punti)

Almeno il 30 % dei beni durevoli di qualsiasi categoria (ad esempio biancheria da letto, asciugamani, biancheria da tavola, PC, portatili, televisori, materassi, mobili, lavatrici, lavastoviglie, frigoriferi, aspiratori, rivestimenti di pavimenti, lampadine) presenti nella struttura ricettiva, comprese le unità in affitto adibite al pernottamento, deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale (viene attribuito 1 punto per ciascuna delle categorie di prodotti, fino a un massimo di tre).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare dati e documenti che attestino le quantità di prodotti presenti e le quantità munite di marchio ecologico.

83. Prodotti alimentari locali (massimo 3 punti)

Per ogni pasto, compresa la prima colazione, nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale e di stagione (per la frutta e la verdura fresche) (1,5 punti).

Se applicabile, deve essere vietato il consumo di specie locali in pericolo come alcuni pesci e crostacei specifici e di carne di animali selvatici e gamberetti provenienti da coltivazioni che rappresentano una minaccia per le foreste di mangrovie (1,5 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione giustificativa adeguata.

84. Alimenti biologici (massimo 2 punti)

Gli ingredienti principali di almeno due piatti inseriti nel menù (1 punto) o dell'intero menu compresa la prima colazione (2 punti) devono essere prodotti in base ai metodi dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 oppure prodotti secondo le modalità previste per un marchio di qualità ecologica ISO tipo I.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione giustificativa adeguata.

85. Qualità dell'aria negli interni (massimo 4 punti)

La struttura ricettiva deve garantire una qualità ottimale dell'aria negli ambienti interni applicando una o entrambe le soluzioni seguenti:

- le stanze e le aree comuni devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato I, punto 3, della direttiva 89/106/CEE e contenere solo pitture, decorazioni, mobili e altri materiali muniti di marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I attestanti lo scarso rilascio di emissioni (2 punti),
- nelle stanze e nelle aree comuni non devono essere impiegate profumazioni e le lenzuola, gli asciugamani e i tessuti devono essere lavati con detergenti senza profumo (1 punto) e la pulizia deve essere effettuata con mezzi senza profumazione (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio e la documentazione giustificativa adeguata. Per quanto riguarda il divieto di utilizzare profumazioni, è sufficiente presentare un elenco dei componenti/ingredienti senza profumazione utilizzati per il lavaggio e la pulizia.

GESTIONE GENERALE**86. Registrazione EMAS (3 punti) o certificazione ISO (2 punti) della struttura ricettiva**

La struttura ricettiva deve essere registrata in base al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) (3 punti) o deve essere certificata conformemente alla norma EN ISO 14001 (2 punti).

Valutazione e verifica: il richiedente deve dimostrare adeguatamente la registrazione in base al sistema EMAS o la certificazione EN ISO 14001.

87. Registrazione EMAS (1,5 punti) o certificazione ISO (1 punto) dei fornitori

Almeno uno dei principali fornitori o erogatori di servizi della struttura ricettiva deve essere registrato in base al sistema EMAS (1,5 punti) o essere certificato conformemente alla norma EN ISO 14001 (1 punto).

Valutazione e verifica: il richiedente deve dimostrare adeguatamente la registrazione al sistema EMAS o la certificazione EN ISO 14001 di almeno uno dei suoi fornitori principali.

88. Conformità dei subappaltatori ai criteri obbligatori (massimo 4 punti)

Nel caso vengano subappaltati altri servizi di ristorazione o attività ricreative/di fitness, tali servizi devono essere conformi ai criteri obbligatori del presente allegato applicabili ai servizi specifici (2 punti per ciascun servizio di ristorazione e bevande e/o strutture ricreative/di fitness presenti nella struttura ricettiva).

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire una documentazione adeguata degli accordi contrattuali stipulati con i subappaltatori in merito alla conformità di questi ultimi ai criteri obbligatori.

89. Contatori per il consumo di energia e di acqua (1 punto)

Presso la struttura ricettiva devono essere installati contatori supplementari per il consumo di energia e di acqua per poter rilevare i dati sul consumo delle varie attività e/o macchine presenti, ad esempio stanze, servizio lavanderia e cucina e/o macchine specifiche quali frigoriferi, lavatrici ecc.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ricettiva rispetta tale criterio e un'analisi dei dati rilevati (se già disponibili).

90. Altre azioni ambientali (massimo 3 punti)

- a) Altre azioni ambientali (fino a 1,5 punti ciascuna per un massimo di 3 punti): la direzione della struttura ricettiva deve intraprendere altre azioni, oltre a quelle indicate con i criteri della parte A o B, per migliorare le prestazioni ambientali della struttura. L'organismo competente che esamina la richiesta deve attribuire un punteggio a tali azioni, per un massimo di 1,5 punti per azione.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a tale criterio, unita alla descrizione completa di ciascuna azione supplementare che desidera venga presa in esame.

Oppure:

- b) assegnazione del marchio di qualità ecologica (3 punti): alla struttura ricettiva deve essere stato assegnato un marchio di qualità ecologica ISO tipo I nazionale o regionale.

Valutazione e verifica: il richiedente deve dimostrare adeguatamente di aver ottenuto un marchio di qualità ecologica.

I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 631/2009 DELLA COMMISSIONE

del 22 luglio 2009

recante disposizioni di applicazione dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'omologazione dei veicoli a motore in relazione alla protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili, che modifica la direttiva 2007/46/CE e abroga le direttive 2003/102/CE e 2005/66/CE

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 78/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 gennaio 2009, concernente l'omologazione dei veicoli a motore in relazione alla protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili, che modifica la direttiva 2007/46/CE e abroga le direttive 2003/102/CE e 2005/66/CE ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 6,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 78/2009 è uno degli atti normativi separati nel quadro della procedura di omologazione prevista dalla direttiva 2007/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 settembre 2007, che istituisce un quadro per l'omologazione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi nonché dei sistemi, componenti ed entità tecniche destinati a tali veicoli («direttiva quadro») ⁽²⁾.
- (2) Il regolamento (CE) n. 78/2009 stabilisce i requisiti fondamentali relativi alla protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili in forma di prove e valori limite per l'omologazione dei veicoli e dei sistemi di protezione frontale come entità tecniche separate.
- (3) Le prove di cui al regolamento (CE) n. 78/2009 si basano sulle disposizioni della direttiva 2003/102/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003,

relativa alla protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili prima e in caso di urto con un veicolo a motore e che modifica la direttiva 70/156/CEE del Consiglio ⁽³⁾ e della direttiva 2005/66/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa all'impiego di sistemi di protezione frontale sui veicoli a motore e recante modifica della direttiva 70/156/CEE del Consiglio ⁽⁴⁾.

- (4) Da uno studio ⁽⁵⁾ relativo ad alcune delle prescrizioni della direttiva 2003/102/CE è emersa la necessità di una loro modifica.
- (5) Le modalità tecniche di applicazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 78/2009 devono basarsi sulle specifiche della decisione 2004/90/CE della Commissione, del 23 dicembre 2003, relativa alle prescrizioni tecniche per l'applicazione dell'articolo 3 della direttiva 2003/102/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alla protezione dei pedoni e di altri utenti della strada vulnerabili prima e nel caso di un urto con un veicolo a motore e che modifica la direttiva 70/156/CEE ⁽⁶⁾ e della decisione 2006/368/CE della Commissione, del 20 marzo 2006, relativa alle prescrizioni tecniche dettagliate per l'esecuzione delle prove di cui alla direttiva 2005/66/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa all'impiego di sistemi di protezione frontale sui veicoli a motore ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ GU L 35 del 4.2.2009, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 263 del 9.10.2007, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 321 del 6.12.2003, pag. 15.

⁽⁴⁾ GU L 309 del 25.11.2005, pag. 37.

⁽⁵⁾ A Study on the feasibility of measures relating to the protection of pedestrians and other vulnerable road users –Final 2006, Transport Research Laboratory, UK.

⁽⁶⁾ GU L 31 del 4.2.2004, pag. 21.

⁽⁷⁾ GU L 140 del 29.5.2006, pag. 33

- (6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato tecnico veicoli a motore,

Articolo 3

Qualora, nel caso delle prove per l'omologazione di un veicolo in relazione al sistema di protezione frontale montato su di esso o per l'omologazione di tali sistemi come entità tecniche separate, il sistema di protezione frontale oggetto delle prove sia stato concepito in modo da essere utilizzato su più tipi di veicolo, tale sistema è omologato separatamente per ciascun tipo di veicolo cui è destinato.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce le prescrizioni tecniche necessarie per eseguire le prove e per applicare le disposizioni di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

Il servizio tecnico ha la facoltà di soprassedere all'effettuazione di prove supplementari qualora i tipi di veicolo in questione o i modelli di sistema di protezione frontale siano considerati sufficientemente simili.

Articolo 2

Le prove di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009 sono eseguite nei modi specificati nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo 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 luglio 2009

Per la Commissione
Günter VERHEUGEN
Membro della Commissione

ALLEGATO

PARTE I:	DISPOSIZIONI GENERALI E DEFINIZIONI
PARTE II:	SPECIFICHE DELLE PROVE SU VEICOLI
Capitolo I:	Condizioni generali
Capitolo II:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il paraurti
Capitolo III:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il paraurti
Capitolo IV:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del cofano
Capitolo V:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di bambino o di adulto di piccola taglia contro la superficie del cofano
Capitolo VI:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di adulto contro il parabrezza
Capitolo VII:	Prove d'urto dei dispositivi di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia e della testa di adulto contro la superficie del cofano
PARTE III:	SPECIFICHE DEI SISTEMI DI ASSISTENZA ALLA FRENATA
Appendice I:	Metodo di determinazione di F_{ABS} e a_{ABS}
Appendice II:	Elaborazione dei dati per il sistema di assistenza alla frenata
PARTE IV:	SPECIFICHE DELLE PROVE EFFETTUATE CON I SISTEMI DI PROTEZIONE FRONTALE
Capitolo I:	Condizioni generali
Capitolo II:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il sistema di protezione frontale
Capitolo III:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il sistema di protezione frontale
Capitolo IV:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale
Capitolo V:	Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia contro il sistema di protezione frontale
PARTE V:	DISPOSITIVI DI SIMULAZIONE UTILIZZATI NELLE PROVE
Appendice I:	Certificazione dei dispositivi di simulazione

PARTE I

DISPOSIZIONI GENERALI E DEFINIZIONI**1. Disposizioni generali**

Quando sono effettuate le misurazioni descritte in questa parte, il veicolo è in assetto di marcia normale.

Se il veicolo è munito di stemmi, emblemi o altre strutture che si ripiegano all'indietro o si ritraggono in caso di applicazione di un carico non superiore a 100 N, tale carico è applicato prima e/o durante le misurazioni.

Tutti i componenti del veicolo che possono cambiare forma o posizione e non sono elementi delle sospensioni o dispositivi di protezione attiva di pedoni sono in posizione ripiegata.

2. Definizioni

Ai fini del presente allegato si applicano le definizioni seguenti.

- 2.1. Per «altezza del bordo anteriore del cofano» s'intende, per ogni sezione di un veicolo, la distanza verticale dal suolo della linea di riferimento del bordo anteriore del cofano in quel punto.

- 2.2. Per «linea di riferimento del bordo anteriore del cofano» s'intende il tracciato geometrico dei punti di contatto tra un regolo lungo 1 000 mm e la superficie anteriore del cofano quando il regolo, tenuto parallelo al piano longitudinale verticale del veicolo e inclinato all'indietro di 50°, con l'estremità inferiore a 600 mm dal suolo, viene traslato lateralmente lungo il bordo anteriore del cofano restando a contatto con questo (cfr. figura 16).

Per i veicoli in cui la superficie superiore del cofano è inclinata di 50° e perciò forma un contatto continuo o multiplo anziché puntiforme con il regolo, la linea di riferimento è determinata con il regolo inclinato all'indietro di 40°.

Se la forma del veicolo è tale che l'estremità inferiore del regolo è la prima a venire a contatto con il cofano, tale punto di contatto costituisce la linea di riferimento del bordo anteriore del cofano in quella posizione laterale.

Se la forma del veicolo è tale che l'estremità superiore del regolo è la prima a venire a contatto con il cofano, la linea di riferimento del bordo anteriore del cofano è data dal tracciato geometrico della distanza di inviluppo di 1 000 mm in quella posizione laterale.

Anche il bordo superiore del cofano è considerato il bordo anteriore ai fini della presente decisione se viene a contatto con il regolo durante questa misurazione.

- 2.3. Per «linea di riferimento posteriore del cofano» s'intende il tracciato geometrico dei punti di contatto più arretrati tra una sfera di 165 mm e la superficie del cofano, quando la sfera viene traslata lateralmente lungo la superficie superiore frontale, a contatto con il parabrezza (cfr. figura 1). L'operazione è eseguita dopo aver rimosso le spazzole e i bracci dei tergicristalli.

Se la linea di riferimento posteriore del cofano si trova ad una distanza di inviluppo di oltre 2 100 mm dal suolo, la linea di riferimento posteriore del cofano è data dal tracciato geometrico della distanza di inviluppo di 2 100 mm. Nel caso in cui la linea di riferimento posteriore del cofano non si intersechi con le linee di riferimento laterali del cofano, la linea di riferimento posteriore del cofano è modificata in base alla procedura di cui al punto 2.17.

- 2.4. Per «sporgenza del paraurti» s'intende, per ogni sezione longitudinale di un veicolo, la distanza orizzontale, misurata in ogni piano longitudinale verticale del veicolo, tra la linea superiore del paraurti e la linea di riferimento del bordo anteriore del cofano.
- 2.5. Per «centro del ginocchio» s'intende il punto in cui avviene l'effettiva flessione del ginocchio.
- 2.6. Per «angolo del paraurti» s'intende il punto di contatto del veicolo con un piano verticale che forma un angolo di 60° rispetto al piano longitudinale verticale del veicolo e che è tangente alla superficie esterna del paraurti (cfr. figura 2).
- 2.7. Per «angolo del sistema di protezione frontale» s'intende il punto di contatto del sistema di protezione frontale con un piano verticale che forma un angolo di 60° rispetto al piano longitudinale verticale del veicolo e che è tangente alla superficie esterna del sistema di protezione frontale (cfr. figura 3).
- 2.8. Per «angolo del bordo anteriore del sistema di protezione frontale» s'intende il punto di contatto del sistema di protezione frontale con un piano verticale che forma un angolo di 45° rispetto al piano longitudinale verticale del veicolo e che è tangente alla superficie esterna del sistema di protezione frontale. Il bordo inferiore del piano deve essere ad un'altezza di 600 mm o essere 200 mm sotto la parte più alta del sistema di protezione frontale, scegliendo il valore superiore.
- 2.9. Per «punto di riferimento dell'angolo» s'intende l'intersezione della linea di riferimento del bordo anteriore del cofano con la linea di riferimento laterale del cofano (cfr. figura 4).
- 2.10. Per «dimensioni esterne essenziali della parte anteriore» s'intendono punti solidi nello spazio del telaio di prova, rappresentanti tutti i punti del tipo di veicolo considerato contro cui il sistema di protezione frontale potrebbe urtare durante le prove.
- 2.11. Per «femore» si intendono tutti i componenti o le parti di componenti (compresi tessuti molli, pelle, smorzatore, strumentazione e staffe, pulegge, ecc. fissate al dispositivo di simulazione per consentirne il lancio) al di sopra del centro del ginocchio.
- 2.12. Per «sporgenza del sistema di protezione frontale» s'intende, per ogni punto del sistema di protezione frontale, la distanza orizzontale tra la linea di riferimento superiore del sistema di protezione frontale e la posizione del punto considerato sul sistema di protezione frontale. Tale distanza è misurata, in ogni punto, su un piano verticale parallelo al piano verticale longitudinale del veicolo.

- 2.13. Per «bordo anteriore del sistema di protezione frontale» s'intende la struttura superiore esterna del sistema di protezione frontale, esclusi il cofano e i parafanghi, gli elementi superiori e laterali intorno ai fari ed ogni elemento accessorio come griglie che proteggono solo le luci.
- 2.14. Per «altezza del bordo anteriore del sistema di protezione frontale» s'intende, per ogni sezione longitudinale verticale del sistema di protezione frontale, la distanza verticale tra il livello di riferimento del suolo e la linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale, con il veicolo in assetto di marcia normale.
- 2.15. Per «linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale» s'intende il tracciato geometrico dei punti di contatto tra un regolo lungo 1 000 mm e la superficie anteriore del sistema di protezione frontale quando il regolo, tenuto parallelo al piano longitudinale verticale della vettura e inclinato all'indietro di 50°, con l'estremità inferiore a 600 mm dal suolo, viene traslato lateralmente lungo il bordo anteriore del sistema di protezione frontale restando a contatto con questo. Per i sistemi di protezione frontale la cui superficie superiore è praticamente inclinata di 50° e perciò forma un contatto continuo o multiplo anziché puntiforme con il regolo, la linea di riferimento è determinata con il regolo inclinato all'indietro di 40°. Per i sistemi di protezione frontale di forma tale che l'estremità inferiore del regolo è la prima a venire a contatto con il cofano, tale punto di contatto costituisce la linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale in quella posizione laterale. Per i sistemi di protezione frontale di forma tale che l'estremità superiore del regolo è la prima a venire a contatto con il cofano, la linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale è data dal tracciato geometrico della distanza di inviluppo di 1 000 mm in quella posizione laterale. Anche il bordo superiore del sistema di protezione frontale è considerato ai fini del presente regolamento come il bordo anteriore del sistema di protezione frontale se viene a contatto con il regolo durante questa misurazione (cfr. figura 5).
- 2.16. Per «punto d'impatto» s'intende il punto del veicolo in cui ha luogo l'impatto iniziale del dispositivo di simulazione utilizzato nella prova. La vicinanza di questo punto al punto bersaglio dipende dall'angolo della traiettoria del dispositivo di simulazione e dal contorno della superficie del veicolo (cfr. punto B nella figura 6).
- 2.17. «Intersezione della linea di riferimento posteriore del cofano e della linea di riferimento laterale del cofano». Se la linea di riferimento posteriore del cofano e la linea di riferimento laterale del cofano non si intersecano, la linea di riferimento posteriore del cofano è allungata e/o modificata mediante un modello semicircolare con un raggio di 100 mm. Il modello è ricavato da un foglio sottile di materiale flessibile, che si piega facilmente in un'unica curvatura in qualsiasi direzione. Il modello, di preferenza, resiste alla curvatura doppia o complessa che potrebbe comportare la piegatura del modello. Il materiale consigliato è un foglio di plastica sottile rivestito di materiale espanso che consente al modello di aderire alla superficie del veicolo.

Il modello, posto su una superficie piana, è contrassegnato con 4 punti da «A» a «D» (cfr. figura 7). Il modello è posizionato sul veicolo in modo che gli angoli «A» e «B» coincidano con la linea di riferimento laterale. Assicurandosi che questi due angoli coincidano con la linea di riferimento laterale, il modello è spostato progressivamente indietro finché l'arco del modello non entra in contatto con la linea di riferimento posteriore del cofano. Durante il procedimento il modello è curvato in modo da seguire, il più precisamente possibile, il contorno esterno della superficie del cofano, senza piegarsi. Se il punto di contatto tra il modello e la linea di riferimento posteriore del cofano è tangenziale e il punto di tangenza si trova all'esterno dell'arco descritto dai punti «C» e «D», la linea di riferimento posteriore del cofano è prolungata e/o modificata per seguire l'arco di circonferenza del modello in modo da incontrare la linea di riferimento laterale del cofano (cfr. figura 8).

Se il modello non può entrare in contatto simultaneo con la linea di riferimento laterale del cofano ai punti «A» e «B» e tangenzialmente con la linea di riferimento posteriore del cofano oppure se il punto di contatto tra la linea di riferimento posteriore del cofano e il modello si trova all'interno dell'arco descritto dai punti «C» e «D», sono utilizzati altri modelli in cui i raggi sono aumentati progressivamente con incrementi di 20mm, finché non sono soddisfatte tutte le condizioni suddette.

Una volta definita, la linea di riferimento posteriore modificata del cofano è assunta in tutti i punti successivi e le estremità originarie della linea non sono più utilizzate.

- 2.18. Per «altezza inferiore del paraurti» s'intende, ad ogni posizione trasversale, la distanza verticale dal suolo della linea di riferimento inferiore del paraurti, con il veicolo in assetto di marcia normale.
- 2.19. Per «linea di riferimento inferiore del paraurti» s'intende la linea che identifica il limite inferiore dei punti significativi di contatto tra il pedone e il paraurti. È data dal tracciato geometrico dei punti di contatto inferiori tra un regolo lungo 700 mm e il paraurti quando il regolo, tenuto parallelo al piano longitudinale verticale del veicolo e inclinato in avanti di 25°, viene traslato lateralmente lungo il frontale della vettura, restando a contatto con il suolo e con la superficie del paraurti (cfr. figura 9).
- 2.20. Per «altezza inferiore del sistema di protezione frontale» s'intende, ad ogni posizione trasversale, la distanza verticale dal suolo della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale, con il veicolo in assetto di marcia normale.

- 2.21. Per «linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale» s'intende la linea che identifica il limite inferiore dei punti significativi di contatto tra il pedone e il sistema di protezione frontale. È data dal tracciato geometrico dei punti di contatto inferiori tra un regolo lungo 700 mm e il sistema di protezione frontale quando il regolo, tenuto parallelo al piano verticale longitudinale del veicolo e inclinato in avanti di 25° viene traslato lateralmente lungo il frontale della vettura, restando a contatto con il suolo e con la superficie del sistema di protezione frontale o del veicolo (cfr. figura 10).
- 2.22. Per «linea di riferimento posteriore del parabrezza» s'intende il tracciato geometrico dei punti di contatto anteriori tra una sfera e il parabrezza, quando una sfera del diametro di 165 mm viene traslata lungo l'intelaiatura superiore del parabrezza, incluse eventuali decorazioni, restando a contatto con il parabrezza (cfr. figura 11).
- 2.23. Per «linea di riferimento laterale» s'intende il tracciato geometrico dei punti superiori di contatto tra un regolo di 700 mm e la fiancata di un veicolo, quando il regolo, tenuto parallelo a un piano verticale trasversale del veicolo e inclinato di 45° verso l'interno viene traslato lungo la fiancata e resta a contatto con i lati della superficie superiore frontale (cfr. figura 12).
- 2.24. Per «punto bersaglio» s'intende l'intersezione della proiezione dell'asse longitudinale del dispositivo di simulazione della testa con la superficie anteriore del veicolo (cfr. punto A nella figura 6).
- 2.25. Per «terzo del bordo anteriore del cofano» s'intende il tracciato geometrico tra i punti di riferimento degli angoli, misurato con un nastro flessibile lungo il contorno esterno del bordo anteriore e diviso per tre.
- 2.26. Per «terzo della superficie del cofano» s'intende il tracciato geometrico dell'area compresa tra le linee di riferimento laterali, misurato con un nastro flessibile lungo il contorno esterno della superficie del cofano su ogni sezione trasversale e diviso per tre.
- 2.27. Per «terzo del sistema di protezione frontale» s'intende il tracciato geometrico tra gli angoli del sistema di protezione frontale, misurato con un nastro flessibile lungo il contorno orizzontale esterno del sistema di protezione frontale e diviso per tre.
- 2.28. Per «terzo del bordo anteriore del sistema di protezione frontale» s'intende il tracciato geometrico tra gli angoli del bordo anteriore superiore del sistema di protezione frontale, misurato con un nastro flessibile lungo il contorno orizzontale esterno del sistema di protezione frontale e diviso per tre.
- 2.29. Per «terzo del paraurti» s'intende il tracciato geometrico tra gli angoli del paraurti misurato con un nastro flessibile lungo il contorno esterno del paraurti e diviso per tre.
- 2.30. Per «tibia» si intendono tutti i componenti o le parti di componenti (compresi tessuti molli, pelle, strumentazione e staffe, pulegge, ecc. fissate al dispositivo di simulazione per consentirne il lancio) al di sotto del centro del ginocchio. Si noti che questa definizione di tibia comprende la massa, ecc. del piede.
- 2.31. Per «linea di riferimento superiore del paraurti» s'intende la linea che identifica il limite superiore dei punti significativi di contatto tra il pedone e il paraurti.

Per i veicoli con una struttura del paraurti identificabile, è data dal tracciato geometrico dei punti di contatto superiori tra un regolo e il paraurti quando il regolo, tenuto parallelo al piano verticale longitudinale del veicolo e inclinato all'indietro di 20° rispetto alla verticale, viene traslato lateralmente lungo il frontale del veicolo, restando a contatto con la superficie del paraurti (cfr. figura 13).

Per i veicoli con una struttura del paraurti non identificabile, è data dal tracciato geometrico dei punti di contatto superiori tra un regolo lungo 700 mm e il paraurti quando il regolo, tenuto parallelo al piano verticale longitudinale della vettura e inclinato all'indietro di 20° rispetto alla verticale, viene traslato lateralmente lungo il frontale del veicolo, restando a contatto con il suolo e con la superficie del paraurti (cfr. figura 13).

Se necessario il regolo è accorciato per evitare il contatto con strutture al di sopra del paraurti.

- 2.32. Per «altezza superiore del sistema di protezione frontale» s'intende, ad ogni posizione trasversale, la distanza verticale dal suolo della linea di riferimento superiore del sistema di protezione frontale, con il veicolo in assetto di marcia normale.

- 2.33. Per «linea di riferimento superiore del sistema di protezione frontale» s'intende la linea che identifica il limite superiore dei punti significativi di contatto tra il pedone e il sistema di protezione frontale. È data dal tracciato geometrico dei punti di contatto superiori tra un regolo lungo 700 mm e il sistema di protezione frontale quando il regolo, tenuto parallelo al piano verticale longitudinale del veicolo e inclinato all'indietro di 20° viene traslato lateralmente lungo il frontale della vettura, restando a contatto con il suolo e con la superficie del sistema di protezione frontale (cfr. figura 14).

Se necessario il regolo è accorciato per evitare il contatto con strutture al di sopra del sistema di protezione frontale.

- 2.34. Per «tipo di veicolo» s'intende una categoria di veicoli la cui parte anteriore ai montanti A non presenta differenze che potrebbero influenzare negativamente i risultati delle prove di impatto di cui al regolamento (CE) n. 78/2009 per quanto riguarda:
- la struttura,
 - le principali dimensioni,
 - i materiali delle superfici esterne,
 - il montaggio dei componenti (esterni o interni),
 - il modo in cui è fissato il sistema di protezione frontale, se il veicolo ne è munito.

Ai fini dell'omologazione dei sistemi di protezione frontale come entità tecniche separate, il riferimento al veicolo può essere interpretato come riferimento al telaio su cui il sistema è montato per essere sottoposto alle prove e che riproduce le dimensioni esterne della parte anteriore del veicolo per il quale il sistema deve essere omologato.

- 2.35. Per «distanza di involuppo» s'intende il tracciato geometrico descritto sulla superficie superiore frontale o sul sistema di protezione frontale dall'estremità di un nastro flessibile che è mantenuto su un piano longitudinale verticale al veicolo e traslato lungo la superficie superiore frontale o il sistema di protezione frontale. Durante l'operazione il nastro è tenuto teso in modo che un'estremità resti a contatto con il livello di riferimento del suolo e cada perpendicolarmente al di sotto della parte anteriore del paraurti e l'altra estremità resti a contatto con la superficie superiore frontale o con il sistema di protezione frontale (cfr. per esempio figura 15). Il veicolo è posizionato nel normale assetto di marcia.

Questa procedura è utilizzata per tracciare, con nastri di lunghezza corrispondente, distanze di involuppo di 900 mm, 1 000 mm, 1 700 mm e 2 100 mm.

Figura 1

Determinazione della linea di riferimento posteriore del cofano

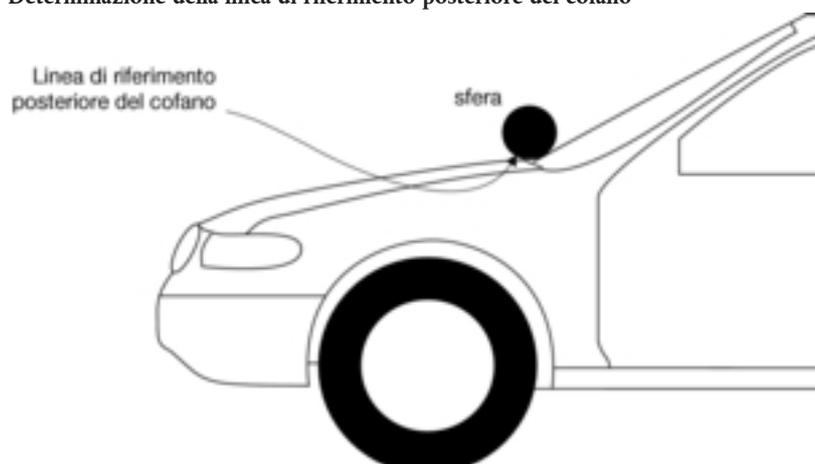


Figura 2

Determinazione dell'angolo del paraurti

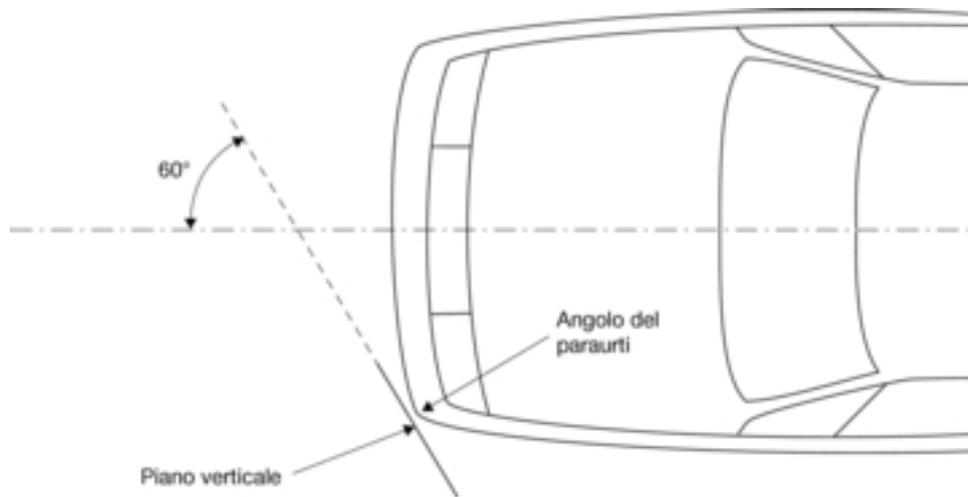


Figura 3

Determinazione dell'angolo del sistema di protezione frontale

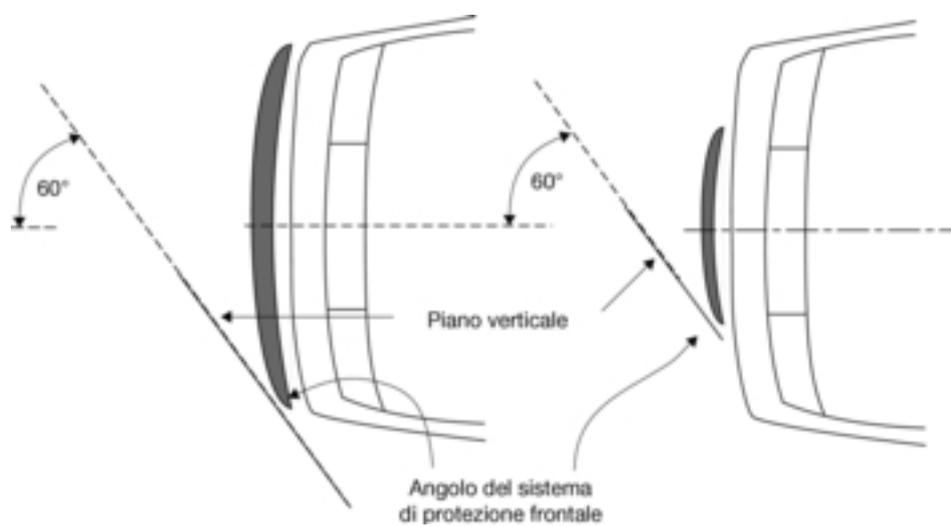


Figura 4

Determinazione del punto di riferimento dell'angolo; intersezione della linea di riferimento del bordo anteriore del cofano con la linea di riferimento laterale

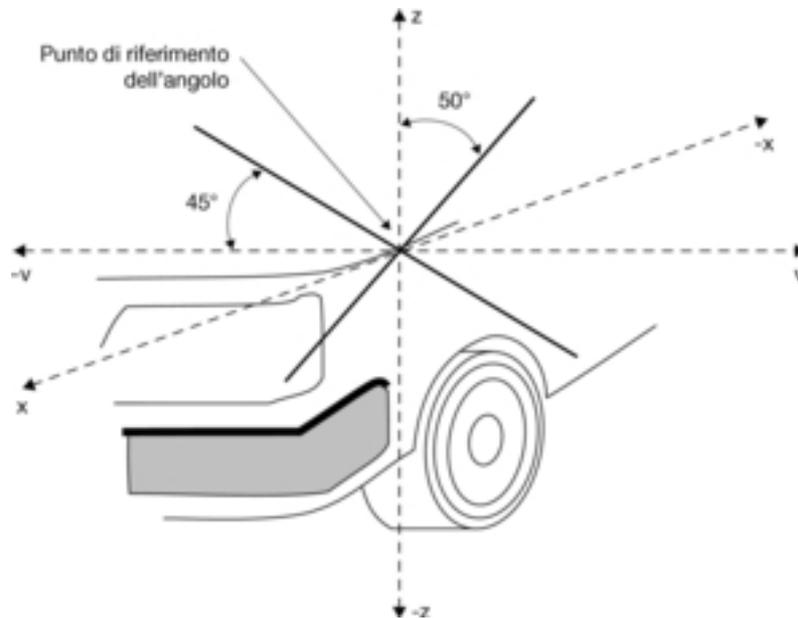


Figura 5

Determinazione della linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale



Figura 6

Punto di impatto e punto bersaglio

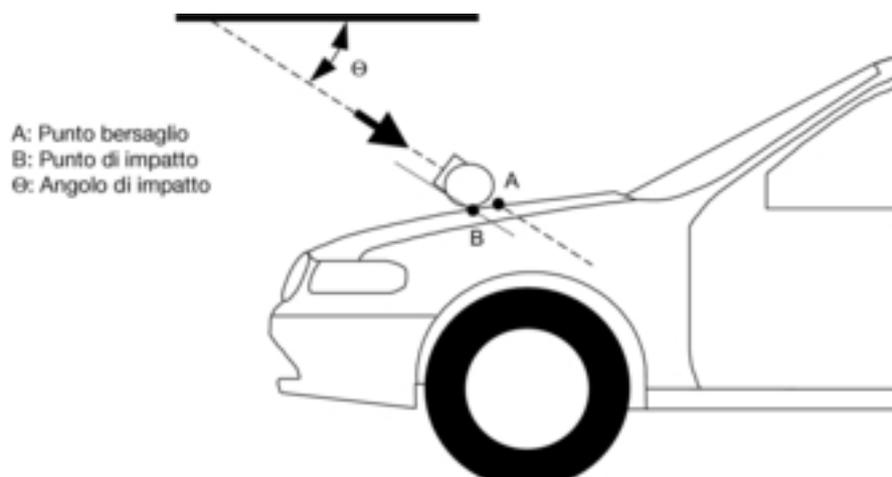


Figura 7

Progettazione del modello e contrassegni utilizzati per unire la linea di riferimento posteriore del cofano alla linea di riferimento laterale

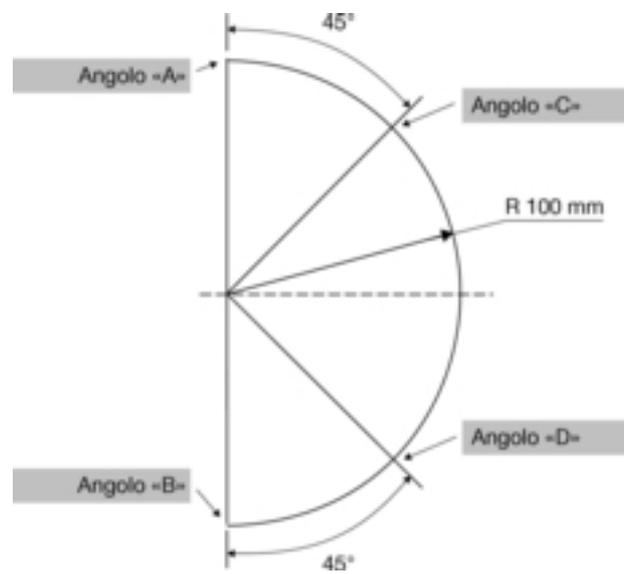


Figura 8

Angolo posteriore del cofano — allungare la linea di riferimento posteriore del cofano in modo che incontri la linea di riferimento laterale lungo l'arco della circonferenza del modello

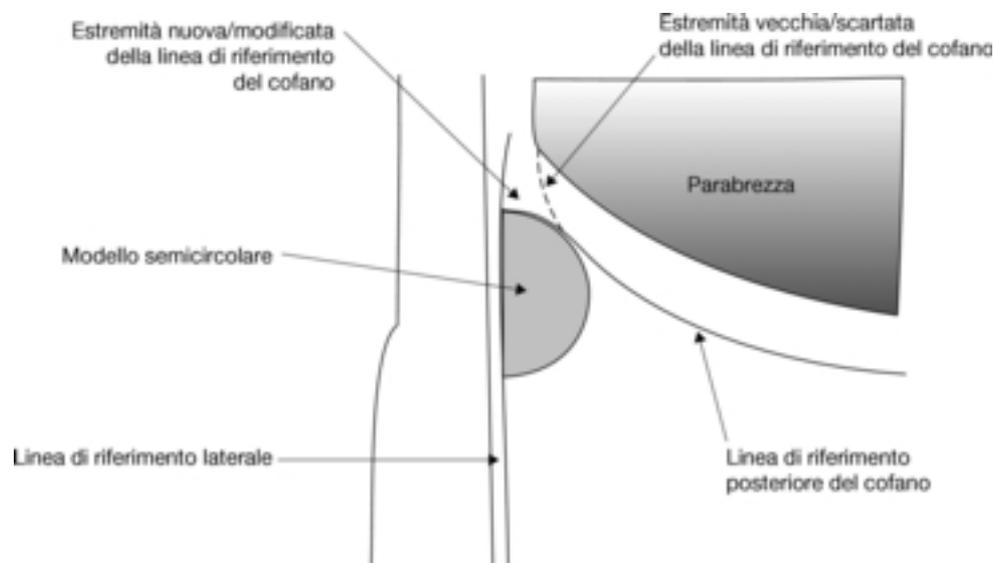


Figura 9

Determinazione della linea di riferimento inferiore del paraurti

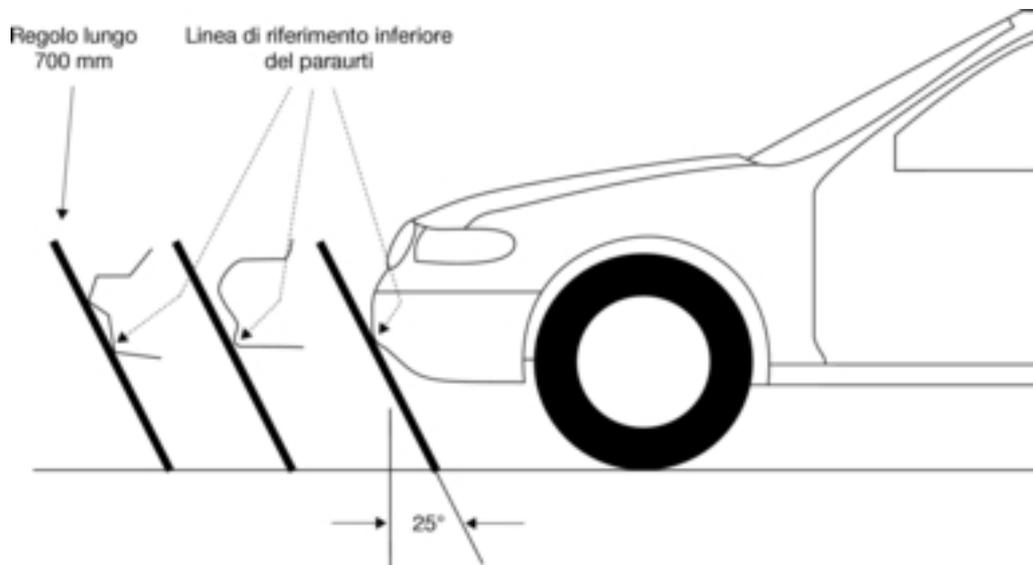


Figura 10

Determinazione della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale

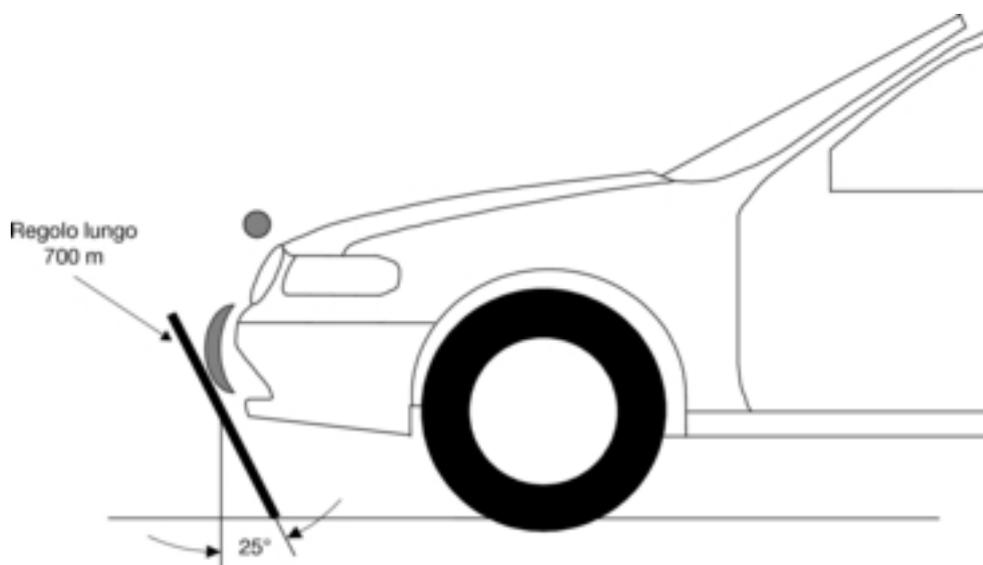


Figura 11

Determinazione della linea di riferimento posteriore del parabrezza



Figura 12

Determinazione della linea di riferimento laterale

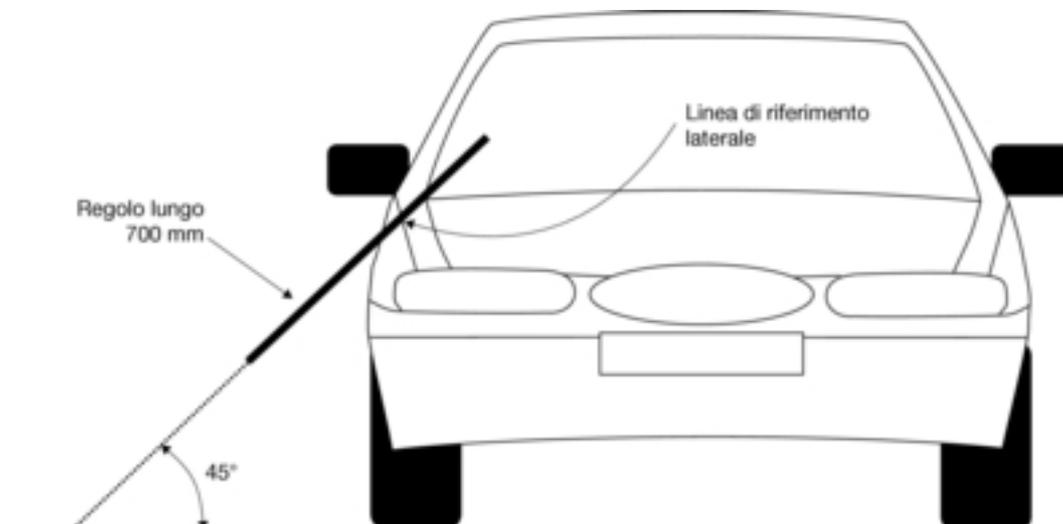


Figura 13

Determinazione della linea di riferimento superiore del paraurti

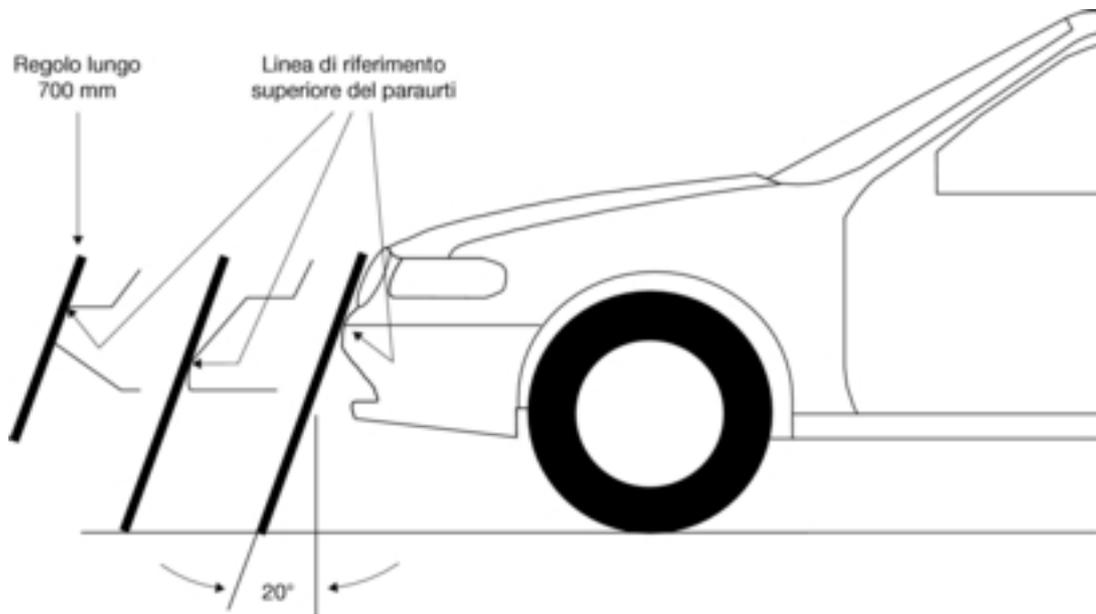


Figura 14

Determinazione della linea di riferimento superiore del sistema di protezione frontale

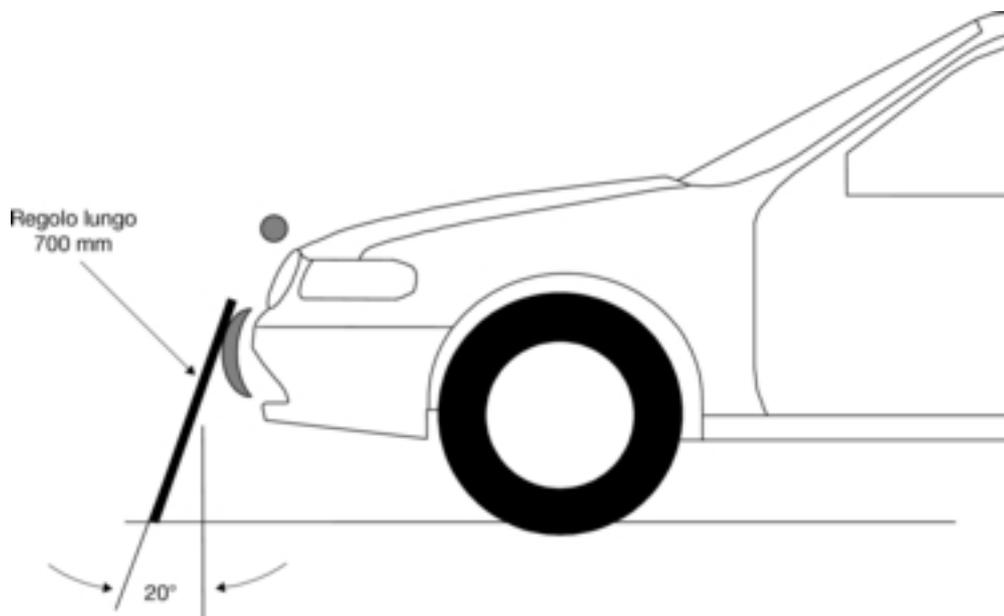


Figura 15

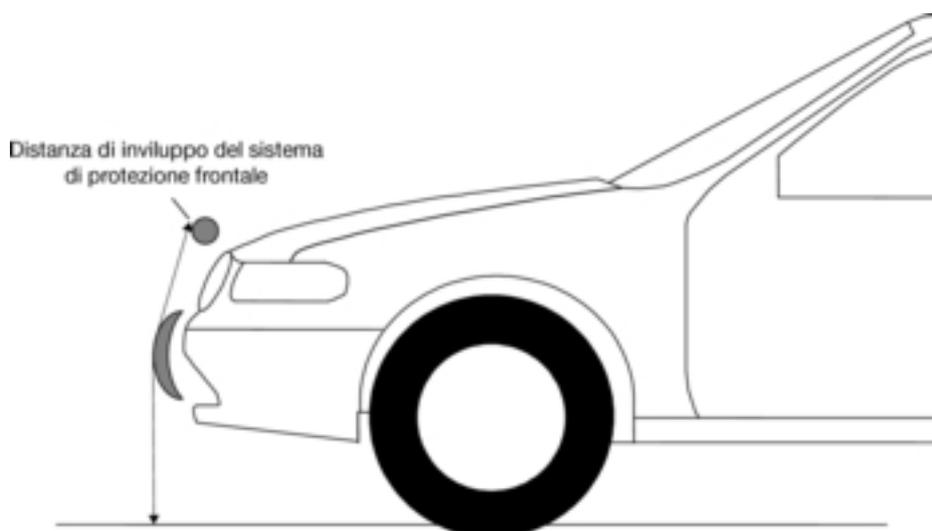
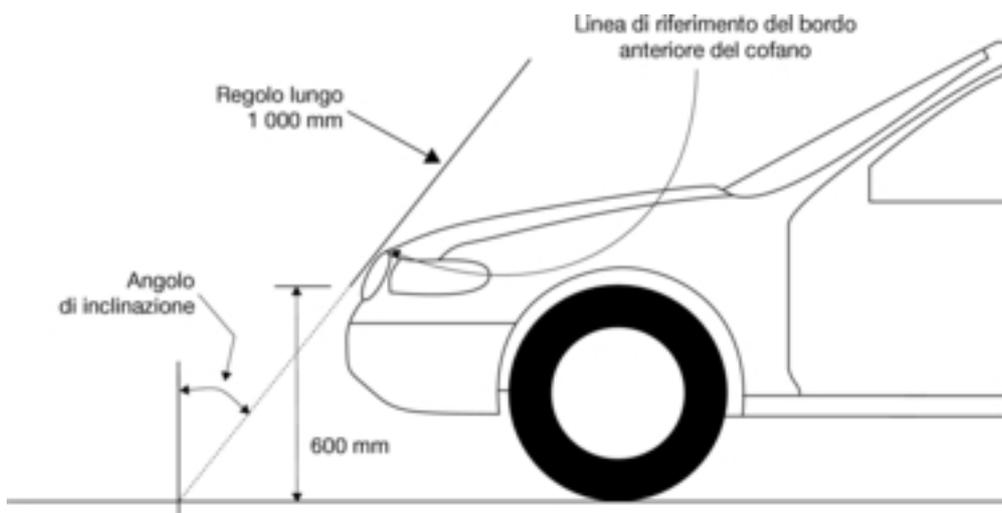
Determinazione della distanza di inviluppo del sistema di protezione frontale

Figura 16

Determinazione della linea di riferimento del bordo anteriore del cofano

PARTE II

SPECIFICHE DELLE PROVE SU VEICOLI

CAPITOLO I

Condizioni generali

1. Veicolo completo

1.1. I veicoli completi sottoposti a prove soddisfano le condizioni di cui ai punti 1.1.1, 1.1.2 e 1.1.3.

1.1.1. Il veicolo, in assetto di marcia normale, è saldamente fissato su supporti rialzati o poggia su una superficie piana con il freno a mano inserito.

1.1.2. Tutti i dispositivi destinati alla protezione degli utenti della strada vulnerabili sono opportunamente attivati prima della prova e/o sono in funzione durante la prova. Spetta a chi chiede l'omologazione dimostrare che i dispositivi funzioneranno come previsto in caso d'impatto con un pedone.

- 1.1.3. I veicoli con componenti, diversi dai dispositivi di protezione attiva dei pedoni, che possono cambiare forma e posizione e che hanno più forme o posizioni fisse sono conformi ai requisiti con tali componenti in ogni forma o posizione fissa.
- 2. Sottosistema di veicolo**
- 2.1. Quando è utilizzato per le prove solo un sottosistema di veicolo, questo soddisfa le condizioni di cui ai punti 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 e 2.1.4.
- 2.1.1. Il sottosistema comprende tutte le parti della struttura del veicolo, i componenti del cofano e situati sotto il cofano o dietro il parabrezza che potrebbero essere implicati in un urto frontale con un utente della strada vulnerabile, onde poter mostrare il comportamento e le interazioni di tutti i componenti del veicolo che entrano a far parte del processo.
- 2.1.2. Il sottosistema di veicolo è saldamente montato sul veicolo in assetto di marcia normale.
- 2.1.3. Tutti i dispositivi destinati alla protezione degli utenti della strada vulnerabili sono opportunamente attivati prima della prova e/o sono in funzione durante la prova. Spetta al richiedente dell'omologazione dimostrare che i dispositivi funzioneranno come previsto in caso d'impatto con un pedone.
- 2.1.4. I veicoli con componenti, diversi dai dispositivi di protezione attiva dei pedoni, che possono cambiare forma e posizione e che hanno più forme o posizioni fisse sono conformi ai requisiti con tali componenti in ogni forma o posizione fissa.

CAPITOLO II

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il paraurti

1. Campo di applicazione

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui ai punti 2.1, lettera a), e 3.1, lettera a) dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della gamba per le prove d'urto contro il paraurti è in «volo libero» al momento dell'urto. La fase di volo libero inizia ad una distanza dal veicolo tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto del dispositivo di simulazione con il sistema di propulsione durante il rimbalzo del dispositivo di simulazione.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui ai punti 2.1, lettera a), e 3.1, lettera a) dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

- 3.2. La prova si applica ai veicoli con altezza inferiore del paraurti inferiore a 425 mm.

Per i veicoli con altezza inferiore del paraurti pari o superiore a 425 mm e inferiore a 500 mm il costruttore può scegliere di applicare la prova di cui al capitolo III.

Per i veicoli con altezza inferiore del paraurti pari o superiore a 500 mm si applica il capitolo III.

- 3.3. Sono effettuate almeno tre prove d'urto della gamba contro il paraurti, una per ciascun terzo di paraurti, nelle posizioni ritenute più pericolose. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti di prova prescelti sono distanti tra loro almeno 132 mm e si trovano almeno 66 mm all'interno rispetto agli angoli del paraurti. Queste distanze minime sono misurate tendendo un nastro flessibile lungo la superficie esterna del veicolo. Le posizioni sottoposte a prova dai laboratori sono specificate nel verbale di prova.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I.

- 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 % \pm 15 % e temperatura stabilizzata di 20 \pm 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.

- 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della gamba da utilizzare per questa prova è quello descritto al punto 1 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato, azionato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione del vettore di velocità è orizzontale e parallela al piano verticale longitudinale del veicolo. La tolleranza per la direzione del vettore di velocità nel piano orizzontale e nel piano longitudinale è di $\pm 2^\circ$ al momento del primo contatto.
- 4.5. L'asse del dispositivo di simulazione è perpendicolare al piano orizzontale con una tolleranza di $\pm 2^\circ$ nel piano laterale e longitudinale. I piani orizzontale, longitudinale e laterale sono in posizione ortogonale l'uno rispetto all'altro (cfr. figura 1).
- 4.6. L'estremità inferiore del dispositivo di simulazione si trova 25 mm sopra il livello di riferimento del suolo al momento del primo contatto col paraurti (cfr. figura 2), con una tolleranza di ± 10 mm.

Nell'impostare l'altezza del sistema di propulsione occorre tener conto dell'effetto della gravità nella fase di volo libero del dispositivo di simulazione.

Al momento del primo contatto il dispositivo di simulazione ha l'orientamento previsto intorno al suo asse verticale, con una tolleranza di $\pm 5^\circ$, per consentire il corretto funzionamento dell'articolazione del ginocchio (cfr. figura 1).

- 4.7. Al momento del primo contatto l'asse centrale del dispositivo di simulazione si trova, con una tolleranza di ± 10 mm, in corrispondenza del punto d'impatto previsto.
- 4.8. Durante il contatto tra il dispositivo di simulazione e il veicolo, il dispositivo di simulazione non deve entrare in contatto con il suolo o con qualsiasi altro oggetto non facente parte del veicolo.
- 4.9. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione quando colpisce il paraurti è di $11,1 \pm 0,2$ m/s. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando si ricava la velocità d'impatto da misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.

Figura 1

Tolleranze d'angolo per il dispositivo di simulazione della gamba al momento del primo impatto

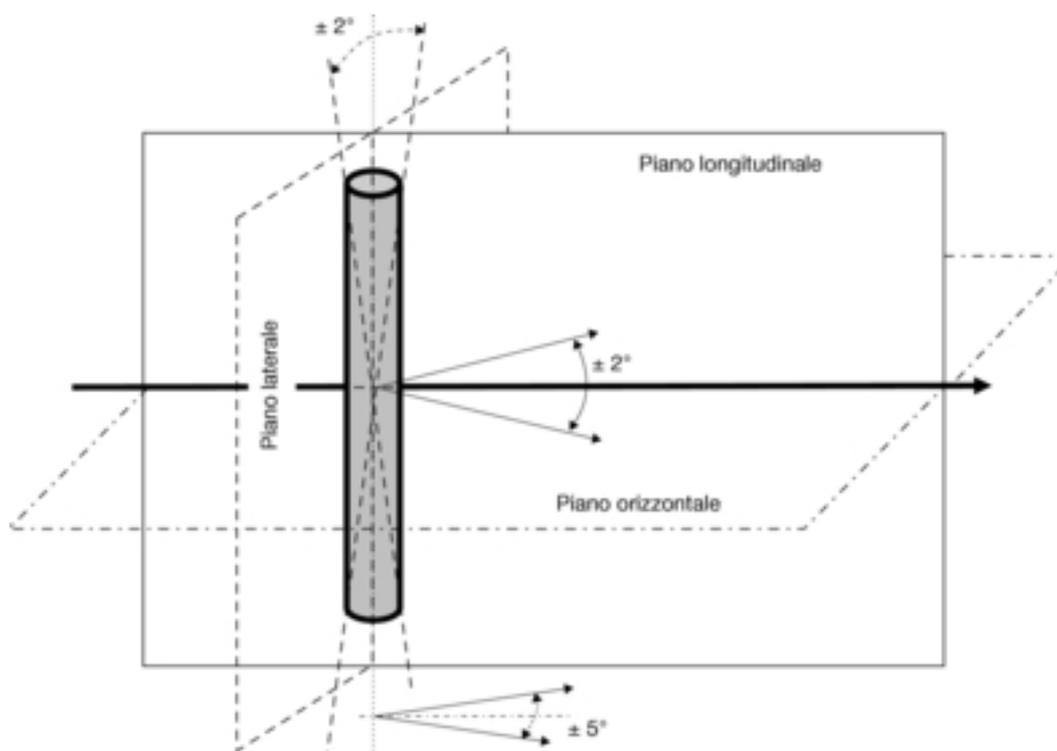
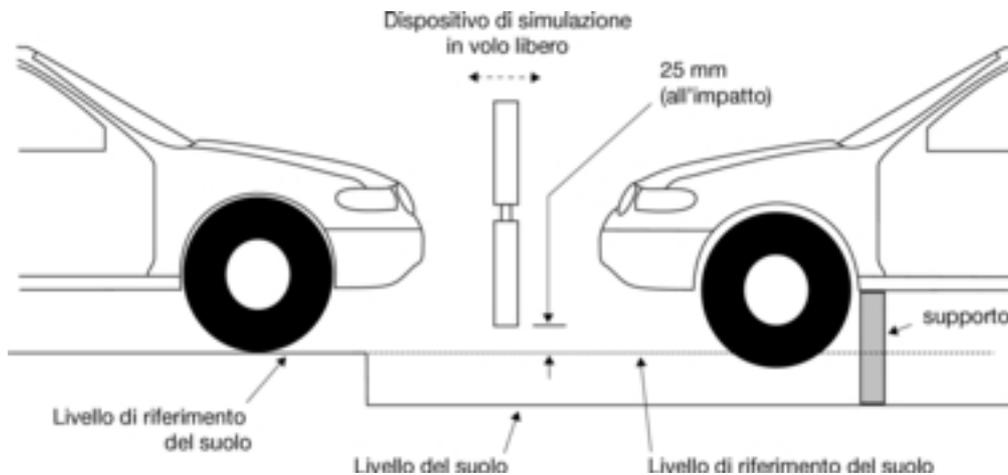


Figura 2

Prove d'urto della gamba contro il paraurti per veicolo completo in assetto di marcia normale (a sinistra) e per veicolo completo o sottosistema su supporti (a destra)



CAPITOLO III

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il paraurti

1. Campo d'applicazione

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui ai punti 2.1, lettera b), e 3.1, lettera b), dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della coscia per le prove d'urto contro il paraurti è montato sul sistema di propulsione mediante un limitatore di coppia per evitare che carichi decentrati considerevoli danneggino il sistema di guida. Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito insensibili ai carichi fuori asse, che permettono al dispositivo di simulazione di muoversi unicamente nella direzione d'impatto prescritta quando è a contatto con il veicolo. Le guide impediscono il movimento in altre direzioni, compresa la rotazione intorno a un asse.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui ai punti 2.1, lettera b), e 3.1, lettera b) dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 3.2. La prova si applica ai veicoli con altezza inferiore del paraurti pari o superiore a 500 mm.

Per i veicoli con altezza inferiore del paraurti pari o superiore a 425 mm e inferiore a 500 mm il costruttore può scegliere di applicare la prova di cui al capitolo II.

Per i veicoli con altezza inferiore del paraurti inferiore a 425 mm si applica il capitolo II.

- 3.3. Le prove d'urto della coscia contro il paraurti sono effettuate nelle posizioni di prova prescelte al punto 3.3 del capitolo II.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I.

- 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del $35\% \pm 15\%$ e temperatura stabilizzata di $20 \pm 4\text{ }^\circ\text{C}$. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.

- 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della coscia da utilizzare per questa prova è quello descritto al punto 2 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato, azionato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione d'urto è parallela all'asse longitudinale del veicolo, con l'asse del dispositivo di simulazione verticale al momento del primo contatto. A queste direzioni si applica una tolleranza di $\pm 2^\circ$. Al momento del primo contatto l'asse centrale verticale del dispositivo di simulazione è equidistante tra la linea di riferimento superiore del paraurti e la linea di riferimento inferiore del paraurti con una tolleranza di ± 10 mm; lateralmente coincide con la posizione d'urto prescelta con una tolleranza di ± 10 mm.
- 4.5. La velocità d'impatto del dispositivo quando colpisce il paraurti è di $11,1 \pm 0,2$ m/s.

CAPITOLO IV

Prove d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del cofano

1. Campo d'applicazione

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui ai punti 2.2 e 3.2 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della coscia per le prove d'urto contro il bordo anteriore del cofano è montato sul sistema di propulsione mediante un limitatore di coppia per evitare che carichi decentrati considerevoli danneggino il sistema di guida. Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito insensibili ai carichi fuori asse, che permettono al dispositivo di simulazione di muoversi unicamente nella direzione d'impatto prescritta quando è a contatto con il veicolo. Le guide impediscono il movimento in altre direzioni, compresa la rotazione intorno a un asse.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui ai punti 2.2 e 3.2 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 3.2. Sono effettuate almeno tre prove d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano, una per ciascun terzo di bordo, nelle posizioni ritenute più pericolose. Ciascun punto di prova è comunque selezionato in modo tale che l'energia cinetica d'impatto da utilizzare, determinata conformemente al punto 4.8, superi 200 j, se tale punto esiste. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti di prova prescelti sono distanti tra loro almeno 150 mm, e si trovano ad almeno 75 mm all'interno rispetto ai punti di riferimento degli angoli. Queste distanze minime sono misurate tendendo un nastro flessibile lungo la superficie esterna del veicolo. Le posizioni sottoposte a prova dai laboratori sono specificate nel verbale di prova.
- 3.3. L'attrezzatura standard montata sulla parte anteriore del veicolo è nella posizione normale.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I.
 - 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 % \pm 15 % e temperatura stabilizzata di 20 ± 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.
 - 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della coscia da utilizzare per questa prova è quello descritto al punto 2 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.

- 4.4. Il dispositivo di simulazione è allineato in modo tale che l'asse centrale del sistema di propulsione e l'asse longitudinale del dispositivo sono paralleli al piano verticale longitudinale del veicolo da sottoporre a prova. A queste direzioni si applica una tolleranza di $\pm 2^\circ$. Al momento del primo contatto l'asse centrale del dispositivo di simulazione coincide con la linea di riferimento del bordo anteriore del cofano con una tolleranza di ± 10 mm (cfr. figura 3) e lateralmente corrisponde alla posizione d'urto prescelta tolleranza di ± 10 mm.
- 4.5. La velocità d'impatto, la direzione d'impatto e la massa del dispositivo di simulazione prescritte sono determinate conformemente ai punti 4.7 e 4.8. Alla velocità d'impatto si applica una tolleranza di $\pm 2\%$ e alla direzione d'impatto una tolleranza di $\pm 2^\circ$. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando si ricava la velocità d'impatto da misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto. La massa del dispositivo di simulazione è rilevata con approssimazione massima di $\pm 1\%$; se il valore rilevato differisce dal valore prescritto, occorre compensare modificando la velocità, conformemente al punto 4.8.
- 4.6. Determinazione della forma del veicolo
- 4.6.1. La posizione della linea di riferimento superiore del paraurti è determinata conformemente alla parte I.
- 4.6.2. La linea di riferimento del bordo anteriore del cofano è determinata conformemente alla parte I.
- 4.6.3. Per la sezione del bordo anteriore del cofano da sottoporre a prova, l'altezza del bordo anteriore del cofano e la sporgenza del paraurti sono determinate conformemente alla parte I.
- 4.7. La velocità d'impatto e la direzione d'impatto sono determinate in base alle figure 4 e 5, in funzione dei valori dell'altezza del bordo anteriore del cofano e della sporgenza del paraurti determinati al punto 4.6.3.
- 4.8. La massa totale del dispositivo di simulazione comprende la massa dei componenti di propulsione e di guida che ne sono parte integrante durante l'urto, pesi aggiuntivi inclusi.

La massa del dispositivo di simulazione si ottiene mediante la formula:

$$M = 2E / V^2$$

dove:

M = massa [kg]

E = energia d'impatto [j]

V = velocità [m/s].

La velocità prescritta è il valore ricavato conformemente al punto 4.7, mentre l'energia è ricavata in base alla figura 6, in funzione dei valori dell'altezza del bordo anteriore del cofano e della sporgenza del paraurti di cui al punto 4.6.3.

La massa del dispositivo di simulazione può variare di $\pm 10\%$ rispetto al valore calcolato, a condizione che venga rettificata anche la velocità d'impatto usando la formula precedente, per mantenere invariata l'energia cinetica del dispositivo di simulazione.

- 4.9. I pesi aggiuntivi necessari per ottenere il valore calcolato della massa del dispositivo di simulazione di cui al punto 4.8 sono applicati sul retro dell'elemento posteriore oppure fissati a componenti del sistema di guida che sono parte integrante del dispositivo di simulazione durante l'urto.

Figura 3

Prove d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano

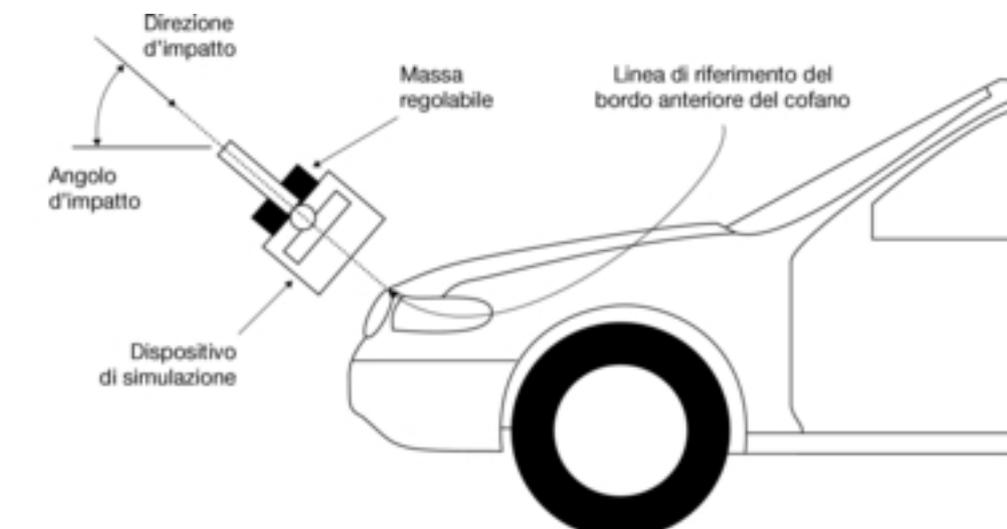
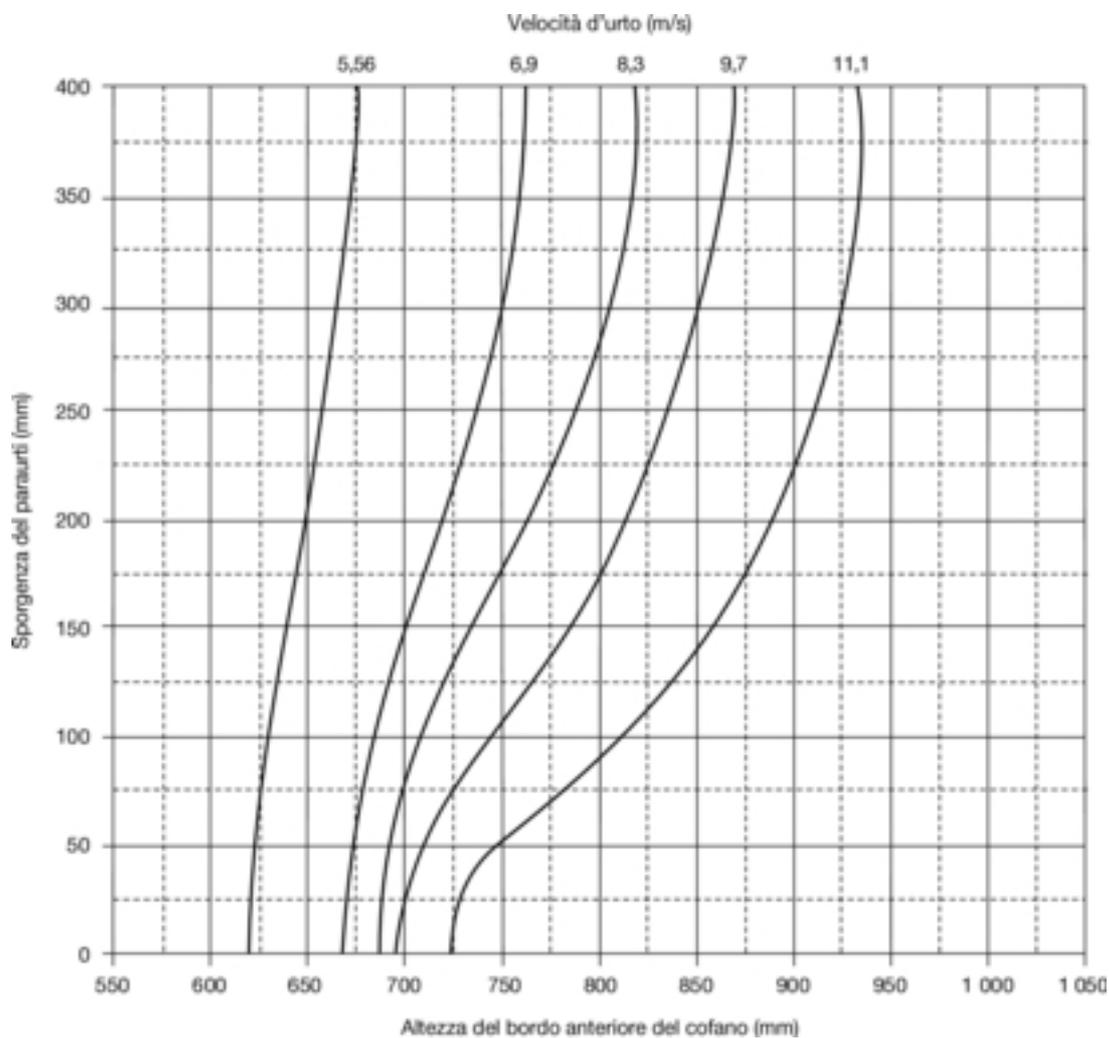


Figura 4

Velocità nelle prove d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano in funzione della forma del veicolo

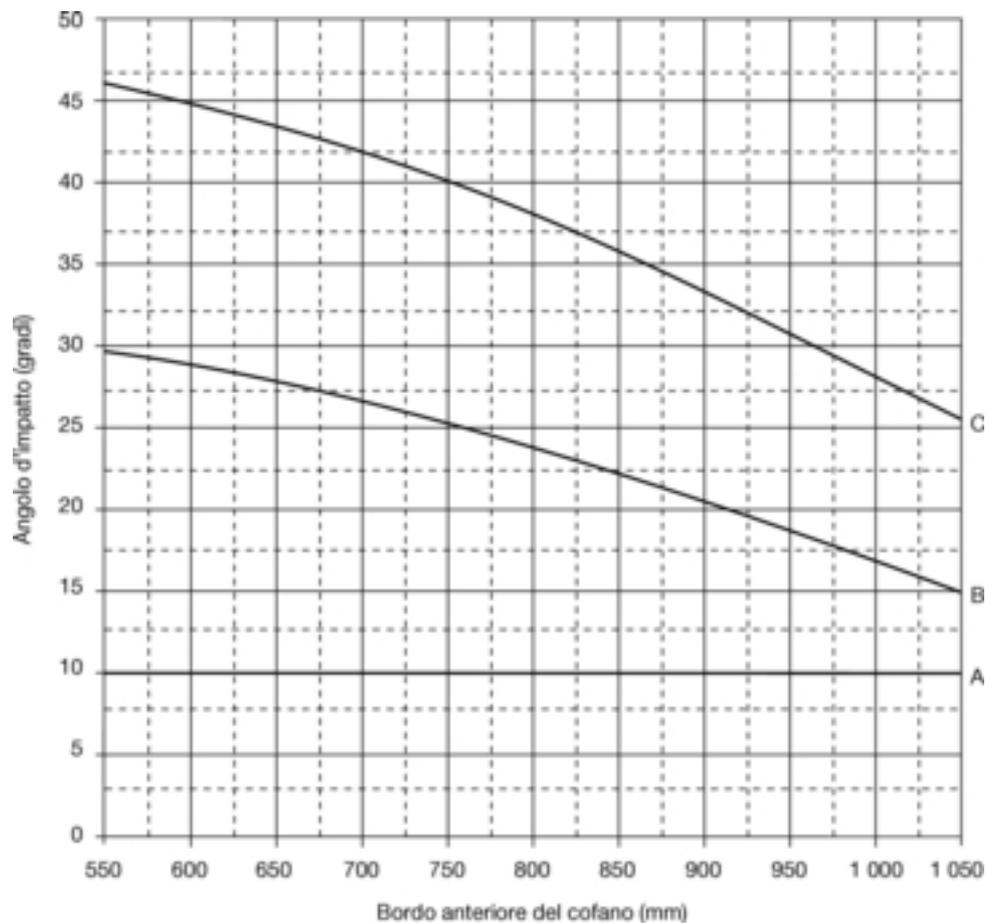


Note:

1. Interpolazione orizzontale tra le curve.
2. Configurazione inferiore a 5,56 m/s: prova a 5,56 m/s.
3. Configurazione superiore a 11,1 m/s: prova a 11,1 m/s.
4. Con sporgenza del paraurti negativa: prova come con sporgenza del paraurti uguale a zero.
5. Con sporgenza del paraurti superiore a 400 mm: prova come con sporgenza del paraurti di 400 mm.

Figura 5

Angolo delle prove d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano in funzione della forma del veicolo



Legenda:

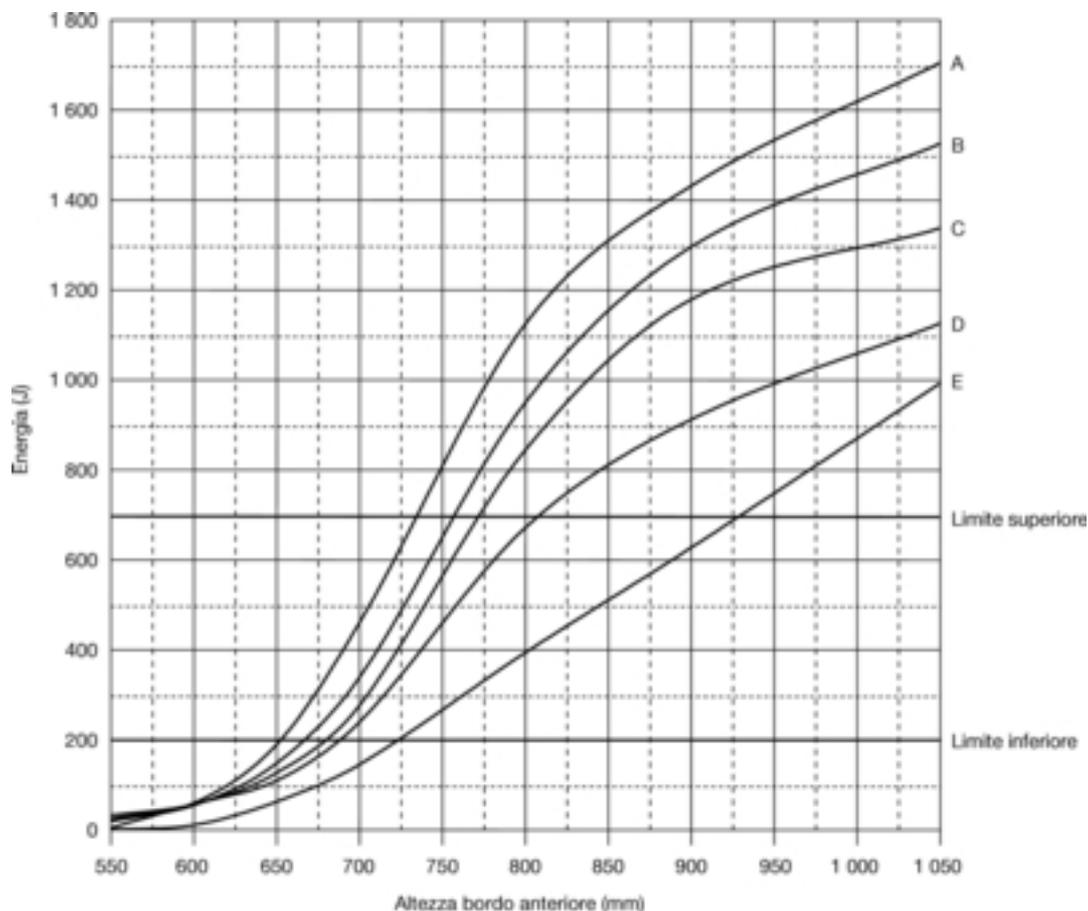
- A = sporgenza del paraurti 0 mm
- B = sporgenza del paraurti 50 mm
- C = sporgenza del paraurti 150 mm

Note:

1. Interpolazione verticale tra le curve.
2. Con sporgenza del paraurti negativa:
 - prova come con sporgenza del paraurti uguale a zero.
3. Con sporgenza del paraurti superiore a 150 mm:
 - prova come con sporgenza del paraurti di 150 mm.
4. Con altezza del bordo anteriore del cofano superiore a 1 050 mm:
 - prova come con altezza di 1 050 mm.

Figura 6

Energia cinetica nelle prove d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano in funzione della forma del veicolo

**Legenda:**

- A = sporgenza del paraurti 50 mm
- B = sporgenza del paraurti 100 mm
- C = sporgenza del paraurti 150 mm
- D = sporgenza del paraurti 250 mm
- E = sporgenza del paraurti 350 mm

Note:

1. Interpolazione verticale tra le curve.
2. Con sporgenza del paraurti inferiore a 50 mm: prova come con sporgenza del paraurti di 50 mm.
3. Con sporgenza del paraurti superiore a 350 mm: prova come con sporgenza del paraurti di 350 mm.
4. Con altezza del bordo anteriore del cofano superiore a 1 050 mm: prova come con altezza di 1 050 mm.
5. In caso di energia cinetica prescritta superiore a 700 j: prova a 700 j.
6. In caso di energia cinetica prescritta pari o inferiore a 200 j: la prova non è necessaria.

CAPITOLO V

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di bambino o di adulto di piccola taglia contro la superficie del cofano

1. Campo di applicazione

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui al punto 2.3 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della testa per le prove d'urto contro la superficie del cofano è in «volo libero» al momento dell'urto. La fase di volo libero del dispositivo di simulazione inizia ad una distanza dal veicolo tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto del dispositivo di simulazione con il sistema di propulsione durante il rimbalzo del dispositivo di simulazione.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui al punto 2.3 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 3.2. Le prove d'urto della testa sono effettuate contro la superficie del cofano. Sono effettuate almeno diciotto prove con il dispositivo di simulazione, sei per ciascuno dei terzi, centrale e laterali, della superficie del cofano, nelle posizioni ritenute più pericolose. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno.

Almeno dodici delle diciotto prove minime sono effettuate con il dispositivo di simulazione della testa entro la «zona HPC 1000» e almeno sei prove sono effettuate entro la «zona HPC 2000», conformemente al punto 3.2.1.

I punti di prova sono posizionati in modo da escludere che il dispositivo di simulazione colpisca dapprima di striscio la superficie del cofano e poi con maggior forza il parabrezza o un montante A.

I punti di prova prescelti per le prove con dispositivo di simulazione della testa di bambino o di adulto di piccola taglia sono distanti tra loro almeno 165 mm e si trovano almeno 82,5 mm all'interno rispetto alle linee di riferimento laterali e almeno 82,5 mm in avanti rispetto alla linea di riferimento posteriore del cofano.

Ciascun punto di prova prescelto per le prove con dispositivo di simulazione di testa di bambino/adulto di piccola taglia è inoltre collocato almeno 165 mm all'indietro rispetto alla linea di riferimento del bordo anteriore del cofano, tranne nel caso in cui nessun punto compreso nell'area di prova del bordo anteriore del cofano ed entro 165 mm in direzione laterale richieda, per una prova d'urto della coscia contro il bordo anteriore del cofano, un'energia cinetica d'impatto superiore a 200 j.

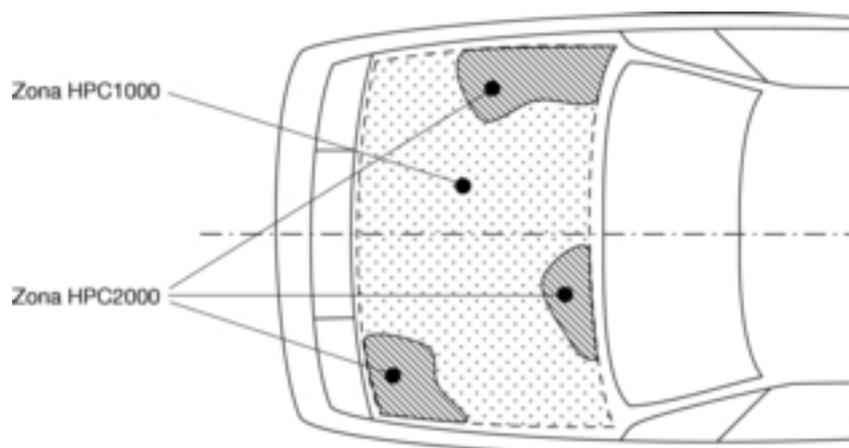
Queste distanze minime sono misurate tendendo un nastro flessibile lungo la superficie esterna del veicolo. Se sono state selezionate varie posizioni di prova e l'area di prova rimanente è troppo piccola per selezionarne un'altra rispettando le distanze minime prescritte, è ammessa l'esecuzione di un numero di prove inferiore a diciotto. Le posizioni sottoposte a prova dai laboratori sono specificate nel verbale di prova.

I servizi tecnici che effettuano le prove eseguono tuttavia il numero di prove necessarie per garantire la conformità del veicolo con i valori limite dei criteri di prestazione riferiti alla testa (*Head Performance Criterion — HPC*) di 1 000 per la «zona HPC 1000» e di 2000 per la «zona HPC 2000», in particolare nei punti vicini ai margini tra due tipi di zona.

- 3.2.1. Identificazione della «zona HPC1000» e della «zona HPC2000». Il costruttore indica le zone della superficie del cofano in cui i criteri di prestazione riferiti alla testa (*Head Performance Criterion — HPC*) non superano i valori limite di 1 000 (zona HPC1000) o di 2 000 (zona HPC2000), conformemente alle prescrizioni di cui al punto 2.3 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78./2009 (cfr. figura 7).

Figura 7

Zone HPC1000 e HPC2000



- 3.2.2. L'individuazione della zona d'impatto della superficie del cofano, nonché della «zona HPC1000» e della «zona HPC2000» si basa sul disegno, fornito dal costruttore, di una veduta da un piano orizzontale sovrastante il veicolo parallelo al piano zero orizzontale. Il costruttore fornisce un numero sufficiente di coordinate x e y per delimitare le zone sul veicolo, tenendo conto del contorno esterno del veicolo nella direzione z.
- 3.2.3. Le aree della «zona HPC1000» e della «zona HPC2000» possono consistere in più parti, di numero illimitato.
- 3.2.4. La superficie dell'area d'impatto e quella della «zona HPC1000» e della «zona HPC2000» sono calcolate in base ad un cofano proiettato, visto da un piano orizzontale sovrastante il veicolo parallelo al piano zero orizzontale, secondo i dati del disegno fornito dal costruttore.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I. La temperatura stabilizzata dell'apparecchiatura di prova e del veicolo o sottosistema è di $20\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia da utilizzare per questa prova è quello descritto al punto 3 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato, azionato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. Nelle prove effettuate contro la porzione posteriore della superficie del cofano il dispositivo di simulazione non entra in contatto con il parabrezza o il montante A prima di urtare la superficie del cofano.
- 4.5. La direzione d'impatto è su un piano longitudinale verticale del veicolo attraverso il punto d'impatto, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$. La direzione d'impatto nelle prove contro la superficie del cofano è verso il basso e all'indietro, come se il veicolo fosse sul suolo. L'angolo d'urto per le prove effettuate con il dispositivo di simulazione di testa di bambino/adulto di piccola taglia è di $50^\circ \pm 2^\circ$ rispetto al livello di riferimento del suolo. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando si ricava l'angolo d'urto da misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.
- 4.6. Nel primo istante di contatto, il dispositivo di simulazione si trova nella posizione d'urto prescelta con una tolleranza di $\pm 10\text{ mm}$.
- 4.7. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione quando colpisce la superficie del cofano è di $9,7 \pm 0,2\text{ m/s}$.
- 4.7.1. La velocità del dispositivo di simulazione è misurata in un dato punto durante il volo libero prima dell'impatto, secondo il metodo specificato nella norma ISO 3784:1976. La precisione della misurazione della velocità è di $\pm 0,01\text{ m/s}$. La velocità misurata è corretta tenendo conto di tutti i fattori che possono influenzare il dispositivo di simulazione tra il punto in cui è effettuata la misurazione e il punto d'impatto, per determinare la velocità del dispositivo di simulazione al momento dell'impatto.
- 4.8. Le storie temporali dell'accelerazione sono registrate ed è calcolato il parametro HIC (*Head Injury Criterion*). Il primo punto di contatto sulla struttura anteriore del veicolo è registrato. La registrazione dei risultati della prova è effettuata secondo la norma ISO 6487:2002.

CAPITOLO VI

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di adulto contro il parabrezza

1. Campo d'applicazione

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui al punto 2.4 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della testa per le prove d'urto contro il parabrezza è in «volo libero» al momento dell'urto. La fase di volo libero del dispositivo di simulazione inizia ad una distanza dal veicolo tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto del dispositivo di simulazione con il sistema di propulsione durante il rimbalzo del dispositivo di simulazione.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui al punto 2.4 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 3.2. Le prove del dispositivo di simulazione della testa di adulto riguardano l'urto contro il parabrezza. Sono effettuate almeno cinque prove con il dispositivo di simulazione nelle posizioni ritenute più pericolose.

I punti di prova prescelti sono distanti tra loro almeno 165 mm e si trovano almeno 82,5 mm all'interno rispetto ai bordi del parabrezza conformemente alla direttiva 77/649/CEE e almeno 82,5 mm in avanti rispetto alla linea di riferimento posteriore del parabrezza (cfr. figura 8).

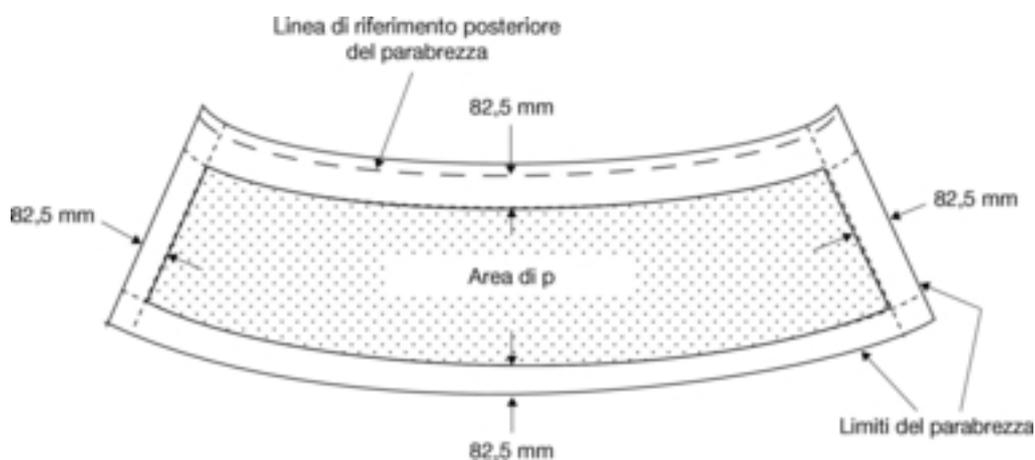
Queste distanze minime sono misurate tendendo un nastro flessibile lungo la superficie esterna del veicolo. Se sono state selezionate varie posizioni di prova e l'area di prova rimanente è troppo piccola per selezionarne un'altra rispettando le distanze minime prescritte, è ammessa l'esecuzione di un numero di prove inferiore a cinque. Le posizioni sottoposte a prova dai laboratori sono specificate nel verbale di prova.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I. La temperatura stabilizzata dell'apparecchiatura di prova e del veicolo o sottosistema è di $20\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della testa di adulto da utilizzare per questa prova è quello descritto al punto 4 della parte V.
- 4.3. I dispositivi di simulazione sono montati, azionati e lanciati conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione d'impatto è su un piano longitudinale verticale del veicolo attraverso il punto d'impatto con una tolleranza di $\pm 2^\circ$. L'angolo d'urto è di $35^\circ \pm 2^\circ$ verso il basso e all'indietro rispetto al livello di riferimento del suolo. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando si ricava l'angolo d'urto da misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.
- 4.5. Nel primo istante di contatto, il dispositivo di simulazione si trova nella posizione d'urto prescelta con una tolleranza di $\pm 10\text{ mm}$.
- 4.6. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione quando colpisce il parabrezza è di $9,7 \pm 0,2\text{ m/s}$.
- 4.6.1. La velocità del dispositivo di simulazione è misurata in un dato punto durante il volo libero prima dell'impatto, secondo il metodo specificato nella norma ISO 3784:1976. La precisione della misurazione della velocità è di $\pm 0,01\text{ m/s}$. La velocità misurata è corretta tenendo conto di tutti i fattori che possono influenzare il dispositivo di simulazione tra il punto in cui è effettuata la misurazione e il punto d'impatto, per determinare la velocità del dispositivo di simulazione al momento dell'impatto.
- 4.7. Le storie temporali dell'accelerazione sono registrate ed è calcolato il parametro HIC (*Head Injury Criterion*). Il primo punto di contatto sulla struttura anteriore del veicolo è registrato. La registrazione dei risultati della prova è effettuata secondo la norma ISO 6487:2002.

Figura 8

Area d'impatto con il parabrezza



CAPITOLO VII

Prove d'urto dei dispositivi di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia e della testa di adulto contro la superficie del cofano**1. Campo d'applicazione**

Questa procedura di prova si applica alle prescrizioni di cui ai punti 3.3 e 3.4 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. I dispositivi di simulazione della testa per le prove d'urto contro la superficie del cofano sono in «volo libero» al momento dell'urto. La fase di volo libero dei dispositivi di simulazione inizia ad una distanza dal veicolo tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto dei dispositivi di simulazione con il sistema di propulsione durante il rimbalzo dei dispositivi di simulazione.
- 2.2. I dispositivi di simulazione possono essere proiettati per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. La prova ha lo scopo di verificare la conformità alle prescrizioni di cui ai punti 3.3 e 3.4 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

3.1.1. Sono effettuate almeno nove prove con ciascun dispositivo di simulazione, tre per ciascun terzo delle aree della superficie del cofano su cui sono effettuate rispettivamente le prove d'urto della testa di adulto e di bambino/adulto di piccola taglia, nelle posizioni ritenute più pericolose. Le prove contro la porzione anteriore dell'area di prova della superficie del cofano di cui al punto 3.2 sono effettuate utilizzando un dispositivo di simulazione di testa di bambino/adulto di piccola taglia. Le prove contro la porzione posteriore dell'area di prova della superficie del cofano di cui al punto 3.3 sono effettuate utilizzando un dispositivo di simulazione di testa di adulto. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più d'uno e nelle posizioni ritenute più pericolose.

- 3.2. I punti di prova prescelti per le prove con dispositivo di simulazione di testa di bambino/adulto di piccola taglia sono:

- a) distanti tra loro almeno 165 mm;
- b) situati almeno 82,5 mm all'interno delle linee di riferimento laterali definite;
- c) situati almeno 82,5 mm anteriormente alla linea di riferimento posteriore del cofano o a una distanza di inviluppo di 1 700 mm, secondo quella che è più avanzata rispetto ai punti di prova prescelti;
- d) situati almeno 82,5 mm posteriormente alla linea di riferimento del bordo anteriore del cofano o a una distanza di inviluppo di 1 000 mm, secondo quella che è più arretrata rispetto ai punti di prova prescelti.

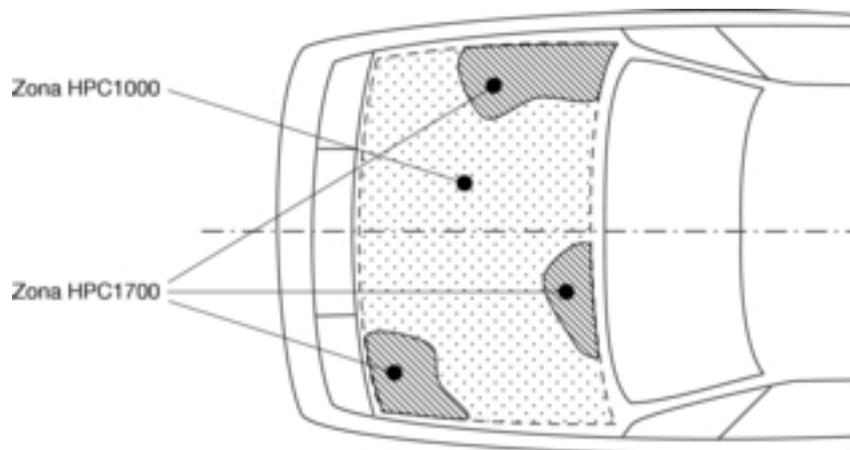
- 3.3. I punti di prova prescelti per le prove con dispositivo di simulazione di testa di adulto sono:

- a) distanti tra loro almeno 165 mm;
- b) situati almeno 82,5 mm all'interno delle linee di riferimento laterali definite;
- c) situati almeno 82,5 mm anteriormente alla linea di riferimento posteriore del cofano o a una distanza di inviluppo di 2 100 mm, secondo quella che è più avanzata rispetto ai punti di prova prescelti;
- d) situati almeno 82,5 mm posteriormente alla linea di riferimento del bordo anteriore del cofano o a una distanza di inviluppo di 1 700 mm, secondo quella che è più arretrata rispetto ai punti di prova prescelti.

3.3.1. I punti di prova sono posizionati in modo da escludere che il dispositivo di simulazione colpisca dapprima di striscio la superficie del cofano e poi con maggior forza il parabrezza o un montante A. Queste distanze minime sono misurate tendendo un nastro flessibile lungo la superficie esterna del veicolo. Se sono state selezionate varie posizioni di prova e l'area di prova rimanente è troppo piccola per selezionarne un'altra rispettando le distanze minime prescritte, è ammessa l'esecuzione di un numero di prove inferiore a nove. Le posizioni sottoposte a prova dai laboratori sono specificate nel verbale di prova. I servizi tecnici che effettuano le prove eseguono tuttavia il numero di prove necessarie per garantire la conformità del veicolo con i valori limite dei criteri di prestazione riferiti alla testa (*Head Performance Criterion* — HPC) di 1 000 per la zona d'impatto HPC1000 e di 1 700 per la zona d'impatto HPC1700, in particolare nei punti vicini ai margini tra i due tipi di zona.

- 3.3.2. Identificazione delle zone d'impatto HPC1000 HPC1700. Il costruttore indica le zone d'impatto della superficie del cofano in cui i criteri di prestazione riferiti alla testa (*Head Performance Criterion — HPC*) non superano il valore limite di 1 000 (zona HPC1000) o di 1 700 (zona HPC1700), conformemente alle prescrizioni di cui al punto 3.5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009).

Figura 9

Zone HPC1000 e HPC1700

- 3.3.3. L'individuazione dell'area d'impatto della superficie del cofano e delle zone d'impatto si basa sul disegno, fornito dal costruttore, di una veduta da un piano orizzontale sovrastante il veicolo parallelo al piano su cui si trova il veicolo. Il costruttore fornisce un numero sufficiente di coordinate x e y per delimitare le zone sul veicolo, tenendo conto del contorno esterno del veicolo nella direzione z. Le aree delle zone HPC1000 e HPC1700 possono consistere in più parti, di numero illimitato. La superficie dell'area d'impatto e quella delle zone d'impatto sono calcolate in base ad un cofano proiettato visto dal piano orizzontale sovrastante il veicolo parallelo al piano zero orizzontale, secondo i dati del disegno fornito dal costruttore.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I. La temperatura stabilizzata dell'apparecchiatura di prova e del veicolo o sottosistema è di $20\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$.
- 4.2. I dispositivi di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia e della testa di adulto da utilizzare per queste prove sono quelli descritti ai punti 3 e 4 della parte V.
- 4.3. I dispositivi di simulazione sono montati, azionati e lanciati conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. Nelle prove effettuate contro la porzione posteriore della superficie del cofano il dispositivo di simulazione non entra in contatto con il parabrezza o il montante A prima di colpire la superficie del cofano.
- 4.4.1. La direzione d'impatto è su un piano longitudinale verticale del veicolo attraverso il punto sottoposto a prova, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$. La direzione d'impatto nelle prove contro la superficie del cofano è verso il basso e all'indietro, come se il veicolo fosse sul suolo. L'angolo d'urto per le prove effettuate con un dispositivo di simulazione di testa di bambino è di $50^\circ \pm 2^\circ$ rispetto al livello di riferimento del suolo. L'angolo d'urto per le prove effettuate con un dispositivo di simulazione di testa di adulto è di $65^\circ \pm 2^\circ$ rispetto al livello di riferimento del suolo. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando si ricava l'angolo d'urto da misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.
- 4.5. Nel primo istante di contatto, il dispositivo di simulazione si trova nella posizione d'urto prescelta con una tolleranza di $\pm 10\text{ mm}$.
- 4.6. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione quando colpisce la superficie del cofano è di $9,7 \pm 0,2\text{ m/s}$.
- 4.6.1. La velocità del dispositivo di simulazione è misurata in un dato punto durante il volo libero prima dell'impatto, secondo il metodo specificato nella norma ISO 3784:1976. La precisione della misurazione della velocità è di $\pm 0,01\text{ m/s}$. La velocità misurata è corretta tenendo conto di tutti i fattori che possono influenzare il dispositivo di simulazione tra il punto in cui è effettuata la misurazione e il punto d'impatto, per determinare la velocità del dispositivo di simulazione al momento dell'impatto.

- 4.7. Le storie temporali dell'accelerazione sono registrate ed è calcolato il parametro HIC (*Head Injury Criterion*). Il primo punto di contatto sulla struttura anteriore del veicolo è registrato. La registrazione dei risultati della prova è effettuata secondo la norma ISO 6487:2002.

PARTE III

SPECIFICHE DEI SISTEMI DI ASSISTENZA ALLA FRENATA

1. Aspetti generali

Questa parte definisce le condizioni di conformità alle prescrizioni relative alle prove effettuate per verificare il funzionamento dei sistemi di assistenza alla frenata, di cui al punto 4 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

1.1. *Caratteristiche delle prestazioni dei sistemi di assistenza alla frenata di categoria «A».*

Quando una forza relativamente elevata esercitata sul pedale rivela una situazione di emergenza, la forza addizionale esercitata sul pedale per attivare il ciclo completo del sistema antibloccaggio delle ruote (sistema ABS) è ridotta rispetto alla forza esercitata sul pedale necessaria quando non è in funzione il sistema di assistenza alla frenata.

Questo requisito è soddisfatto se le disposizioni dei punti da 7.1 a 7.3 sono rispettate.

1.2. *Caratteristiche delle prestazioni dei sistemi di assistenza alla frenata di categoria «B» e di categoria «C».*

Quando una situazione di emergenza è stata rilevata almeno da una pressione molto rapida esercitata sul pedale del freno, il sistema di assistenza alla frenata aumenta la pressione per ottenere la massima forza di frenata possibile o per attivare il ciclo completo del sistema ABS.

Questo requisito è soddisfatto se le disposizioni dei punti da 8.1 a 8.3 sono rispettate.

2. Ai fini della presente parte, s'intende per:

- 2.1. «sistema di assistenza alla frenata di categoria A», un sistema che rileva una situazione di frenata di emergenza in base alla forza esercitata dal guidatore sul pedale del freno;
- 2.2. «sistema di assistenza alla frenata di categoria B», un sistema che rileva una situazione di frenata di emergenza in base alla velocità con cui il guidatore aziona il pedale del freno;
- 2.3. «sistema di assistenza alla frenata di categoria C», un sistema che rileva una situazione di frenata di emergenza in base a più criteri, uno dei quali è la velocità a cui il pedale del freno è azionato.

3. Variabili misurate

Nelle prove descritte in questa parte sono misurate le seguenti variabili:

- 3.1. forza del pedale del freno (F_p) impressa al centro della piastra del pedale secondo un arco tangenziale al perno del pedale;
- 3.2. velocità longitudinale del veicolo (v_x);
- 3.3. accelerazione longitudinale del veicolo (a_x);
- 3.4. temperatura dei freni (T_d), misurata sulla superficie della pista frenante del disco o del tamburo dei freni anteriori;
- 3.5. pressione dei freni (P), se del caso;
- 3.6. corsa del pedale del freno (S_p), misurata al centro della piastra del pedale o in un punto del meccanismo del pedale in cui lo spostamento è proporzionale allo spostamento al centro della piastra del pedale e permette una taratura semplice della misurazione.

4. Misurazioni

- 4.1. Le variabili elencate al punto 3 sono misurate per mezzo di appropriati trasduttori. I requisiti relativi a precisione, campi di funzionamento, tecniche di filtraggio, elaborazione dei dati e altro sono definiti nella norma ISO 15037-1:2006.
- 4.2. La forza esercitata sul pedale e la temperatura del disco sono misurate con la precisione sottoindicata:

Grandezza	Campo di funzionamento normale dei trasduttori	Errore di registrazione massimo raccomandato
Forza esercitata sul pedale	0-2 000 N	± 10 N
Temperatura del disco del freno	0-1 000 °C	± 5 °C
Pressione dei freni (*)	0-20 MPa (*)	± 100 kPa (*)

(*) Applicabile come specificato al punto 7.2.5.

- 4.2.1. La frequenza di campionamento per l'acquisizione dei dati deve essere di almeno 500 Hz.
- 4.2.2. Precisazioni circa l'elaborazione analogica e digitale dei dati delle procedure di prova dei sistemi di assistenza alla frenata sono contenute nell'appendice II di questa parte.
- 4.2.3. Sono ammessi metodi di misurazione diversi da quelli suindicati, purché presentino un grado di precisione almeno equivalente.

5. Condizioni della prova

- 5.1. Condizione di carico del veicolo:

La prova è effettuata sul veicolo a vuoto. Oltre al conducente, può prendere posto sul sedile anteriore una seconda persona, incaricata di annotare i risultati delle prove.

6. Metodo di prova

- 6.1. Le prove descritte ai punti 7 e 8 sono effettuate a una velocità iniziale di 100 ± 2 km/h. Il veicolo è condotto alla velocità di prova in linea retta.
- 6.2. La temperatura media dei freni anteriori è misurata come indicato al punto 3.4 e registrata prima di ogni prova ed è compresa tra 65 °C e 100 °C prima delle prove.
- 6.3. Le prove di frenata sono effettuate su una pista di prova asfaltata e asciutta, conformemente alla norma ISO 15037-1:1998.
- 6.4. Per le prove, il tempo di riferimento t_0 è definito come il momento in cui la forza esercitata sul pedale del freno raggiunge 20N.

Nota:

Per i veicoli dotati di un sistema di frenatura assistito da una fonte di energia, la forza esercitata sul pedale necessaria dipende dal livello di energia esistente nel dispositivo di stoccaggio di energia. All'inizio della prova è pertanto assicurato un livello di energia sufficiente.

7. Valutazione della presenza di un sistema di assistenza alla frenata di categoria «A».

Un sistema di assistenza alla frenata di categoria «A» risponde ai requisiti di cui ai punti 7.1 e 7.2.

- 7.1. Prova 1: prova di riferimento per la determinazione di F_{ABS} e a_{ABS} .

- 7.1.1. I valori di riferimento F_{ABS} e a_{ABS} sono determinati secondo la procedura descritta nell'appendice I.

- 7.2. Prova 2: attivazione del sistema di assistenza alla frenata
- 7.2.1. Quando è stata rilevata una condizione di frenata di emergenza, i sistemi sensibili alla forza esercitata sul pedale presentano un aumento significativo del rapporto tra:
- la pressione di funzionamento dei freni e la forza esercitata sul pedale, nei casi consentiti dal punto 7.2.5, o
 - la decelerazione del veicolo e la forza esercitata sul pedale.
- 7.2.2. I requisiti di prestazione per un sistema di assistenza alla frenata di categoria «A» sono soddisfatti se può essere definita una caratteristica specifica di azionamento del freno consistente in una diminuzione compresa tra il 40 % e l'80 % della forza da esercitare sul pedale del freno per ($F_{ABS} - F_T$) rispetto a ($F_{ABS,estrapolato} - F_T$).
- 7.2.3. F_T e a_T sono la forza di soglia e la decelerazione di soglia indicate nella figura 1. I valori di F_T e a_T sono comunicati al servizio tecnico al momento della presentazione della domanda di omologazione. Il valore di a_T è compreso tra $3,5\text{m/s}^2$ e $5,0\text{m/s}^2$.
- 7.2.4. Si tracci dall'origine una retta passante per il punto F_T, a_T (cfr. figura 1a). Si definisce $F_{ABS,estrapolato}$ il valore della forza «F» esercitata sul pedale del freno al punto di intersezione tra questa retta e una retta orizzontale definita da $a = a_{ABS}$:

$$F_{ABS,estrapolato} = \frac{F_T \times a_{ABS}}{a_T}$$

- 7.2.5. In alternativa, a discrezione del costruttore, nel caso dei veicoli con massa totale a pieno carico superiore a 2 500 kg di categoria N_1 , o M_1 derivati da veicoli N_1 , i dati relativi alla forza esercitata sul pedale per $F_T, F_{ABS,min}, F_{ABS,max}$ e $F_{ABS,estrapolato}$ possono essere derivati dalla caratteristica di risposta di pressione di funzionamento dei freni anziché dalla caratteristica di decelerazione del veicolo. La misurazione è effettuata quando aumenta la forza esercitata sul pedale del freno.
- 7.2.5.1. La pressione alla quale si attivano i cicli del sistema ABS è determinata effettuando cinque prove da 100 ± 2 km/h in cui il pedale del freno è premuto fino al punto in cui si attiva il sistema ABS; i cinque livelli di pressione in corrispondenza dei quali avviene l'attivazione, determinati in base alle registrazioni della pressione esercitata sulle ruote anteriori, sono registrati ed è calcolato il valore medio p_{abs} .
- 7.2.5.2. La pressione di soglia P_T è dichiarata dal costruttore e corrisponde a una decelerazione compresa tra 2,5 e 4,5 m/s^2 .
- 7.2.5.3. La figura 1b è costruita come indicato al punto 7.2.4, ma utilizzando misurazioni della pressione di funzionamento per definire i parametri di cui al punto 7.2.5, dove:

$$F_{ABS,estrapolato} = \frac{F_T \times P_{ABS}}{P_T}$$

Figura 1a

Caratteristica della forza da esercitare sul pedale per ottenere la decelerazione massima con un sistema di assistenza alla frenata di categoria «A»

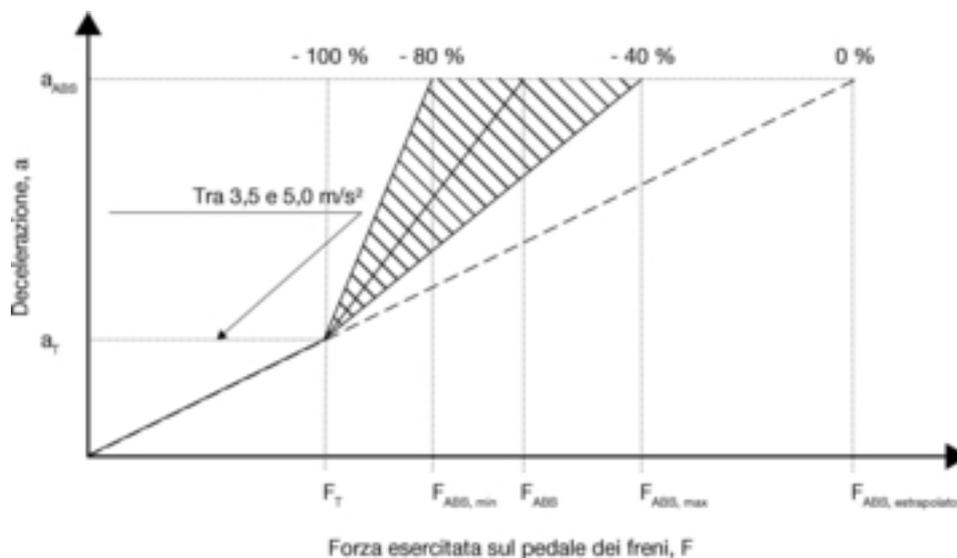
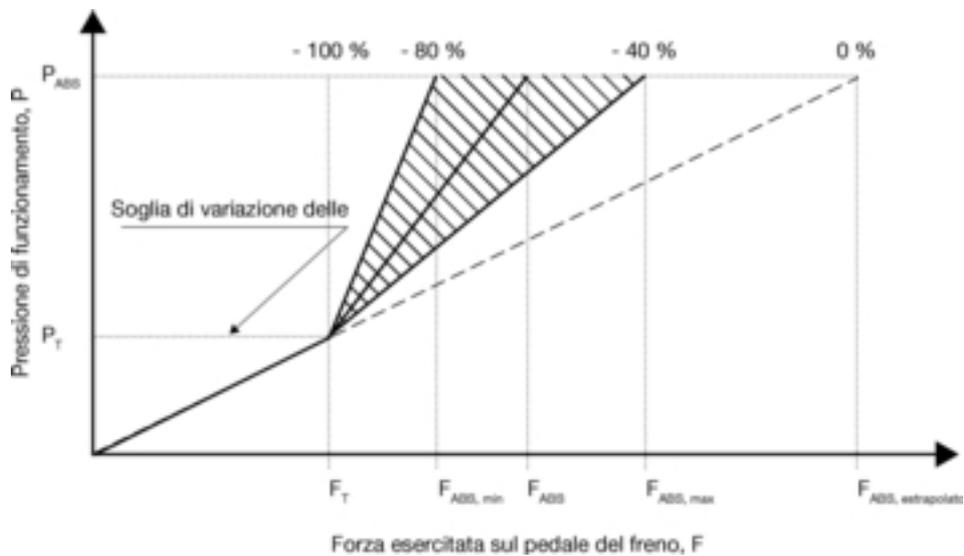


Figura 1b

Caratteristica della forza da esercitare sul pedale per ottenere la decelerazione massima con un sistema di assistenza alla frenata di categoria «B»



7.3. Valutazione dei dati

La presenza di un sistema di assistenza alla frenata di categoria «A» è dimostrata se

$$F_{ABS,min} \leq F_{ABS} \leq F_{ABS,max}$$

dove

$$F_{ABS,max} - F_T \leq (F_{ABS,estrapolato} - F_T) \times 0,6$$

e

$$F_{ABS,min} - F_T \geq (F_{ABS,estrapolato} - F_T) \times 0,2$$

8. Valutazione della presenza di un sistema di assistenza alla frenata di categoria «B».

Un sistema di assistenza alla frenata di categoria «B» soddisfa i requisiti di cui ai punti 8.1 e 8.2.

8.1. Prova 1: Prova di riferimento per la determinazione di F_{ABS} e a_{ABS} .

8.1.1. I valori di riferimento F_{ABS} e a_{ABS} sono determinati conformemente alla procedura descritta nell'appendice I.

8.2. Prova 2: attivazione del sistema di assistenza alla frenata

8.2.1. Il veicolo avanza in linea retta alla velocità iniziale di prova specificata al punto 6.1. Il conducente aziona rapidamente il pedale del freno come indicato nella figura 2, simulando una frenata d'emergenza in modo che il sistema di assistenza alla frenata si attivi e il sistema ABS esegua un ciclo completo.

8.2.2. Per attivare il sistema di assistenza alla frenata il pedale del freno è azionato come specificato dal costruttore del veicolo. Il costruttore notifica al servizio tecnico, al momento della presentazione della domanda di omologazione, il valore di input richiesto del pedale del freno. È dimostrato al servizio tecnico che il sistema di assistenza alla frenata si attiva nelle seguenti condizioni specificate dal costruttore.

8.2.2.1. Per i sistemi di categoria «B», definizione della velocità a cui è azionato il pedale del freno perché si attivi il sistema di assistenza alla frenata (ad esempio, una velocità di affondamento del pedale di 9 mm/s durante un dato intervallo di tempo).

8.2.2.2. Per i sistemi di categoria «C», definizione delle variabili di input che influiscono sulla decisione di attivare il sistema di assistenza alla frenata, la relazione tra queste e la pressione sul pedale necessaria per attivare il sistema di assistenza alla frenata per le prove descritte in questa parte.

8.2.3. Dopo $t = t_0 + 0,8$ s e finché la velocità del veicolo non è scesa a 15 km/h, la forza esercitata sul pedale del freno è mantenuta in un intervallo compreso tra $F_{ABS, superiore}$ e $F_{ABS, inferiore}$, dove $F_{ABS, superiore}$ è $0,7 \times F_{ABS}$ e $F_{ABS, inferiore}$ è $0,5 \times F_{ABS}$.

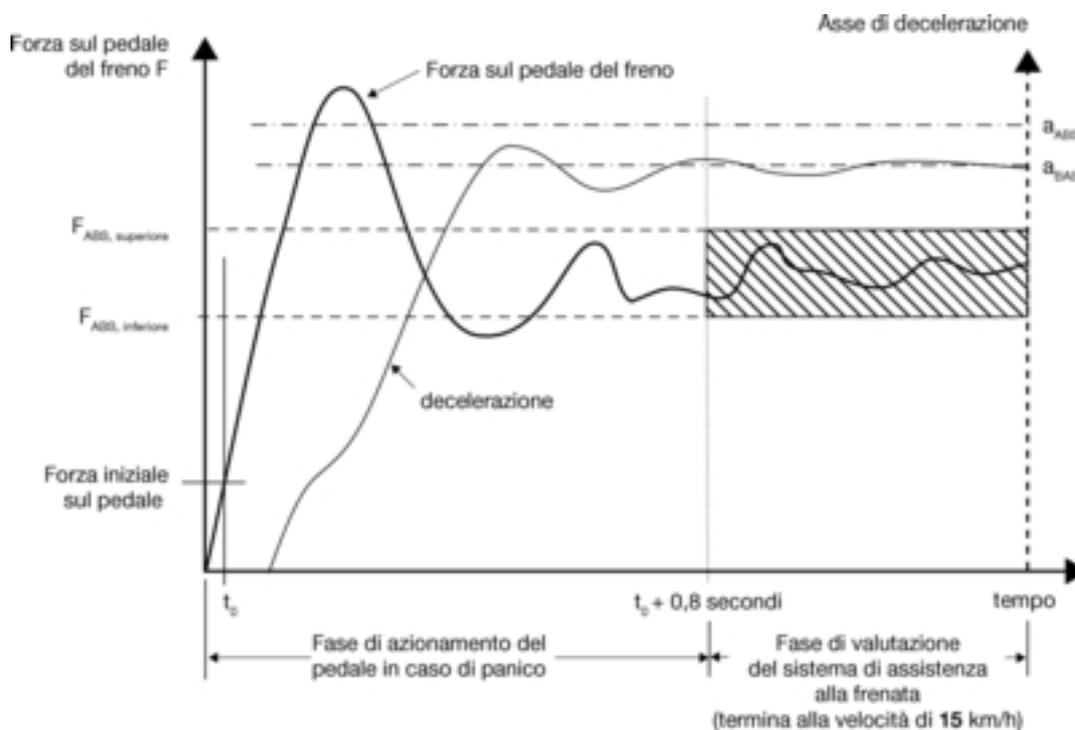
8.2.4. I requisiti si considerano anche soddisfatti se, dopo $t = t_0 + 0,8$ s, la forza esercitata sul pedale scende al di sotto di $F_{ABS, inferiore}$ purché sia rispettato il requisito di cui al punto 8.3.

8.3. Valutazione dei dati

La presenza di un sistema di assistenza alla frenata di categoria «B» è dimostrata se una decelerazione media di almeno $0,85 \times a_{ABS}$ è mantenuta dal momento in cui $t = t_0 + 0,8$ s al momento in cui la velocità del veicolo scende a 15 km/h.

Figura 2

Esempio di prova 2 su un sistema di assistenza alla frenata di categoria «B»



9. Valutazione della presenza di un sistema di assistenza alla frenata di categoria «C».

9.1. Un sistema di assistenza alla frenata di categoria «C» soddisfa i requisiti di cui ai punti 8.2 e 8.3.

9.2. Valutazione dei dati

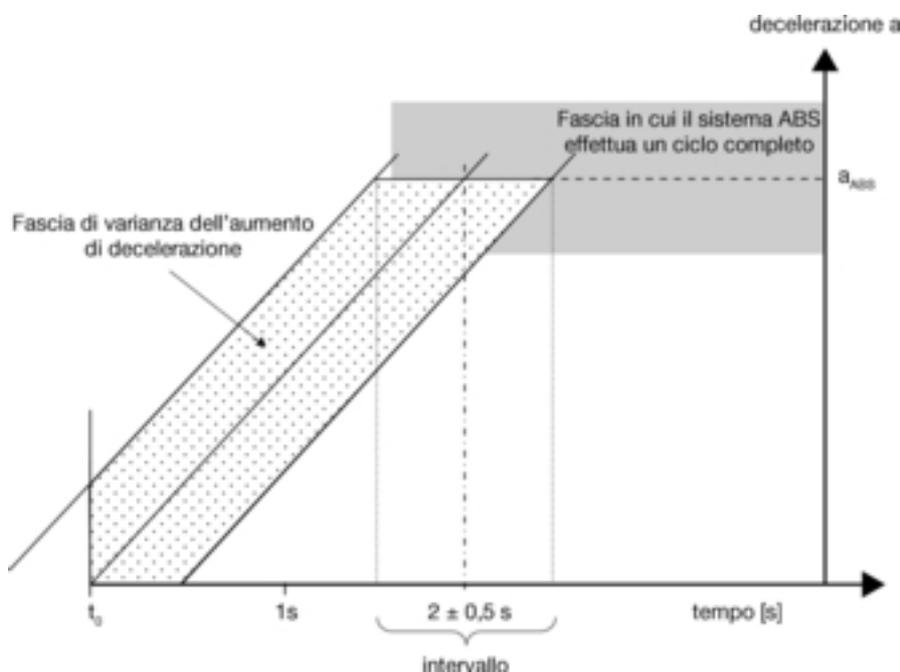
Un sistema di assistenza alla frenata di categoria «C» soddisfa i requisiti di cui al punto 8.3.

Appendice I

Metodo di determinazione di F_{ABS} e a_{ABS}

1. La forza esercitata sul pedale del freno F_{ABS} è, per un dato veicolo, la forza minima che deve essere esercitata sul pedale del freno per ottenere la decelerazione massima indicante che il sistema ABS effettua un ciclo completo. a_{ABS} è, per un dato veicolo, la decelerazione durante la decelerazione ABS quale definita al punto 7.
2. Il pedale del freno è azionato lentamente (senza attivazione del sistema di assistenza alla frenata nel caso dei sistemi di categoria B o C) in modo da ottenere un aumento costante della decelerazione fino a che il sistema ABS effettui un ciclo completo (figura 3).
3. La decelerazione totale è ottenuta nello spazio di $2,0 \pm 0,5$ s. La curva di decelerazione, registrata rispetto al tempo, si situa in una fascia di $\pm 0,5$ s attorno alla retta centrale che, nell'esempio della figura 3 ha origine nel punto t_0 e interseca l'ordinata a_{ABS} nel punto 2s. Ottenuta la decelerazione totale, la corsa del pedale S_p non è diminuita per almeno 1 s. L'istante di attivazione totale del sistema ABS è definito come l'istante in cui la forza esercitata sul pedale raggiunge il valore F_{ABS} . La misurazione avviene nella fascia di varianza dell'aumento di decelerazione (cfr. figura 3).

Figura 3

Fascia di decelerazione per la determinazione di F_{ABS} e a_{ABS} 

4. Sono effettuate cinque prove rispondenti ai requisiti di cui al punto 3. Per ciascuna di queste prove valide la decelerazione del veicolo è rappresentata come funzione della forza esercitata sul pedale registrata. Sono presi in considerazione per i calcoli di cui ai punti seguenti solo i dati registrati per velocità superiori a 15 km/h.
5. Per la determinazione di a_{ABS} e F_{ABS} è applicato un filtro passa-basso di 2 Hz per la decelerazione del veicolo e per la forza esercitata sul pedale.
6. La media delle cinque curve di «decelerazione in funzione della forza esercitata sul pedale del freno» è determinata calcolando la decelerazione media delle cinque curve di «decelerazione in funzione della forza esercitata sul pedale del freno» per incrementi di 1 N della forza esercitata sul pedale. La curva ottenuta è quella della decelerazione media in funzione della forza esercitata sul pedale del freno, detta in questa appendice «curva maF».
7. Il valore massimo della decelerazione del veicolo è determinato in base alla «curva maF» ed è detto « a_{max} ».
8. È calcolata la media di tutti i valori della «curva maF» superiori a questo valore di decelerazione « a_{max} ». Il valore di « a » è la decelerazione « a_{ABS} » cui si fa riferimento in questa parte.
9. La forza minima ($F_{ABS, min}$) che è sufficiente esercitare sul pedale per ottenere la decelerazione a_{ABS} calcolata conformemente al punto 7 è definita come il valore di F corrispondente a $a = a_{ABS}$ sulla curva maF.

Appendice II

Elaborazione dei dati per il sistema di assistenza alla frenata**1. Elaborazione analogica dei dati**

La larghezza di banda dell'insieme del sistema trasduttore/registrazione è di almeno 30 Hz.

Per il necessario filtraggio dei segnali, sono utilizzati filtri passa-basso di quarto ordine o superiore. La larghezza della banda passante (da 0 Hz alla frequenza f_0 a - 3 dB) è di almeno 30 Hz. Gli errori di ampiezza sono inferiori a $\pm 0,5\%$ nella gamma di frequenze da 0 Hz a 30 Hz. L'elaborazione di tutti i segnali analogici è effettuata con filtri che presentano caratteristiche di fase sufficientemente simili perché le differenze di ritardo dovute al filtraggio restino nei limiti di precisione prescritti per le misurazioni temporali.

Nota:

Durante il filtraggio analogico di un segnale contenente frequenze diverse possono verificarsi spostamenti di fase. È quindi preferibile utilizzare il metodo di elaborazione dei dati descritto al punto 2.

2. Elaborazione digitale dei dati**2.1. Considerazioni generali**

Nel preparare i segnali analogici occorre tenere conto dell'attenuazione di ampiezza del filtro e della frequenza di campionamento per evitare gli errori di distorsione, di sfasatura e i ritardi dovuti al filtraggio. Ai fini del campionamento e della digitalizzazione, occorre tenere conto dei seguenti fattori: amplificazione precampionamento dei segnali per minimizzare gli errori di digitalizzazione; numero di bit per campioni; numero di campioni per ciclo; amplificatori «sample and hold»; spaziatura temporale dei campioni. Per un filtraggio digitale addizionale senza sfasamento occorre prendere in considerazione la scelta delle bande passanti e delle bande di reiezione con l'attenuazione e le ondulazioni autorizzate in ciascuna di esse, nonché la correzione degli sfasamenti dovuti al filtro. Tutti questi fattori sono presi in considerazione per ottenere una precisione relativa complessiva dell'acquisizione dei dati di $\pm 0,5\%$.

2.2. Errori di aliasing

Per evitare errori di aliasing non correggibili, i segnali analogici sono opportunamente filtrati prima del campionamento e della digitalizzazione. L'ordine dei filtri utilizzati e la loro banda passante sono scelti in funzione della planarità richiesta nella gamma di frequenze interessata e della frequenza di campionamento.

Le caratteristiche minime del filtro e la frequenza di campionamento sono tali che:

- a) nella gamma di frequenze da 0 Hz a $f_{\max} = 30$ Hz l'attenuazione è inferiore alla risoluzione del sistema di acquisizione dei dati;
- b) alla frequenza corrispondente alla metà della frequenza di campionamento (frequenza di Nyquist o frequenza passa-basso) le ampiezze di tutte le componenti frequenziali del segnale e del rumore sono ridotte a un valore inferiore alla risoluzione del sistema.

Per una risoluzione di 0,05 % l'attenuazione del filtro è inferiore a 0,05 % nella gamma di frequenze da 0 a 30 Hz, e superiore a 99,95 % a tutte le frequenze superiori alla metà della frequenza di campionamento.

Nota:

L'attenuazione di un filtro Butterworth è data da:

$$A^2 = \frac{1}{1 + (f_{\max} / f_0)^{2n}} \quad e \quad A^2 = \frac{1}{1 + (f_N / f_0)^{2n}}$$

dove:

n è l'ordine del filtro;

f_{\max} è la gamma di frequenze considerata (30 Hz);

f_o è la frequenza di taglio del filtro;

f_N è la frequenza di Nyquist o frequenza di taglio.

Per un filtro di quarto ordine

per $A = 0,9995$:

$$f_o = 2,37 \times f_{\max}$$

per $A = 0,0005$:

$$f_s = 2 \times (6,69 \times f_o), \text{ dove } f_s \text{ è la frequenza di campionamento} = 2 \times f_N.$$

2.3. Spostamenti di fase e ritardi per un filtraggio anti-aliasing.

È da evitarsi un eccessivo filtraggio analogico e tutti i filtri presentano caratteristiche di fase sufficientemente simili perché le differenze di ritardo restino nei limiti di precisione prescritti per la misurazione temporale. Gli spostamenti di fase sono particolarmente rilevanti quando le variabili misurate sono moltiplicate tra loro per formare nuove variabili, perché se le ampiezze sono moltiplicate gli spostamenti di fase e i ritardi connessi si addizionano. Gli spostamenti e i ritardi di fase sono ridotti aumentando f_o . Se sono note equazioni che descrivono i filtri di precampionamento, è pratico eliminare i loro spostamenti e ritardi di fase utilizzando semplici algoritmi nel dominio frequenziale.

Nota:

Nella gamma di frequenze in cui l'ampiezza del filtro resta piatta, lo spostamento di fase Φ di un filtro Butterworth è approssimativamente il seguente:

$$\Phi = 81 \times (f/f_o) \text{ gradi per un filtro di secondo ordine;}$$

$$\Phi = 150 \times (f/f_o) \text{ gradi per un filtro di quarto ordine;}$$

$$\Phi = 294 \times (f/f_o) \text{ gradi per un filtro di ottavo ordine.}$$

Il ritardo per tutti gli ordini di filtro è: $t = (\Phi/360) \times (1/f_o)$.

2.4. Campionamento e digitalizzazione dei dati

A 30 Hz l'ampiezza varia fino al 18 % per millisecondo. Per limitare allo 0,1 % gli errori dinamici causati dalla variazione dei segnali d'ingresso analogici, il tempo di campionamento o digitalizzazione è inferiore a 32 μ s. Tutte le copie o serie di campioni di dati da comparare sono considerate simultaneamente o su un periodo di tempo sufficientemente breve.

2.5. Requisiti del sistema

Il sistema di dati ha una risoluzione di almeno 12 bit ($\pm 0,05$ %) e una precisione di 2 LSB ($\pm 0,1$ %). I filtri anti-aliasing sono almeno di quarto ordine e la gamma di frequenze f_{\max} considerata va da 0 Hz a 30 Hz.

Per i filtri di quarto ordine la frequenza passa-banda f_o (da 0 Hz alla frequenza f_o) è superiore a $2,37 \times f_{\max}$ se gli errori di fase sono successivamente corretti nell'elaborazione digitale dei dati e superiore a $5 \times f_{\max}$ in caso contrario. Per i filtri di quarto ordine la frequenza di campionamento dei dati f_s è superiore a $13,4 \times f_o$.

PARTE IV

SPECIFICHE DELLE PROVE EFFETTUATE CON I SISTEMI DI PROTEZIONE FRONTALE

CAPITOLO I

Condizioni generali

1. Sistema di protezione frontale come componente originale installato sul veicolo

- 1.1. Il sistema di protezione frontale installato sul veicolo soddisfa le condizioni di cui al punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 1.2. Il veicolo, in assetto di marcia normale, è fissato saldamente su supporti rialzati o poggia su una superficie piana con il freno a mano inserito. Il veicolo è dotato del sistema di protezione frontale da sottoporre alla prova. Sono seguite le istruzioni per il montaggio fornite dal costruttore, che comprendono le coppie di serraggio per tutte le fissazioni.
- 1.3. Tutti i dispositivi destinati alla protezione dei pedoni o degli utenti della strada vulnerabili sono attivati correttamente prima della prova e/o sono in funzione durante la prova. Il richiedente dimostra che i dispositivi funzionano correttamente se il veicolo urta un pedone o un altro utente della strada vulnerabile.
- 1.4. Tutti i componenti del veicolo diversi dai dispositivi di protezione dei pedoni e degli altri utenti della strada vulnerabili che possono cambiare forma o posizione, come i proiettori a scomparsa, sono posizionati nel modo ritenuto più idoneo per queste prove dai servizi tecnici.

2. Sistema di protezione frontale come entità tecnica separata

- 2.1. Se per le prove viene fornito solo il sistema di protezione frontale, quando è montato sul tipo di veicolo cui si riferisce l'omologazione dell'entità tecnica separata soddisfa le condizioni di cui al punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.
- 2.2. La prova può essere effettuata con il sistema di protezione frontale montato su un veicolo del tipo cui è destinato oppure su un telaio di prova che riproduce fedelmente le dimensioni esterne essenziali della parte anteriore di quel tipo di veicolo. Se nel corso della prova il sistema di protezione frontale entra in contatto con tale telaio, la prova è ripetuta con il sistema di protezione frontale montato sul tipo di veicolo cui è destinato. Per le prove eseguite con il sistema di protezione frontale montato su un veicolo si applicano le condizioni di cui al punto 1.

3. Informazioni da fornire

- 3.1. Per tutti i sistemi di protezione frontale, siano essi coperti dall'omologazione del veicolo di cui sono parte costituente od omologati in quanto entità tecnica separata, sono fornite informazioni precisanti per quale veicolo o quali veicoli vale l'omologazione.
- 3.2. Per tutti i sistemi di protezione frontale omologati in quanto entità tecniche separate sono fornite istruzioni dettagliate sufficienti a permettere a una persona competente di montarli correttamente sul veicolo. Le istruzioni sono redatte nella lingua o nelle lingue dello Stato membro in cui il sistema di protezione frontale sarà messo vendita.

CAPITOLO II

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il sistema di protezione frontale**1. Campo d'applicazione**

Questa procedura di prova si applica ai requisiti di cui al punto 5.1.1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della gamba per le prove d'urto contro il sistema di protezione frontale è in «volo libero» al momento dell'impatto. La fase di volo libero del dispositivo di simulazione inizia ad una distanza tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto con il sistema di propulsione durante il rimbalzo del dispositivo di simulazione.
- 2.2. In ogni caso il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulte ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro mezzo che svolga in modo dimostrabile identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. Sono effettuate almeno tre prove d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il sistema di protezione frontale su punti di prova situati tra le linee di riferimento superiore e inferiore del sistema di protezione frontale. I punti di prova sono situati nelle posizioni ritenute più pericolose dall'autorità responsabile della prova. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti sottoposti a prova dai servizi tecnici sono specificate nel verbale di prova.
- 3.2. Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è inferiore a 425 mm si applicano le prescrizioni relative a questa prova.

Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è pari o superiore a 425 mm e inferiore a 500 mm possono applicarsi, a discrezione del costruttore, le prescrizioni del capitolo III.

Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è pari o superiore a 500 mm si applicano le prescrizioni del capitolo III.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni del capitolo I.
 - 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 % \pm 15 % e temperatura stabilizzata di 20 \pm 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.
 - 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della gamba è descritto al punto 1 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione d'impatto è nel piano orizzontale e parallela al piano verticale longitudinale del sistema di protezione frontale montato sul veicolo o sul telaio di prova. La tolleranza per la direzione del vettore di velocità nel piano orizzontale e nel piano longitudinale è di \pm 2° al momento del primo contatto.
- 4.5. L'asse del dispositivo di simulazione è perpendicolare al piano orizzontale con una tolleranza di \pm 2° nel piano laterale e nel piano longitudinale. I piani orizzontale, longitudinale e laterale sono ortogonali l'uno rispetto all'altro (cfr. figura 2).
- 4.6. L'estremità inferiore del dispositivo di simulazione è situata 25 mm sopra il livello di riferimento del suolo al momento del primo contatto col sistema di protezione frontale (cfr. figura 1), con una tolleranza di \pm 10 mm.

Nell'impostare l'altezza del sistema di propulsione occorre tener conto dell'effetto della gravità nella fase di volo libero del dispositivo di simulazione.

- 4.7. Al momento del primo contatto l'orientamento del dispositivo di simulazione rispetto al suo asse verticale è quello previsto per consentire il corretto funzionamento dell'articolazione del ginocchio, con una tolleranza di $\pm 5^\circ$.
- 4.8. Al momento del primo contatto la linea mediana del dispositivo di simulazione si situa, con una tolleranza di $\pm 10\text{mm}$, in corrispondenza del punto d'impatto prescelto.
- 4.9. Durante il contatto tra il dispositivo di simulazione e il sistema di protezione frontale, il dispositivo di simulazione non entra in contatto con il suolo o con oggetti che non fanno parte del sistema di protezione frontale del veicolo.
- 4.10. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione nel momento in cui urta il sistema di protezione frontale è di $11,1 \pm 0,2 \text{ m/s}$. Occorre tener conto dell'effetto della gravità quando la velocità d'impatto è calcolata in base a misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.

Figura 1

Prove d'urto del dispositivo di simulazione della gamba contro il sistema di protezione frontale con un veicolo completo in assetto di marcia normale (a sinistra), con un veicolo completo montato supporti (al centro) o con un'entità tecnica separata montata su un telaio di prova (a destra) (in alternativa all'entità tecnica separata montata su un veicolo).

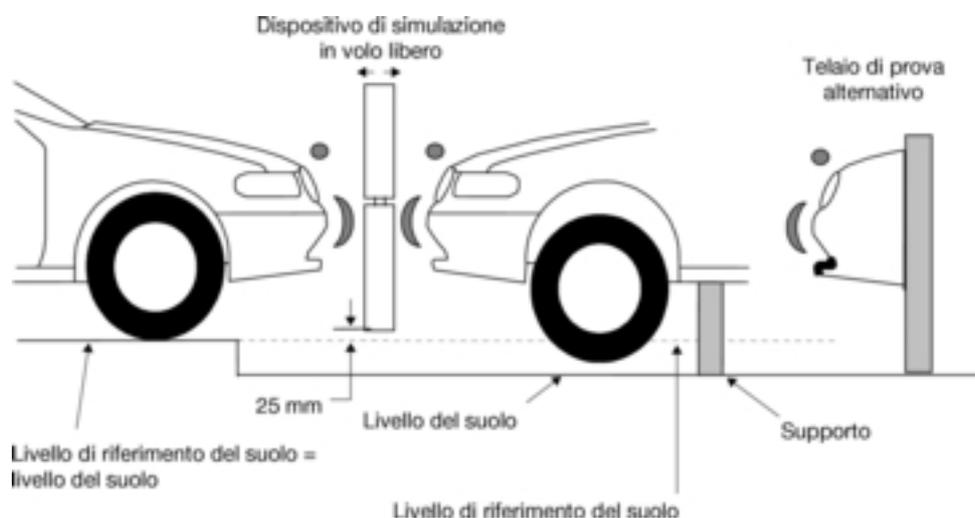
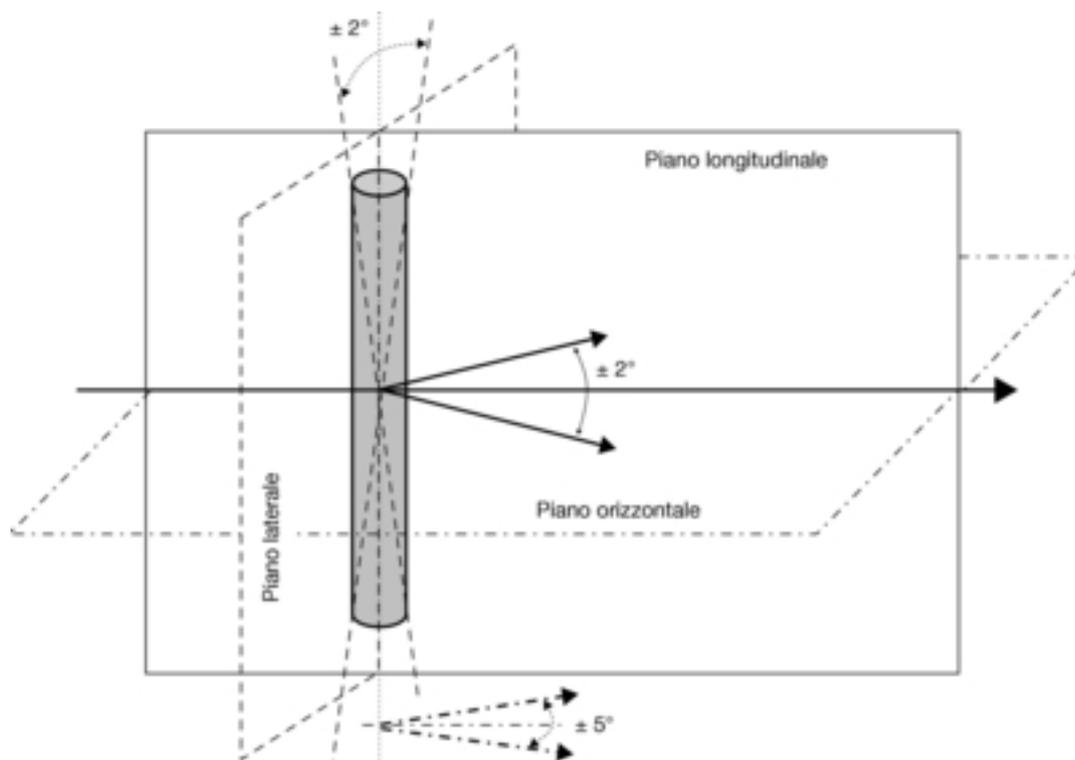


Figura 2

Tolleranze degli angoli per il dispositivo di simulazione della gamba al momento del primo impatto



CAPITOLO III

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il sistema di protezione frontale**1. Campo d'applicazione**

- 1.1. Questa procedura di prova si applica ai requisiti di cui al punto 5.1.2. dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della coscia per le prove d'urto contro il sistema di protezione frontale è montato sul sistema di propulsione mediante un limitatore di coppia per evitare che carichi decentrati considerevoli danneggino il sistema di guida. Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito insensibili ai carichi fuori asse, che permettono al dispositivo di simulazione di muoversi unicamente nella direzione d'impatto prescritta, quando è a contatto con il sistema di protezione frontale. Le guide impediscono qualsiasi movimento in altre direzioni, compresa la rotazione intorno a un altro asse.
- 2.2. Il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga, in modo dimostrabile, identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. Sono effettuate almeno tre prove d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il sistema di protezione frontale su punti di prova situati tra le linee di riferimento superiore e inferiore del sistema di protezione frontale. I punti di prova sono situati nelle posizioni ritenute più pericolose dall'autorità responsabile della prova. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti sottoposti a prova dai servizi tecnici sono specificate nel verbale di prova.
- 3.2. Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è inferiore a 425 mm si applicano le prescrizione relative a questa prova.

Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è pari o superiore a 425 mm e inferiore a 500 mm possono applicarsi, a discrezione del costruttore, le prescrizioni del capitolo III.

Per i veicoli nei quali l'altezza della linea di riferimento inferiore del sistema di protezione frontale è pari o superiore a 500 mm si applicano le prescrizioni del capitolo III.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni del capitolo I.
- 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 % \pm % e temperatura stabilizzata di 20 \pm 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.
- 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della coscia è descritto al punto 2 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione d'impatto è parallela all'asse longitudinale del sistema di protezione frontale montato sul veicolo o sul telaio di prova, con l'asse del dispositivo di simulazione della coscia in posizione verticale al momento del primo impatto. A queste direzioni si applica una tolleranza di \pm 2°. Al momento del primo contatto la linea mediana del dispositivo di simulazione coincide con il punto di prova selezionato, con una tolleranza di \pm 10 mm lateralmente e verticalmente.
- 4.5. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione quando urta il sistema di protezione frontale è di 11,1 \pm 0,2 m/s.

CAPITOLO IV

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale**1. Campo d'applicazione**

- 1.1. Questa procedura di prova si applica ai requisiti di cui al punto 5.2 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della coscia per le prove d'urto contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale è montato sul sistema di propulsione mediante un limitatore di coppia per evitare che carichi decentrati considerevoli danneggino il sistema di guida. Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito insensibili ai carichi fuori asse, che permettono al dispositivo di simulazione di muoversi unicamente nella direzione d'impatto prescritta, quando è a contatto con il sistema di protezione frontale. Le guide impediscono qualsiasi movimento in altre direzioni, compresa la rotazione intorno a un altro asse.
- 2.2. In ogni caso il dispositivo di simulazione può essere proiettato per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro apparecchio che svolga in modo dimostrabile identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. Sono effettuate almeno tre prove d'urto del dispositivo di simulazione contro la linea di riferimento del bordo anteriore del sistema di protezione frontale, nei punti di prova ritenuti più pericolosi dall'autorità responsabile della prova. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti sottoposti a prova dai servizi tecnici sono specificati nel verbale di prova.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I.
- 4.1.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per effettuare la prova, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 % \pm % e temperatura stabilizzata di 20 \pm 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.
- 4.1.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della coscia è descritto al punto 2 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. Il dispositivo di simulazione è allineato in modo che la linea mediana del sistema di propulsione e l'asse longitudinale del dispositivo di simulazione siano paralleli all'asse longitudinale del sistema di protezione frontale montato sul veicolo o sul telaio di prova. A queste direzioni si applica una tolleranza di \pm 2°. Al momento del primo contatto la linea mediana del dispositivo di simulazione coincide con la posizione d'impatto selezionata con una tolleranza di \pm 10 mm (cfr. figura 3) e con una tolleranza di \pm 10 mm lateralmente.
- 4.5. La velocità d'impatto, l'angolo d'impatto e la massa del dispositivo prescritti sono determinati conformemente ai punti 4.6 e 4.8.1. Alla velocità d'impatto e alla direzione d'impatto si applica una tolleranza di \pm 2 %. L'effetto della gravità va considerato prima del momento di primo contatto. La massa del dispositivo di simulazione è misurata con un'approssimazione massima di \pm 1 %; se il valore misurato differisce dal valore prescritto, la velocità prescritta è modificata di conseguenza, conformemente al punto 4.8.1.
- 4.6. La velocità d'impatto e l'angolo d'impatto prescritti sono determinati in base alle figure 4 e 5 facendo riferimento all'altezza verticale della posizione d'impatto prevista sulla linea di riferimento del bordo anteriore e sulla sporgenza del sistema di protezione frontale.
- 4.7. L'energia richiesta per la prova con il dispositivo di simulazione è determinata facendo riferimento alla figura 6.

4.8. La massa totale del dispositivo di simulazione comprende i componenti di propulsione e di guida che ne sono parte integrante durante l'impatto, pesi aggiuntivi inclusi.

4.8.1. Il valore della massa del dispositivo di simulazione richiesto per la prova è così calcolato:

$$M = 2E / V^2$$

dove

M = massa risultante [kg]

E = energia d'impatto [j]

V = velocità [m/s].

La velocità richiesta è il valore determinato come indicato al punto 4.6. e l'energia è determinata in base alla figura 6, facendo riferimento ai valori dell'altezza del bordo anteriore del sistema di protezione frontale e della sporgenza del sistema di protezione frontale sul piano longitudinale verticale che passa per il punto d'impatto previsto.

La massa del dispositivo di simulazione può variare di $\pm 10\%$ rispetto al valore calcolato, a condizione che anche la velocità d'impatto richiesta sia modificata utilizzando la formula suindicata, per mantenere l'energia cinetica del dispositivo di simulazione.

4.9. I pesi aggiuntivi necessari per ottenere il valore della massa del dispositivo di simulazione calcolato come indicato al punto 4.8.1 sono applicati sul retro dell'elemento posteriore o fissati a componenti del sistema di guida che sono parte integrante del dispositivo di simulazione durante l'urto.

Figura 3

Prove d'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale

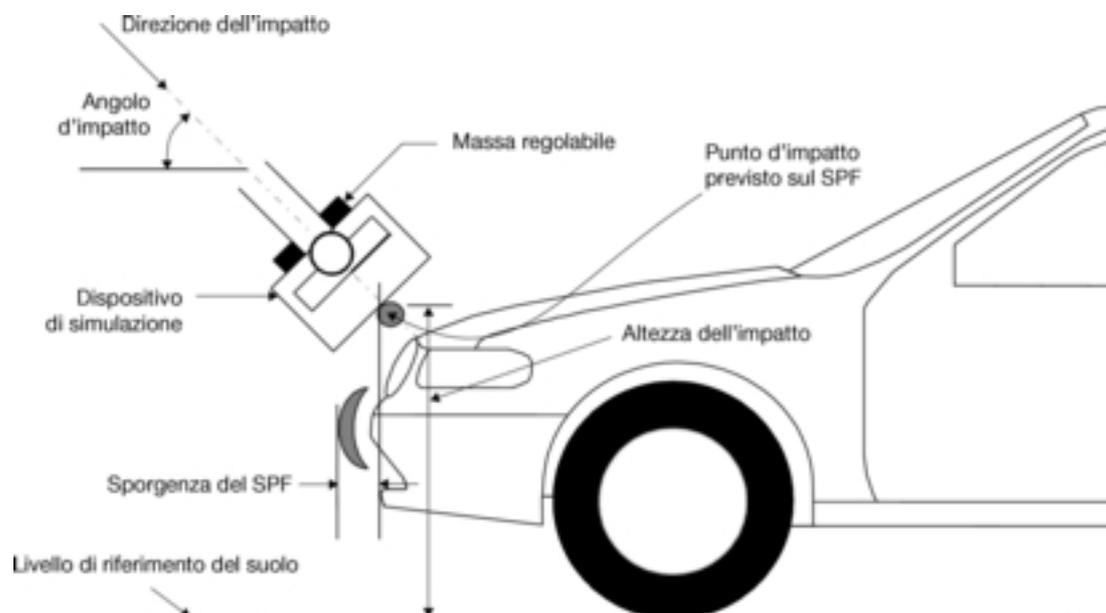
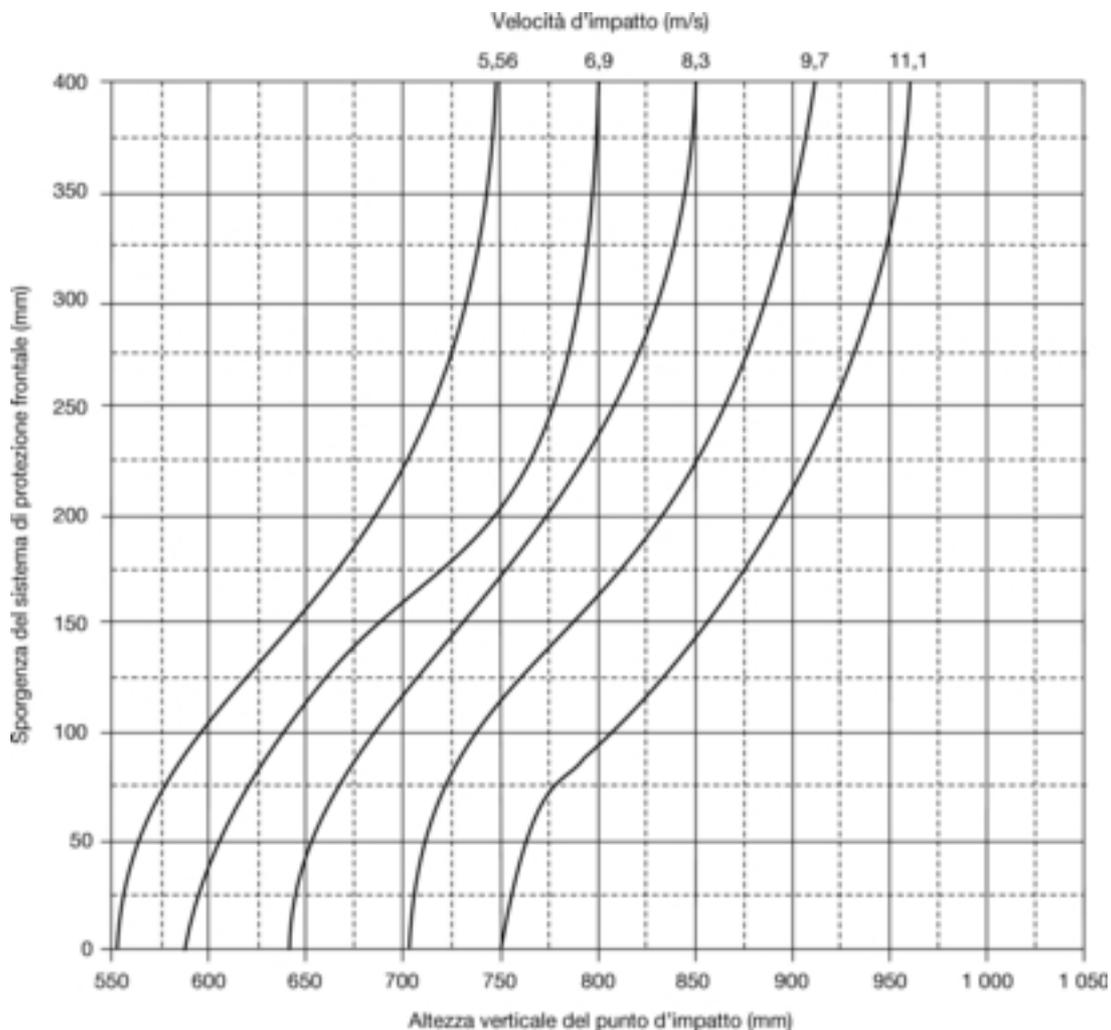


Figura 4

Velocità d'impatto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale

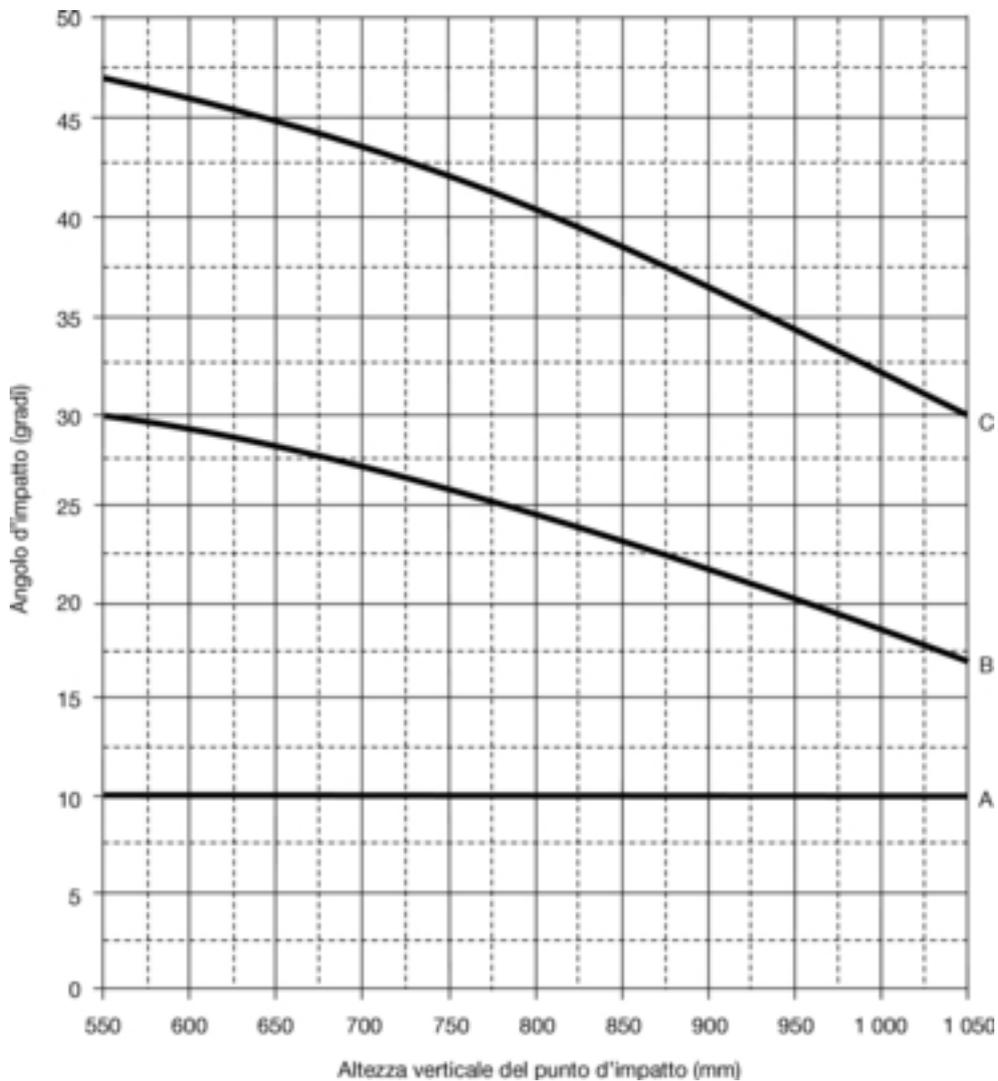


Note:

1. Interpolazione orizzontale tra le curve.
2. Configurazione inferiore a 5,56 m/s: prova a 5,56 m/s.
3. Configurazione superiore a 11,1 m/s: prova a 11,1 m/s.
4. Sporgenza del SPF negativa: prova come con sporgenza zero.
5. Sporgenza del SPF superiore a 400 mm: prova come con sporgenza di 400 mm.

Figura 5

Angolo d'impatto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale



Legenda:

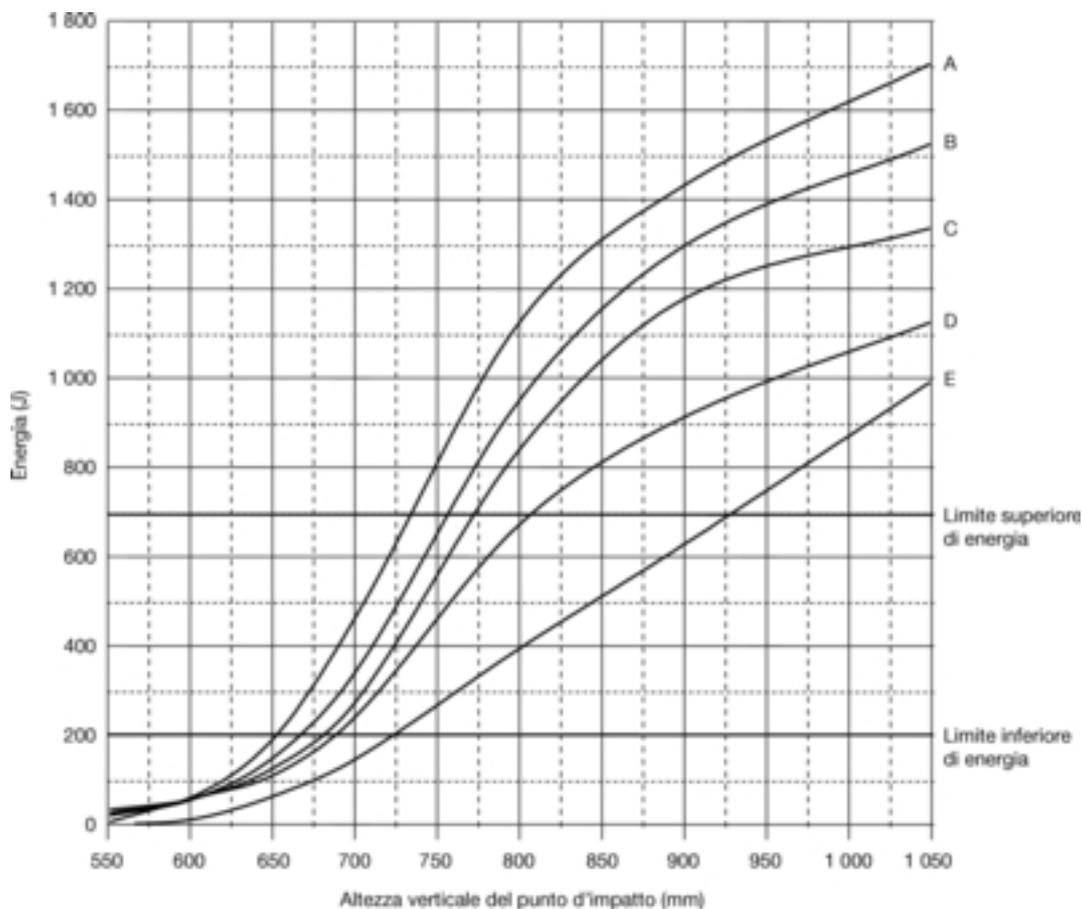
- A = sporgenza del SPF 0 mm
- B = sporgenza del SPF 50 mm
- C = sporgenza del SPF 150 mm

Note:

1. Interpolazione verticale tra le curve.
2. Sporgenza del SPF negativa:
 - prova come con sporgenza zero.
3. Sporgenza del SPF superiore a 150 mm:
 - prova come con sporgenza di 150 mm.
4. Altezza del punto d'impatto superiore a 1 050 mm:
 - prova come con altezza di 1 050 mm.

Figura 6

Energia cinetica dell'urto del dispositivo di simulazione della coscia contro il bordo anteriore del sistema di protezione frontale

*Legenda:*

- A = sporgenza del SPF 50 mm
- B = sporgenza del SPF 100 mm
- C = sporgenza del SPF 150 mm
- D = sporgenza del SPF 250 mm
- E = sporgenza del SPF 350 mm

Note:

1. Interpolazione verticale tra le curve.
2. Sporgenza del SPF inferiore a 50 mm: prova come con sporgenza di 50 mm.
3. Sporgenza del SPF superiore a 350 mm: prova come con sporgenza di 350 mm.
4. Altezza del punto d'impatto superiore a 1 050 mm: prova come con altezza di 1 050 mm.
5. Energia cinetica richiesta superiore a 700 J: prova come con energia di 700 J.
6. Energia cinetica richiesta pari o inferiore a 200 J: prova come con energia a 200 J.

CAPITOLO V

Prova d'urto del dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia contro il sistema di protezione frontale**1. Campo d'applicazione**

- 1.1. Questa procedura di prova si applica ai requisiti di cui al punto 5.3 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 78/2009.

2. Aspetti generali

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia per le prove d'urto contro il sistema di protezione frontale è in «volo libero» al momento dell'impatto. La fase di volo libero del dispositivo di simulazione inizia ad una distanza dal sistema di protezione frontale tale da garantire che i risultati della prova non siano influenzati dal contatto con il sistema di propulsione durante il rimbalzo del dispositivo di simulazione.
- 2.2. In ogni caso i dispositivi di simulazione d'urto possono essere proiettati per mezzo di una catapulta ad aria, a molle o idraulica, o di qualsiasi altro mezzo che svolga in modo dimostrabile identica funzione.

3. Specifiche della prova

- 3.1. Sono effettuate almeno tre prove d'urto del dispositivo di simulazione nelle posizioni ritenute più pericolose dai laboratori di prova. Le prove sono effettuate su tipi diversi di struttura qualora l'area da valutare ne comprenda più di uno. I punti sottoposti a prova dai servizi tecnici sono specificati nel verbale di prova.
- 3.2. I punti di prova del dispositivo di simulazione della testa di un bambino/adulto di piccola taglia sono scelti su parti del sistema di protezione frontale in cui la distanza di involuppo è superiore a 900 mm con il veicolo in assetto di marcia normale o con il sistema di protezione frontale montato su un telaio di prova che rappresenta il veicolo cui è destinato in assetto di marcia normale.

4. Procedura di prova

- 4.1. Le condizioni del veicolo o del sottosistema sono conformi alle prescrizioni di cui al capitolo I di questa parte. La temperatura stabilizzata dell'apparecchiatura di prova e del veicolo o dell'entità tecnica separata è di $20\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$.
- 4.2. Il dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia è descritto al punto 3 della parte V.
- 4.3. Il dispositivo di simulazione è montato e lanciato conformemente ai punti 2.1 e 2.2.
- 4.4. La direzione dell'impatto è situata sul piano longitudinale verticale che attraversa il sistema di protezione frontale e passa per il punto oggetto della prova. A questa direzione si applica una tolleranza di $\pm 2^\circ$. La direzione dell'impatto è verso il basso e all'indietro con un angolo di $50^\circ \pm 2^\circ$ rispetto al livello di riferimento del suolo. L'effetto della gravità è preso in considerazione se l'angolo d'impatto è calcolato sulla base di misurazioni effettuate precedentemente al primo contatto.
- 4.5. Al momento del contatto iniziale, il punto di contatto iniziale del dispositivo di simulazione si trova sul punto d'impatto prescelto, con una tolleranza di $\pm 10\text{ mm}$.
- 4.6. La velocità d'impatto del dispositivo di simulazione al momento dell'urto con la posizione d'impatto è di $9,7 \pm 0,2\text{ m/s}$.
- 4.6.1. La velocità del dispositivo di simulazione è misurata in un dato punto durante il volo libero prima dell'impatto, secondo il metodo specificato nella norma ISO 3784:1976. La precisione della misurazione della velocità è di $\pm 0,01\text{ m/s}$. La velocità misurata è corretta tenendo conto di tutti i fattori che possono influenzare il dispositivo di simulazione tra il punto in cui è effettuata la misurazione e il punto d'impatto, per determinare la velocità del dispositivo di simulazione al momento dell'impatto.
- 4.7. Le storie temporali dell'accelerazione sono registrate ed è calcolato il parametro HIC (*Head Injury Criterion*). Il primo punto di contatto sulla struttura anteriore del veicolo è registrato. La registrazione dei risultati della prova è effettuata secondo la norma ISO 6487:2002.

PARTE V

DISPOSITIVI DI SIMULAZIONE UTILIZZATI NELLE PROVE**1. Dispositivo di simulazione della gamba**

- 1.1. Il dispositivo di simulazione è costituito da due segmenti rigidi facenti funzione di femore (coscia) e tibia (gamba), rivestiti di materiale espanso e uniti da una giunzione deformabile che simula l'articolazione del ginocchio. Il dispositivo di simulazione ha una lunghezza totale di $926 \pm 5\text{ mm}$ ed è conforme alla figura 1.

La lunghezza del femore e quella della tibia sono rispettivamente di 432 mm e 494 mm dal centro del ginocchio.

Il baricentro del femore e quello della tibia sono situati rispettivamente a 217 ± 10 mm e 233 ± 10 mm dal centro del ginocchio.

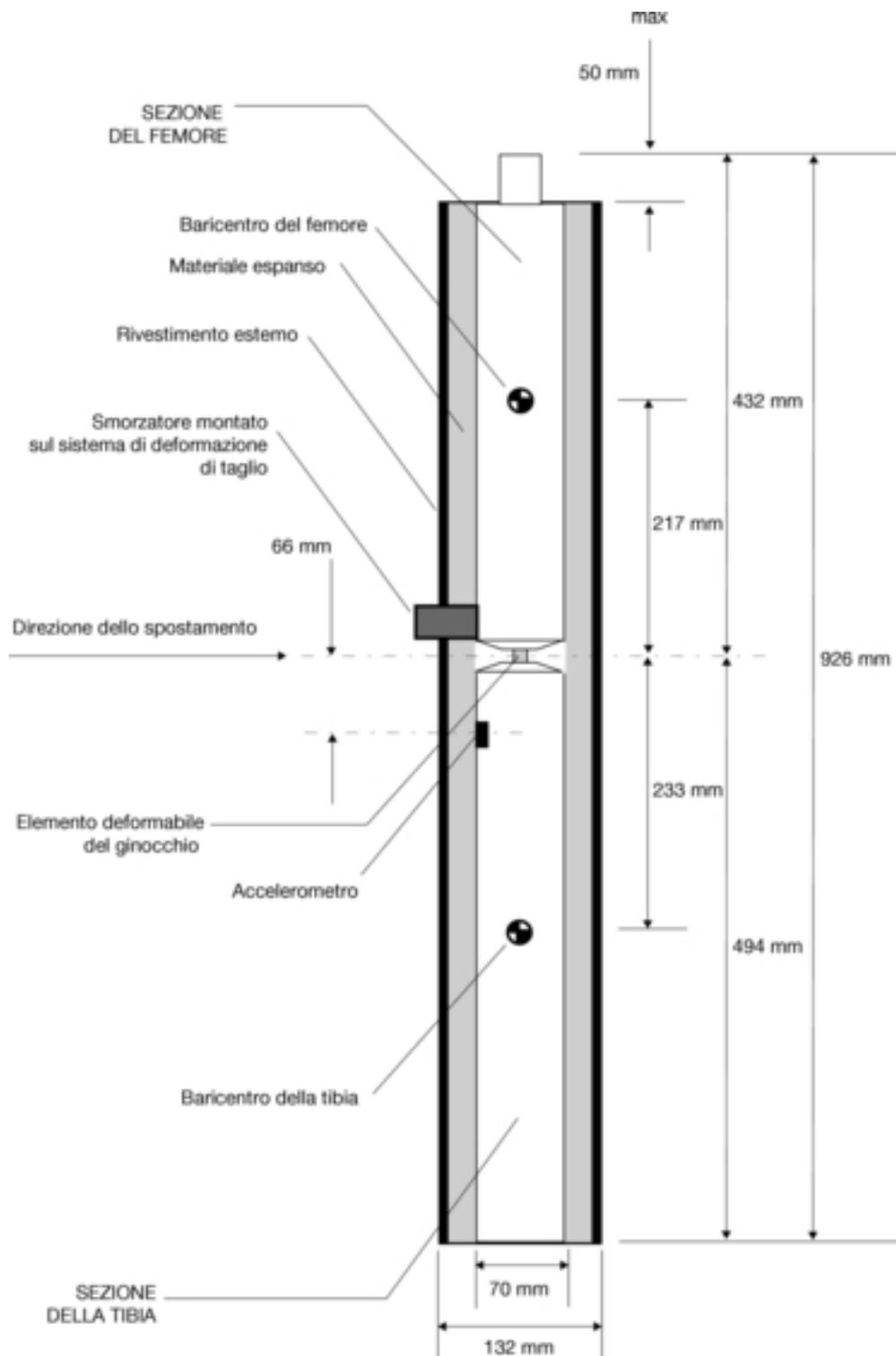
Staffe, pulegge, ecc. fissate al dispositivo di simulazione e destinate a permetterne la propulsione possono estendere le dimensioni indicate nella figura 1, ma non modificare la posizione del baricentro.

- 1.2. Femore e tibia hanno un diametro di 70 ± 1 mm e sono rivestiti di materiale espanso che simula il tessuto muscolare e la pelle. Il tessuto muscolare è simulato da materiale espanso del tipo Confor™ CF-45, o equivalente, dello spessore di 25 mm. La pelle è simulata da schiuma di neoprene rivestita da tessuto di nylon dello spessore di 0,5 mm, per uno spessore complessivo di 6 mm.
- 1.3. La massa del femore e quella della tibia sono rispettivamente di $8,6 \pm 0,1$ kg e $4,8 \pm 0,1$ kg, e la massa totale del dispositivo di simulazione è di $13,4 \pm 0,2$ kg.
- 1.4. Il momento d'inerzia del femore e quello della tibia attorno a un asse orizzontale che passa per il rispettivo baricentro ed è perpendicolare alla direzione dell'impatto sono rispettivamente di $0,127 \pm 0,010$ kgm² e $0,120 \pm 0,010$ kgm².
- 1.5. Il dispositivo di simulazione monta dei trasduttori atti a misurare l'angolo di flessione del ginocchio e la deformazione di taglio del ginocchio. Sul lato della tibia non esposto all'urto è montato un accelerometro monoassiale, 66 ± 5 mm al di sotto del centro del ginocchio, con l'asse sensibile nella direzione dell'impatto.
- 1.6. Il sistema di deformazione di taglio è munito di uno smorzatore che può essere montato in un punto qualsiasi del lato posteriore del dispositivo di simulazione o al suo interno. Le proprietà dello smorzatore sono tali che il dispositivo di simulazione soddisfi i requisiti statici e dinamici di deformazione di taglio e impedisca eccessive vibrazioni del sistema di deformazione di taglio.
- 1.7. Il valore di risposta CFC (*Channel Frequency Class*) della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 180 per tutti i trasduttori. I valori di risposta CAC (*Channel Amplitude Class*), definiti nella norma ISO 6487:2002, sono di 50° per l'angolo di flessione del ginocchio, di 10 mm per la deformazione di taglio e di 500 g per l'accelerazione. Questo non significa che il dispositivo di simulazione debba essere in grado di riprodurre fisicamente questo angolo di flessione e questa deformazione di taglio.
- 1.8. Il dispositivo di simulazione risponde ai criteri di certificazione di cui al punto 2 dell'appendice I ed è munito di elementi deformabili del ginocchio provenienti dallo stesso lotto di quelli utilizzati per le prove di certificazione.
 - 1.8.1. Per ogni prova il dispositivo di simulazione è rivestito di materiale espanso nuovo ricavato da uno o al massimo da quattro fogli consecutivi di materiale espanso del tipo Confor™, o equivalente, provenienti dallo stesso lotto di fabbricazione (ossia ritagliati dallo stesso blocco di materiale), a condizione che il materiale espanso di uno di questi fogli sia stato utilizzato nella prova dinamica di certificazione e che il peso di ciascuno dei fogli corrisponda, con uno scarto non superiore a ± 2 %, al peso del foglio utilizzato nella prova di certificazione.
 - 1.8.2. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per la taratura, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del 35 ± 15 % e temperatura stabilizzata di 20 ± 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova.
 - 1.8.3. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 1.9. Il dispositivo di simulazione certificato può essere utilizzato non più di 20 volte, quindi deve essere nuovamente certificato. Per ogni prova sono utilizzati nuovi elementi del ginocchio deformabili.

Il dispositivo di simulazione è oggetto di una nuova certificazione dopo un anno dalla precedente o se i segnali di uscita di uno dei trasduttori hanno superato in un urto il valore CAC specificato o hanno raggiunto i limiti meccanici della capacità di deformazione del dispositivo di simulazione.

Figura 1

Dispositivo di simulazione della gamba completo di materiale espanso e rivestimento esterno



2. Dispositivo di simulazione della coscia

- 2.1. Il dispositivo di simulazione della coscia è un elemento rigido, rivestito di materiale espanso, lungo 350 ± 5 mm e conforme alla figura 2.

La distanza tra le linee mediane dei trasduttori di carico è di 310 ± 1 mm e il diametro dell'elemento anteriore è di 50 ± 1 mm.

- 2.2. Il limitatore di coppia è posizionato in modo tale che l'asse longitudinale dell'elemento anteriore sia perpendicolare all'asse del sistema di guida, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$; la coppia d'attrito del giunto è di 675 ± 25 Nm.
- 2.3. Il baricentro delle parti del dispositivo di simulazione poste anteriormente al limitatore di coppia, compresi i pesi applicati, si situa sulla linea mediana longitudinale del dispositivo di simulazione, con una tolleranza di ± 10 mm.
- 2.4. La massa totale del dispositivo di simulazione, compresi i componenti di propulsione e di guida che ne sono parte integrante, è di $9,5 \text{ kg} \pm 0,1 \text{ kg}$.

La massa totale dell'elemento anteriore e degli altri componenti situati davanti ai trasduttori di carico, sommata a quella delle parti dei trasduttori di carico situate davanti agli elementi attivi, ad esclusione del materiale espanso e del rivestimento esterno, è di $1,95 \pm 0,05 \text{ kg}$.

- 2.5. Due trasduttori di carico sono installati per misurare le singole forze applicate a ogni estremità dell'elemento frontale del dispositivo di simulazione.
- 2.6. Tre estensimetri sono collocati sul dispositivo di simulazione per misurare i momenti flettenti dell'elemento frontale, come indicato nella figura 2, ciascuno utilizzando un canale distinto. I due estensimetri esterni sono posizionati a 50 ± 1 mm dall'asse di simmetria del dispositivo di simulazione; quello centrale si trova sull'asse di simmetria con una tolleranza di ± 1 mm.
- 2.7. Il valore di risposta CFC (*Channel Frequency Class*) della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 180 per tutti i trasduttori. I valori di risposta CAC (*Channel Amplitude Class*), definiti nella norma ISO 6487:2002, sono i seguenti: 10 kN per i trasduttori di forza e 1000 Nm per le misurazioni del momento flettente.
- 2.8. Il dispositivo di simulazione soddisfa i requisiti di certificazione di cui al punto 3 dell'appendice I; il materiale espanso in esso utilizzato è ricavato dallo stesso foglio utilizzato per la prova dinamica di certificazione.
- 2.9. Per ogni prova il materiale espanso è costituito da 2 fogli dello spessore di 25 mm del tipo Confor™ CF-45 o equivalente. Il rivestimento esterno è formato da un foglio dello spessore di 1,5 mm di gomma rinforzata con fibre. Il materiale espanso e il rivestimento esterno pesano complessivamente $0,6 \pm 0,1 \text{ kg}$ (in questo peso non è incluso il peso di rinforzi, supporti, ecc. usati per fissare i bordi posteriori del rivestimento esterno all'elemento posteriore).

Il materiale espanso e il rivestimento esterno in gomma sono ripiegati verso la parte posteriore e il rivestimento è fissato all'elemento posteriore interponendo dei distanziatori in modo che i lati del rivestimento in gomma risultino paralleli.

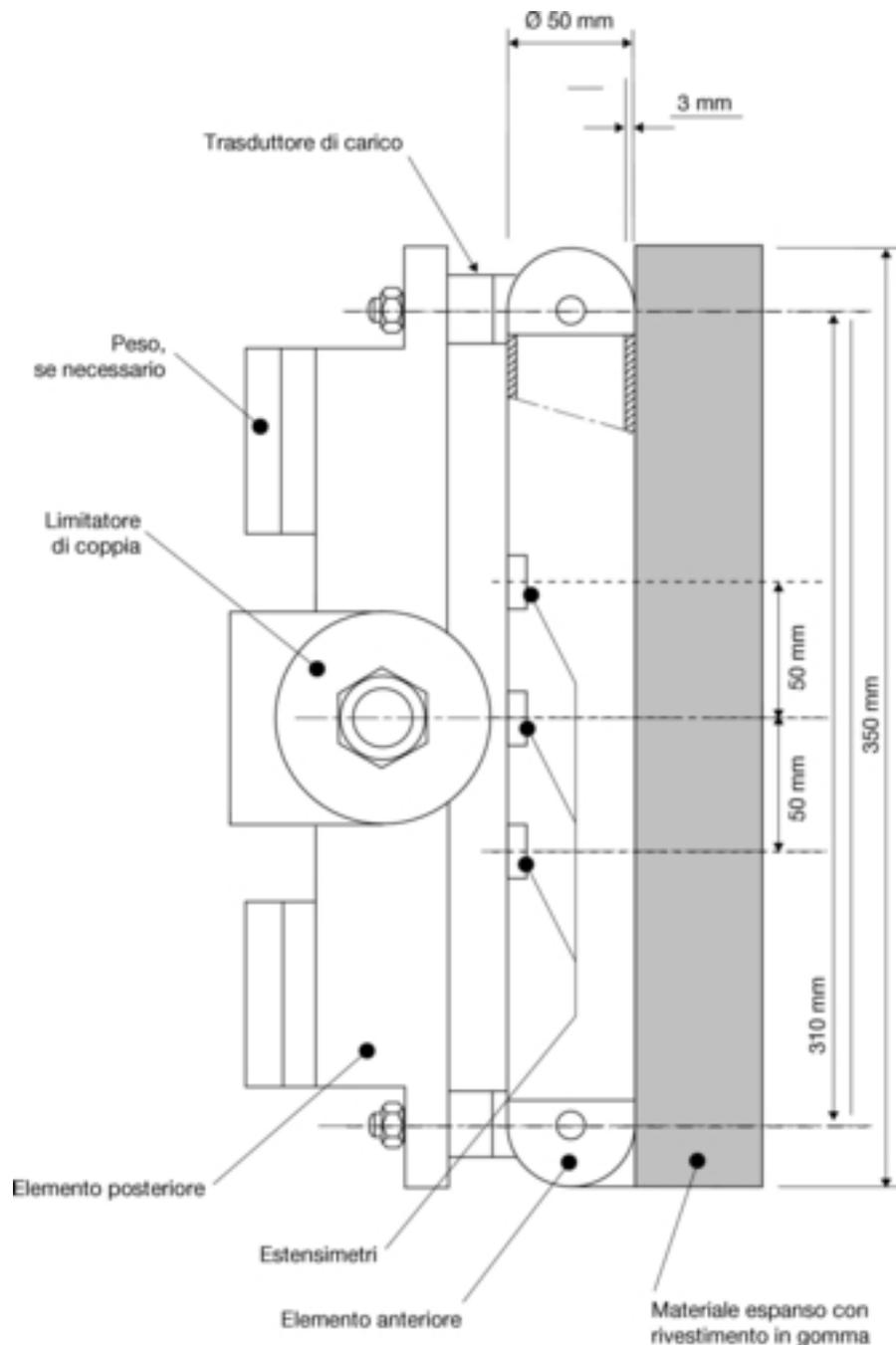
Le dimensioni e la forma del materiale espanso sono tali da mantenere un'intercapedine sufficiente tra lo stesso e i componenti dietro all'elemento anteriore, allo scopo di evitare percorsi di carico significativi tra il materiale espanso e questi componenti.

- 2.9.1. Il dispositivo di simulazione, o almeno il materiale espanso di cui è rivestito, è conservato per almeno quattro ore, prima di esserne prelevato per la taratura, in un locale controllato con tasso di umidità stabilizzato del $35 \% \pm 15 \%$ e temperatura stabilizzata di 20 ± 4 °C. Dopo essere stato prelevato dal locale in cui era conservato, il dispositivo di simulazione non è sottoposto a condizioni diverse da quelle del luogo in cui è effettuata la prova..
- 2.9.2. Le prove sono effettuate entro le due ore seguenti il momento in cui il dispositivo di simulazione da utilizzare è prelevato dal locale controllato in cui era conservato.
- 2.10. Il dispositivo di simulazione certificato può essere utilizzato non più di 20 volte, quindi deve essere nuovamente certificato (questo limite non si applica ai componenti di propulsione o di guida).

Il dispositivo di simulazione è oggetto di una nuova certificazione dopo un anno dalla precedente o se i segnali di uscita di uno dei trasduttori hanno superato in un urto il valore CAC specificato.

Figura 2

Dispositivo di simulazione della coscia



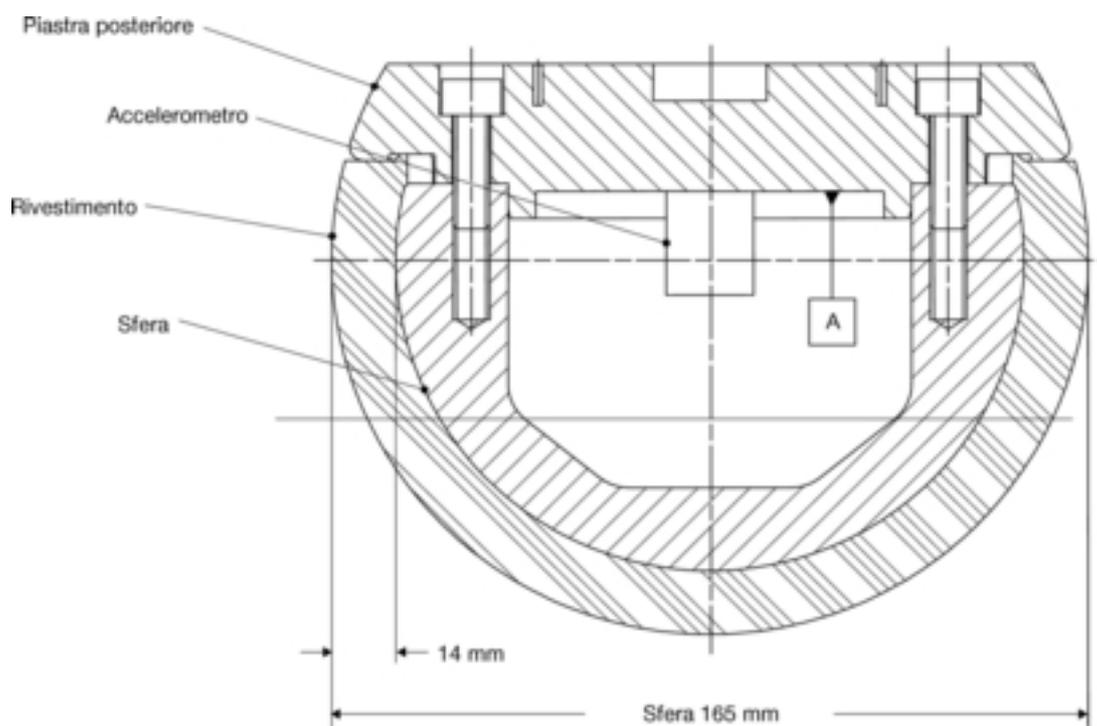
3. Dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia

- 3.1. Il dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia è costituito da una sfera rigida di alluminio con un rivestimento esterno sintetico ed è conforme alla figura 3 di questa parte. Il diametro è di 165 ± 1 mm, come indicato nella figura. La massa totale del dispositivo, comprensiva della strumentazione, è di $3,5 \pm 0,07$ kg.
- 3.2. La sfera è ricoperta almeno per metà da un rivestimento esterno sintetico dello spessore di $14,0 \pm 0,5$ mm.
- 3.3. Il baricentro del dispositivo di simulazione, comprensivo della strumentazione, corrisponde al centro della sfera con una tolleranza di ± 2 mm. Il momento d'inerzia intorno all'asse che attraversa il baricentro perpendicolarmente alla direzione d'urto è compreso tra 0,008 e 0,012 kgm².

- 3.4. Una cavità nella sfera permette il montaggio di un accelerometro triassiale o di tre accelerometri monoassiali con una tolleranza di ± 10 mm per il posizionamento della massa sismica rispetto al centro della sfera per l'asse di misurazione, e di ± 1 mm per il posizionamento della massa sismica rispetto al centro della sfera per la direzione perpendicolare all'asse di misurazione. Gli accelerometri sono posizionati come indicato ai punti 3.4.1 e 3.4.2.
- 3.4.1. Se sono utilizzati tre accelerometri, l'asse sensibile di uno degli accelerometri è perpendicolare al lato di montaggio A (cfr. figura 3); la sua massa sismica è posizionata entro un campo di tolleranza cilindrico con un raggio di 1 mm e lungo 20 mm. La linea mediana del campo di tolleranza è perpendicolare al lato di montaggio e il suo punto centrale coincide con il centro della sfera del dispositivo di simulazione.
- 3.4.2. Gli assi sensibili degli altri accelerometri sono perpendicolari l'uno rispetto all'altro e paralleli al lato di montaggio A; la loro massa sismica è posizionata entro un campo di tolleranza cilindrico con raggio di 10 mm. Il centro del campo di tolleranza coincide con il centro della sfera del dispositivo di simulazione.
- 3.5. Il valore di risposta CFC (*Channel Frequency Class*) della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 1 000. Il valore di risposta CAC (*Channel Amplitude Class*), definito nella norma ISO 6487:2002, è di 500 g per l'accelerazione.
- 3.6. Il dispositivo di simulazione soddisfa i requisiti di prestazione specificati al punto 4 dell'appendice I. Il dispositivo di simulazione certificato può essere usato al massimo 20 volte, quindi deve essere nuovamente certificato. È oggetto di una nuova certificazione dopo un anno dalla precedente o se i segnali di uscita del trasduttore hanno superato in un urto il valore CAC specificato.
- 3.7. La frequenza naturale iniziale del dispositivo di simulazione è superiore a 5 000Hz.

Figura 3

Dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia (dimensioni in mm)

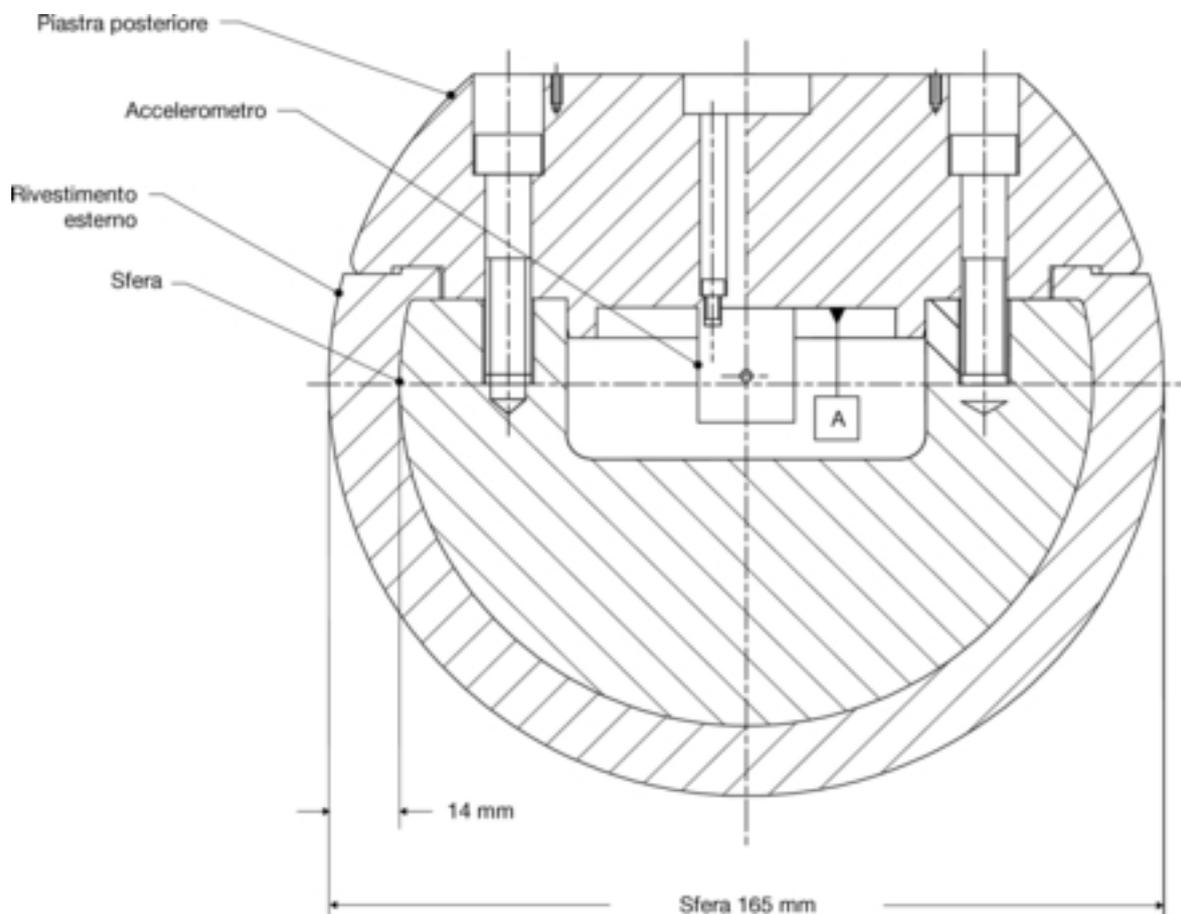


4. Dispositivo di simulazione della testa di adulto

- 4.1. Il dispositivo di simulazione della testa di adulto è costituito da una sfera rigida di alluminio con un rivestimento esterno sintetico ed è conforme alla figura 4. Il diametro è di 165 ± 1 mm, come indicato nella figura.
- 4.1.1. Ai fini dell'effettuazione della prova di conformità alla parte II, capitolo VI, la massa totale del dispositivo di simulazione, comprensiva della strumentazione, è di $4,8 \pm 0,1$ kg.
- 4.1.2. Ai fini dell'effettuazione della prova di conformità alla parte II, capitolo VII, la massa totale del dispositivo di simulazione, comprensiva della strumentazione, è $4,5 \pm 0,1$ kg.
- 4.2. La sfera è ricoperta almeno per metà da un rivestimento esterno sintetico dello spessore di $14,0 \pm 0,5$ mm.

- 4.3. Il baricentro del dispositivo di simulazione, comprensivo della strumentazione, è il centro della sfera con una tolleranza di ± 5 mm. Il momento d'inerzia intorno all'asse che attraversa il baricentro perpendicolarmente alla direzione d'urto è compreso tra 0,010 e 0,013 kgm².
- 4.4. Una cavità nella sfera permette il montaggio di un accelerometro triassiale o di tre accelerometri monoassiali con una tolleranza di ± 10 mm per il posizionamento della massa sismica rispetto al centro della sfera per l'asse di misurazione, e di ± 1 mm per il posizionamento della massa sismica rispetto al centro della sfera per la direzione perpendicolare all'asse di misurazione. Gli accelerometri sono posizionati come indicato ai punti 4.4.1 e 4.4.2.
- 4.4.1. Se sono utilizzati tre accelerometri monoassiali, l'asse sensibile di uno di essi è perpendicolare al lato di montaggio A (cfr. figura 4); la sua massa sismica è posizionata entro un campo di tolleranza cilindrico con un raggio di 1 mm e lungo 20 mm. La linea mediana del campo di tolleranza è perpendicolare al lato di montaggio e il suo punto centrale coincide con il centro della sfera del dispositivo di simulazione.
- 4.4.2. Gli assi sensibili degli altri accelerometri sono perpendicolari l'uno rispetto all'altro e paralleli al lato di montaggio A; la loro massa sismica è posizionata entro un campo di tolleranza cilindrico con raggio di 10 mm. Il centro del campo di tolleranza coincide con il centro della sfera del dispositivo di simulazione.
- 4.5. Il valore di risposta CFC (*Channel Frequency Class*) della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 1 000. Il valore di risposta CAC (*Channel Amplitude Class*), definito nella norma ISO 6487:2002, è di 500 g per l'accelerazione.
- 4.6. Il dispositivo di simulazione soddisfa i requisiti di certificazione specificati al punto 4 dell'appendice I. Il dispositivo di simulazione certificato può essere usato al massimo 20 volte, quindi deve essere nuovamente certificato. È oggetto di una nuova certificazione dopo un anno dalla precedente o se i segnali di uscita del trasduttore hanno superato in un urto il valore CAC specificato.
- 4.7. La frequenza naturale iniziale del dispositivo di simulazione è superiore a 5 000Hz.

Figura 4

Dispositivo di simulazione della testa di adulto (dimensioni in mm)

Appendice I

Certificazione dei dispositivi di simulazione**1. Requisiti per la certificazione**

- 1.1. I dispositivi di simulazione utilizzati nelle prove di cui alla parte II e alla parte IV sono conformi ai corrispondenti requisiti di prestazione.

I requisiti relativi al dispositivo di simulazione della gamba sono indicati al punto 2; i requisiti relativi al dispositivo di simulazione della coscia sono indicati al punto 3 e i requisiti relativi al dispositivo di simulazione della testa di adulto, di bambino e di bambino/adulto di piccola taglia sono indicati al punto 4.

2. Dispositivo di simulazione della gamba**2.1. Prove statiche**

- 2.1.1. Il dispositivo di simulazione della gamba soddisfa i requisiti di cui al punto 2.1.2 quando è sottoposto alla prova di cui al punto 2.1.4; soddisfa i requisiti di cui al punto 2.1.3 quando è sottoposto alla prova di cui al punto 2.1.5.

In entrambe le prove il dispositivo di simulazione presenta l'orientamento previsto intorno all'asse longitudinale con una tolleranza di $\pm 2^\circ$, per consentire il corretto funzionamento della giunzione del ginocchio.

La temperatura stabilizzata del dispositivo di simulazione durante la prova di certificazione è di $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$.

I valori di risposta CAC, definiti nella norma ISO 6487:2002, sono di 50° per l'angolo di flessione del ginocchio, di 500 N per la forza applicata quando il dispositivo di simulazione è sottoposto a una sollecitazione di flessione conformemente al punto 2.1.4, di 10 mm per la deformazione di taglio e di 10 kN per la forza applicata quando il dispositivo di simulazione è sottoposto a una sollecitazione di taglio conformemente al punto 2.1.5. Per entrambe le prove è ammessa una filtrazione passa-basso alla frequenza appropriata, onde eliminare il rumore di frequenza superiore senza alterare in modo significativo la misurazione della risposta del dispositivo di simulazione.

- 2.1.2. Quando il dispositivo di simulazione è sottoposto a una sollecitazione di flessione conformemente al punto 2.1.4, la risposta forza applicata/angolo di flessione prodotto è compresa entro i limiti indicati nella figura 1. L'energia necessaria per produrre una flessione di $15,0^\circ$ è di 100 ± 7 J.

- 2.1.3. Quando il dispositivo di simulazione è sottoposto a una sollecitazione di taglio conformemente al punto 2.1.5, la risposta forza applicata/deformazione di taglio è compresa entro i limiti indicati nella figura 2.

- 2.1.4. Il dispositivo di simulazione della gamba, senza materiale espanso e rivestimento esterno, è montato con la tibia saldamente fissata ad una superficie orizzontale fissa e con un tubo metallico collegato saldamente al femore, come illustrato nella figura 3. L'asse di rotazione dell'articolazione del ginocchio è verticale. Per evitare errori dovuti all'attrito, la sezione del femore e il tubo metallico non sono muniti di alcun supporto. Il momento flettente applicato al centro della giunzione del ginocchio, dovuto al peso del tubo metallico e degli altri componenti (escluso il dispositivo di simulazione stesso), non supera 25 Nm.

Al tubo metallico è applicata una forza normale orizzontale a una distanza di $2,0 \pm 0,01$ m dal centro della giunzione del ginocchio, e l'angolo di deflessione del ginocchio risultante è registrato. Il carico è aumentato in modo che il tasso di incremento dell'angolo di deflessione del ginocchio sia compreso tra 1,0 e $10^\circ/\text{s}$ fino a che l'angolo di deflessione del ginocchio superi 22° . Sono ammessi lievi scostamenti da questi limiti, dovuti ad esempio all'utilizzazione di una pompa manuale.

L'energia è calcolata integrando la forza rispetto all'angolo di flessione in radianti e moltiplicandola per la lunghezza della leva pari a $2,0 \pm 0,01$ m.

- 2.1.5. Il dispositivo di simulazione, senza materiale espanso e rivestimento esterno, è montato con la tibia saldamente fissata a una superficie orizzontale fissa e un tubo metallico collegato saldamente al femore e fissato a 2,0 m dal centro della giunzione del ginocchio, come illustrato nella figura 4.

Al femore è applicata una forza normale orizzontale a una distanza di 50 mm dal centro della giunzione del ginocchio, e la deformazione di taglio del ginocchio risultante è registrata. Il carico è aumentato in modo che il tasso di incremento della deformazione di taglio sia compreso tra 0,1 and 20 mm/s fino a che la deformazione di taglio del ginocchio superi 7,0 mm o il carico superi 6,0 kN. Sono ammessi lievi scostamenti da questi limiti, dovuti ad esempio all'utilizzazione di una pompa manuale.

2.2. Prove dinamiche

2.2.1. Il dispositivo di simulazione della gamba soddisfa i requisiti di cui al punto 2.2.2 quando è sottoposto alla prova di cui al punto 2.2.4.

2.2.1.1. Il materiale espanso utilizzato per il dispositivo di simulazione è conservato per almeno quattro ore in un locale controllato con umidità stabilizzata di $35 \pm 10\%$ e temperatura stabilizzata di $20 \pm 2^\circ\text{C}$ prima che il dispositivo di simulazione ne sia prelevato per la taratura. La temperatura del dispositivo di simulazione è di $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$ al momento dell'impatto. Le tolleranze di temperatura per il dispositivo di simulazione si applicano a un'umidità relativa di $40 \pm 30\%$ dopo un periodo di impregnazione di almeno quattro ore prima dell'utilizzazione in una prova.

2.2.1.2. L'apparecchiatura utilizzata per la prova di taratura ha un'umidità stabilizzata di $40 \pm 30\%$ e una temperatura stabilizzata di $20 \pm 4^\circ\text{C}$ durante la taratura.

2.2.1.3. La taratura è effettuata entro le due ore seguenti il prelievo del dispositivo di simulazione dal locale controllato.

2.2.1.4. L'umidità relativa e la temperatura della zona di taratura sono misurate al momento della taratura e registrate nel verbale di taratura.

2.2.2. Quando il dispositivo di simulazione è colpito da un dispositivo di certificazione a guida lineare, come indicato al punto 2.2.4, l'accelerazione massima alla testa della tibia è compresa fra 120 g e 250 g. L'angolo di flessione massimo è compreso fra $6,2^\circ$ e $8,2^\circ$. La deformazione di taglio massima è compresa tra 3,5 mm e 6,0 mm.

Per tutti questi valori le rilevazioni sono effettuate dall'urto iniziale con il dispositivo di certificazione e non dalla fase di arresto. Il sistema utilizzato per l'arresto del dispositivo di simulazione o del dispositivo di certificazione è tale che la fase di arresto non si sovrappone temporalmente all'impatto iniziale. I segnali d'uscita dei trasduttori non superano, per effetto del sistema di arresto, il valore CAC definito.

2.2.3. Il valore di risposta CFC della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 180 per tutti i trasduttori. I valori di risposta CAC, definiti nella norma ISO 6487:2002, sono di 50° per l'angolo di flessione del ginocchio, di 10 mm per la deformazione di taglio e di 500 g per l'accelerazione. Questo non significa che il dispositivo di simulazione debba essere fisicamente in grado di riprodurre questo angolo di flessione e questa deformazione di taglio.

2.2.4. Procedura di prova

2.2.4.1. Il dispositivo di simulazione, completo di materiale espanso e rivestimento esterno, è sospeso orizzontalmente per mezzo di tre cavi metallici di $1,5 \pm 0,2$ mm di diametro e di almeno 2,0 m di lunghezza, come illustrato nella figura 5a. Il dispositivo è sospeso in modo tale che il suo asse longitudinale sia orizzontale, con una tolleranza di $\pm 0,5^\circ$, e perpendicolare alla direzione di moto del dispositivo di certificazione con una tolleranza di $\pm 2^\circ$. L'orientamento intorno all'asse longitudinale è quello previsto, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$, per consentire il corretto funzionamento della giunzione del ginocchio. Il dispositivo di simulazione soddisfa i requisiti di cui al punto 3.4.1.1 del capitolo II della parte II quando la staffa o le staffe di fissaggio per i cavi metallici sono montate.

2.2.4.2. La massa del dispositivo di certificazione, compresi i componenti di propulsione e di guida che ne sono parte integrante durante l'impatto, è di $9,0 \pm 0,05$ kg. Le dimensioni della superficie d'urto del dispositivo di certificazione sono quelle indicate nella figura 5b. La superficie d'urto del dispositivo di certificazione è in alluminio con finitura superficiale esterna di almeno 2,0 micron.

Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito insensibili ai carichi fuori asse, che permettono al dispositivo di certificazione di muoversi unicamente nella direzione d'impatto specificata quando è in contatto con il dispositivo di simulazione della gamba. Le guide impediscono il movimento in altre direzioni, compresa la rotazione intorno a un asse.

2.2.4.3. Il materiale espanso del dispositivo di simulazione non è mai stato utilizzato in precedenza.

2.2.4.4. Il materiale espanso del dispositivo di simulazione non è sottoposto ad eccessive manipolazioni o deformazioni prima, durante o dopo la sua applicazione sullo stesso.

2.2.4.5. Il dispositivo di certificazione è proiettato orizzontalmente alla velocità di $7,5 \pm 0,1$ m/s contro il dispositivo di simulazione fermo, come illustrato nella figura 5a. Il dispositivo di certificazione è posizionato in modo tale che la sua linea mediana sia allineata ad un punto della linea mediana della tibia posto a 50 mm dal centro del ginocchio, con una tolleranza di ± 3 mm lateralmente e di ± 3 mm verticalmente.

3. Dispositivo di simulazione della coscia

3.1. Il dispositivo di simulazione della coscia soddisfa i requisiti di cui al punto 3.2 quando è sottoposto alla prova di cui al punto 3.3.

3.1.1. Il materiale espanso utilizzato per il dispositivo di simulazione è conservato per almeno quattro ore in un locale controllato con umidità stabilizzata di $35 \pm 10\%$ e temperatura stabilizzata di $20 \pm 2\text{ }^\circ\text{C}$ prima che il dispositivo di simulazione ne sia prelevato per la taratura. La temperatura del dispositivo di simulazione è di $20^\circ \pm 2\text{ }^\circ\text{C}$ al momento dell'impatto. Le tolleranze di temperatura per il dispositivo di simulazione si applicano a un'umidità relativa di $40 \pm 30\%$ dopo un periodo di impregnazione di almeno quattro ore prima dell'utilizzazione in una prova.

3.1.2. L'apparecchiatura utilizzata per la prova di taratura ha un'umidità stabilizzata di $40 \pm 30\%$ e una temperatura stabilizzata di $20 \pm 4\text{ }^\circ\text{C}$ durante la taratura.

3.1.3. La taratura è effettuata entro le due ore seguenti il prelievo del dispositivo di simulazione dal locale controllato.

3.1.4. L'umidità relativa e la temperatura della zona di taratura sono misurate al momento della taratura e registrate nel verbale di taratura.

3.2. Requisiti

3.2.1. Quando il dispositivo di simulazione è proiettato contro un pendolo cilindrico stazionario, la forza massima misurata da ogni trasduttore di carico è compresa fra 1,20 kN e 1,55 kN e la differenza tra la forza massima misurata dal trasduttore di carico posto all'estremità superiore e quella misurata dal trasduttore di carico posto all'estremità inferiore non è superiore a 0,10 kN. Il momento flettente massimo misurato dagli estensimetri è compreso fra 190 Nm e 250 Nm per la posizione centrale e fra 160 Nm e 220 Nm per le posizioni esterne. La differenza tra il momento flettente massimo misurato nella posizione superiore e quello misurato nella posizione inferiore non è superiore a 20 Nm.

Per tutti questi valori le rilevazioni sono effettuate dall'urto iniziale con il pendolo e non dalla fase di arresto. Il sistema utilizzato per l'arresto del dispositivo di simulazione o del pendolo è tale che la fase di arresto non si sovrappone temporalmente all'impatto iniziale. I segnali d'uscita dei trasduttori non superano, per effetto del sistema di arresto, il valore CAC definito.

3.2.2. Il valore di risposta CFC della strumentazione, definito nella norma ISO 6487:2002, è di 180 per tutti i trasduttori. I valori di risposta CAC, definiti nella norma ISO 6487:2002, sono i seguenti: 10 kN per i trasduttori di forza e 1000 Nm per le misurazioni del momento flettente.

3.3. Procedura di prova

3.3.1. Il dispositivo di simulazione è montato sul sistema di propulsione e di guida mediante un limitatore di coppia, che deve essere posizionato in modo tale che l'asse longitudinale dell'elemento anteriore sia perpendicolare all'asse del sistema di guida, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$, con la coppia d'attrito del giunto di almeno $675 \pm 25\text{ Nm}$. Il sistema di guida è munito di guide a basso attrito che permettono al dispositivo di simulazione di muoversi unicamente nella direzione d'urto specificata quando è a contatto con il pendolo.

3.3.2. La massa del dispositivo di simulazione, compresi gli elementi di propulsione e di guida che ne sono parte integrante durante l'urto, è di $12 \pm 0,1\text{ kg}$.

3.3.3. Il baricentro delle parti del dispositivo di simulazione che si trovano davanti al limitatore di coppia, compresi i pesi aggiuntivi applicati, si trova sulla linea mediana longitudinale del dispositivo di simulazione, con una tolleranza di $\pm 10\text{ mm}$.

3.3.4. Il materiale espanso del dispositivo di simulazione non è mai stato utilizzato in precedenza.

3.3.5. Il materiale espanso del dispositivo di simulazione non è sottoposto ad eccessive manipolazioni o deformazioni prima, durante o dopo la sua applicazione sullo stesso.

- 3.3.6. Il dispositivo di simulazione è proiettato orizzontalmente contro il pendolo fermo, con l'elemento anteriore in posizione verticale, alla velocità di $7,1 \pm 0,1$ m/s, come illustrato nella figura 6.

Il cilindro del pendolo ha una massa di $3 \pm 0,03$ kg, un diametro esterno di $150 \text{ mm}^{+1 \text{ mm}}_{-4 \text{ mm}}$, uno spessore della parete di $3 \pm 0,15$ mm e una lunghezza totale di 275 ± 25 mm. È fabbricato in acciaio finito a freddo senza saldatura (è ammessa la metallizzazione della superficie per proteggerla dalla corrosione), con finitura della superficie esterna di almeno 2,0 micron. È sospeso mediante due cavi metallici di $1,5 \pm 0,2$ mm di diametro e lunghi almeno 2,0 m. La superficie del pendolo è pulita e asciutta. Il cilindro è posizionato in modo tale che il suo asse longitudinale sia perpendicolare all'elemento anteriore (cioè orizzontale) con una tolleranza di $\pm 2^\circ$, e alla direzione di moto del dispositivo di simulazione, con una tolleranza di $\pm 2^\circ$, e il suo centro sia allineato con il centro dell'elemento anteriore del dispositivo di simulazione con una tolleranza di ± 5 mm lateralmente e di ± 5 mm verticalmente.

4. Dispositivi di simulazione della testa

4.1. Criteri di prestazione

I dispositivi di simulazione della testa soddisfano i requisiti di cui al punto 4.2. quando sono sottoposti alle prove di cui al punto 4.4.

4.2. Requisiti

- 4.2.1. Quando i dispositivi di simulazione della testa sono lasciati cadere da un'altezza di 376 ± 1 mm, come indicato al punto 4.4, l'accelerazione massima risultante misurata da un accelerometro triassiale (o da tre accelerometri monoassiali) collocati al loro interno è:

- a) compresa tra 245 g e 300 g per un dispositivo di simulazione della testa di bambino/adulto di piccola taglia;
- b) compresa tra 225 g e 275 g per un dispositivo di simulazione della testa di adulto.

La curva del tempo di accelerazione è unimodale.

- 4.2.2. I valori di risposta CFC (*Channel Frequency Class*) e CAC (*Channel Amplitude Class*) della strumentazione per ogni accelerometro sono rispettivamente 1 000 Hz e 500 g, come definiti nella norma ISO 6487:2002.

4.2.3. Condizioni di temperatura

La temperatura del dispositivo di simulazione è di $20^\circ \pm 2^\circ \text{C}$ al momento dell'impatto. Le tolleranze di temperatura per il dispositivo di simulazione si applicano a un'umidità relativa di 40 ± 30 % dopo un periodo di impregnazione di almeno quattro ore prima dell'utilizzazione in una prova.

- 4.3. Dopo essere stato sottoposto alla prova di certificazione, ogni dispositivo di simulazione della testa può essere utilizzato per un massimo di 20 prove di impatto.

4.4. Procedura di prova

- 4.4.1. Il dispositivo di simulazione della testa è sospeso a un dispositivo di caduta come illustrato nella figura 7.

- 4.4.2. Il dispositivo di simulazione della testa è lasciato cadere dall'altezza specificata, mediante un dispositivo che assicura un rilascio istantaneo su una piastra d'acciaio piana orizzontale, poggiate su un supporto rigido, di spessore superiore a 50 mm e superficie di 300 x 300 mm, superficie pulita e asciutta e finitura compresa tra 0,2 e 2,0 micron.

- 4.4.3. Quando il dispositivo di simulazione della testa è lasciato cadere, la sua parte posteriore forma rispetto alla verticale un angolo di:

- a) $50^\circ \pm 2^\circ$ per la testa di bambino;
- b) $65^\circ \pm 2^\circ$ per la testa di adulto.

- 4.4.4. Il dispositivo di simulazione è sospeso in un modo che non ne provoca la rotazione durante la caduta.

- 4.4.5. La prova di caduta è effettuata tre volte e tra due prove il dispositivo di simulazione è ruotato di 120° attorno al proprio asse simmetrico.

Figura 1

Rapporto forza/angolo nella prova statica di certificazione con sollecitazione di flessione del dispositivo di simulazione della gamba

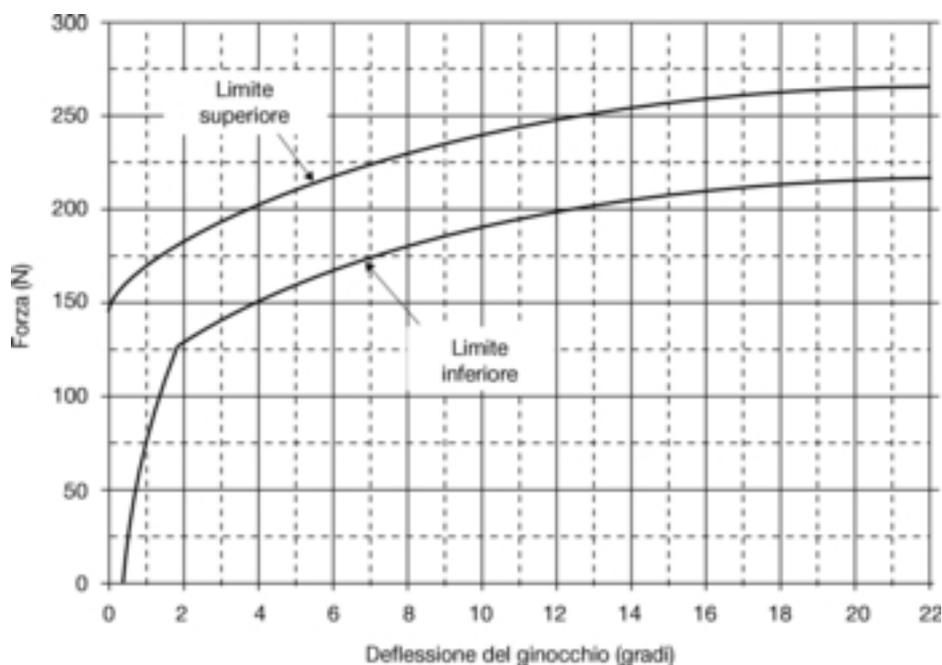


Figura 2

Rapporto forza/deformazione nella prova statica di certificazione con sollecitazione di taglio del dispositivo di simulazione della gamba

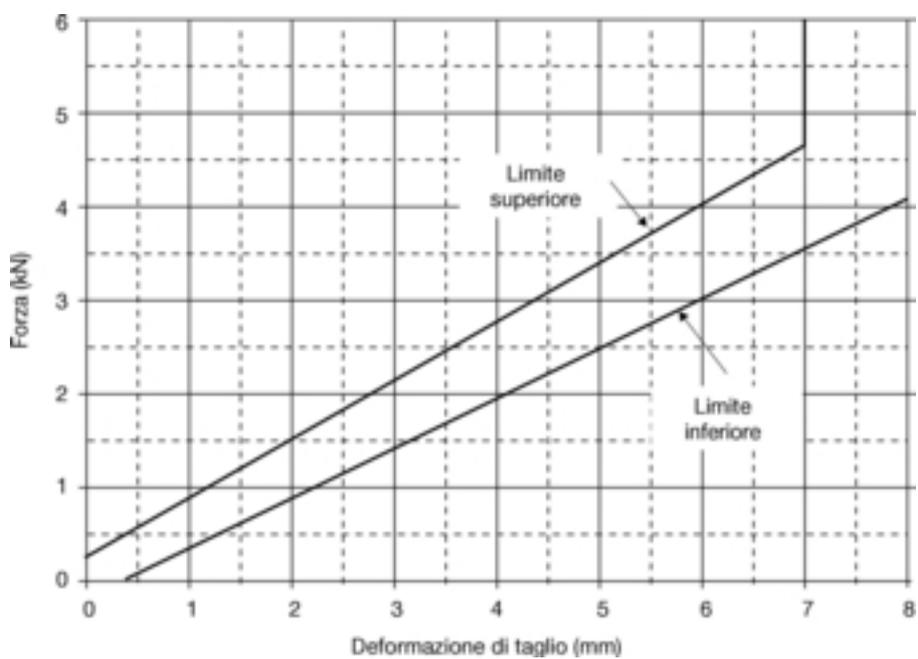


Figura 3

Configurazione della prova statica di certificazione con sollecitazione di flessione del dispositivo di simulazione della gamba

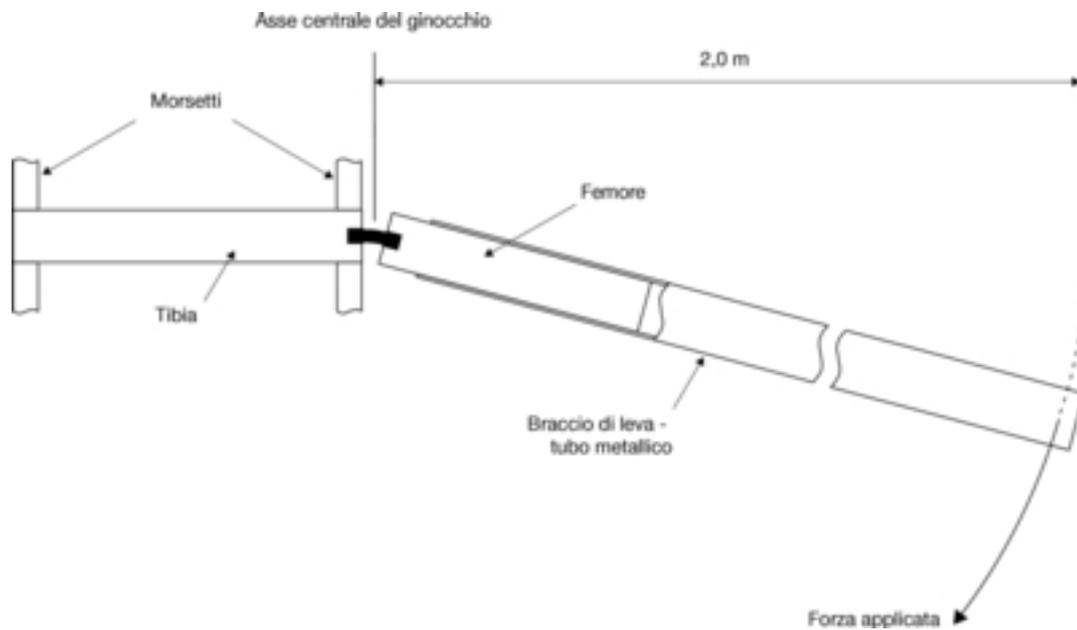


Figura 4

Configurazione della prova statica di certificazione con sollecitazione di taglio del dispositivo di simulazione della gamba

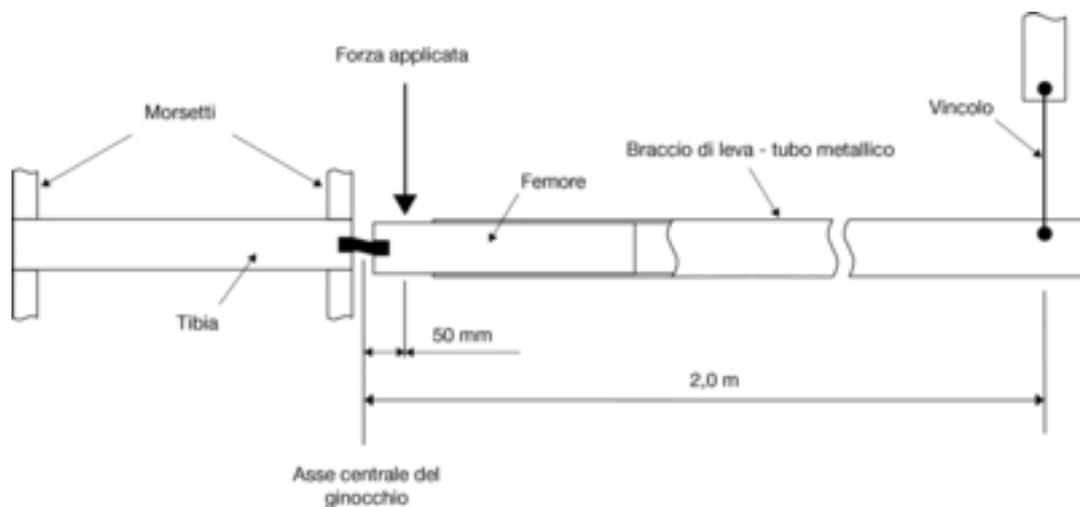


Figura 5a

Configurazione della prova dinamica di certificazione del dispositivo di simulazione della gamba (nel disegno in alto vista laterale, nel disegno in basso vista dall'alto)

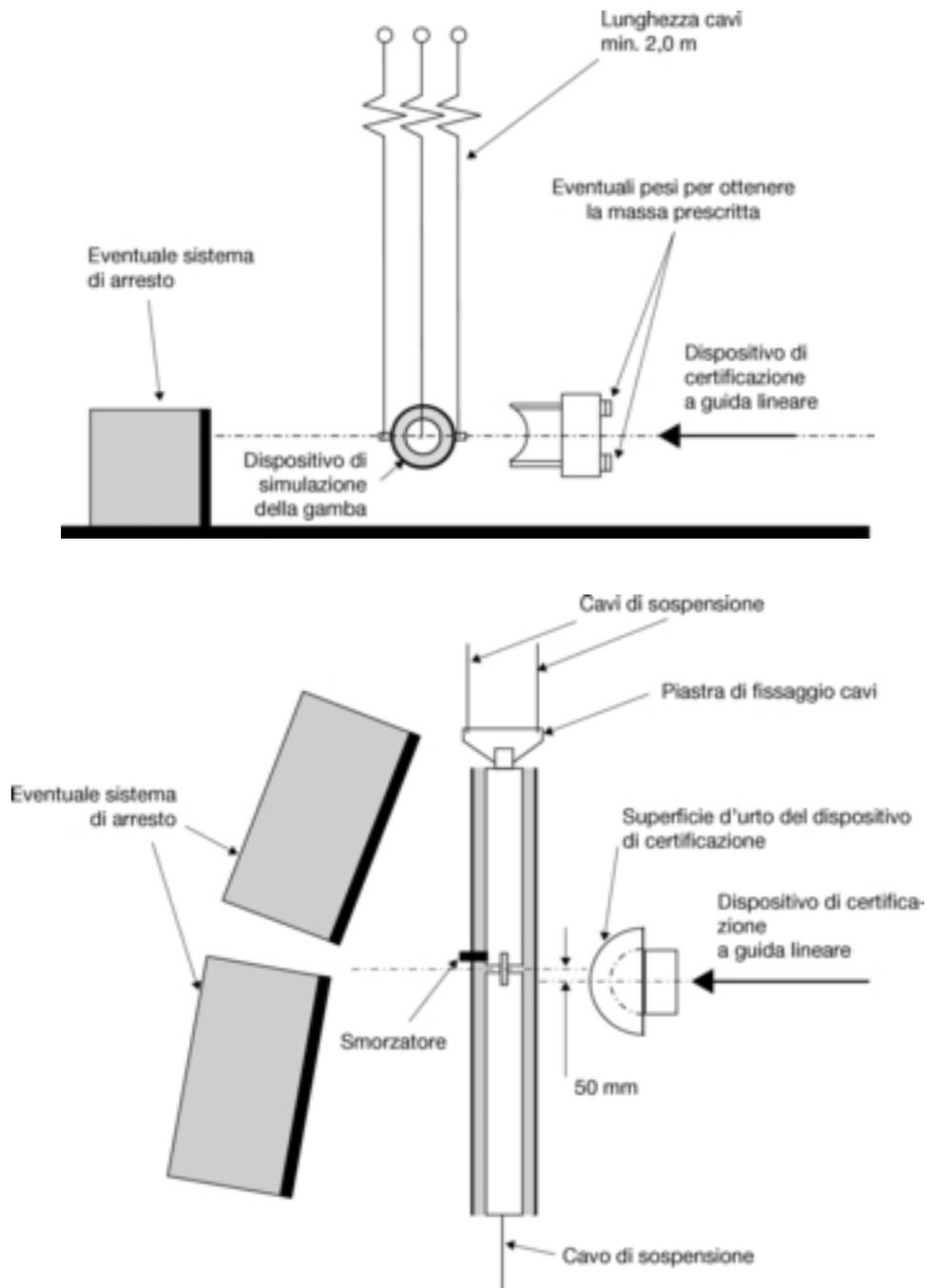
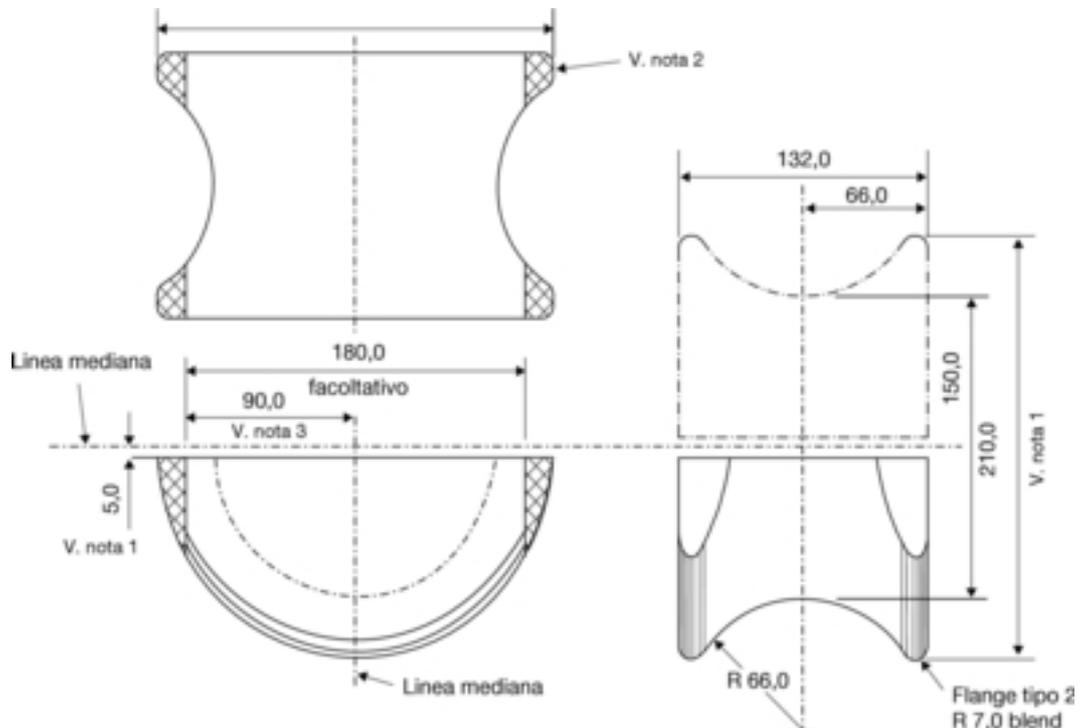


Figura 5b

Particolari della superficie d'urto del dispositivo di certificazione del dispositivo di simulazione della gamba



Note:

- (1) La parte concava può essere ricavata da un diametro completo, successivamente tagliato in due parti nel modo indicato.
- (2) Le aree tratteggiate corrispondono alle parti che possono essere rimosse per ottenere la forma alternativa illustrata.
- (3) A tutte le dimensioni si applica una tolleranza di $\pm 1,0$ mm.

Materiale: lega di alluminio

Figura 6

Configurazione della prova dinamica di certificazione del dispositivo di simulazione della coscia

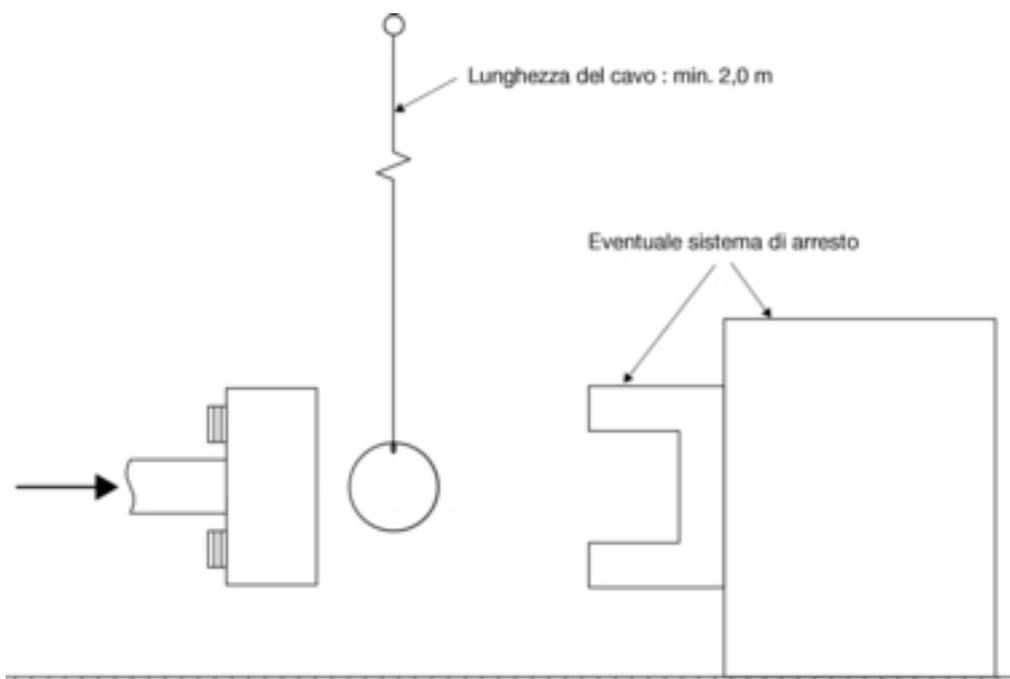


Figura 7

Configurazione della prova dinamica di certificazione del dispositivo di simulazione della testa



REGOLAMENTO (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE

del 14 luglio 2009

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999 ⁽¹⁾, in particolare gli articoli 52, 56, 63 e 126, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) Il titolo III, capo IV, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche di determinati prodotti vitivinicoli.
- (2) Per garantire che le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche registrate a livello comunitario soddisfino le condizioni previste dal regolamento (CE) n. 479/2008 è opportuno che le relative domande siano esaminate dalle autorità competenti degli Stati membri interessati nell'ambito di una procedura di opposizione nazionale preliminare. È opportuno eseguire controlli successivi per accertarsi che le domande soddisfino le condizioni previste dal presente regolamento, che l'approccio sia uniforme tra gli Stati membri e che le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non ledano parti terze. È pertanto necessario fissare le modalità di applicazione relative alle procedure di domanda, esame, opposizione e cancellazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche di determinati prodotti vitivinicoli.
- (3) Occorre definire le condizioni alle quali le persone fisiche o giuridiche possono presentare domanda di registrazione. È necessario riservare un'attenzione particolare alla delimitazione della zona, tenendo conto della zona di produzione e delle caratteristiche del prodotto. Occorre garantire che ogni produttore stabilito nella zona geografica delimitata possa utilizzare la denominazione registrata purché siano soddisfatte le condizioni previste dal disciplinare di produzione. È altresì necessario che la delimitazione della zona sia dettagliata, precisa e non ambigua, in modo da consentire ai produttori, alle autorità competenti e agli organismi di controllo di verificare se le operazioni sono eseguite all'interno della zona geografica delimitata.

- (4) È opportuno fissare norme specifiche per la registrazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche.
- (5) La restrizione obbligatoria ad una data zona geografica delle operazioni di imballaggio dei prodotti vitivinicoli a denominazione di origine o a indicazione geografica o delle operazioni connesse alla presentazione del prodotto costituisce una restrizione alla libera circolazione delle merci e alla libera prestazione di servizi. Alla luce della giurisprudenza della Corte di giustizia, simili restrizioni possono essere imposte solo se sono necessarie, proporzionate e atte a salvaguardare la reputazione della denominazione di origine o dell'indicazione geografica. È necessario che ogni restrizione sia adeguatamente giustificata sotto il profilo della libera circolazione delle merci e della libera prestazione dei servizi.
- (6) È opportuno adottare disposizioni in merito alla condizione della produzione all'interno della zona delimitata. Al riguardo vige nella Comunità un numero limitato di deroghe.
- (7) È necessario anche definire gli elementi che evidenziano il legame con le caratteristiche della zona geografica e la loro incidenza sul prodotto finito.
- (8) La registrazione nel registro comunitario delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dovrebbe fornire informazioni anche per gli operatori commerciali e i consumatori. Per garantirne l'accessibilità al pubblico è opportuno che tale registrazione sia elettronica.
- (9) Per preservare le particolari caratteristiche dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta e per armonizzare la legislazione degli Stati membri in modo da garantire pari condizioni di concorrenza all'interno della Comunità, è opportuno stabilire un quadro normativo comunitario che disciplina i controlli su questi vini, al quale devono conformarsi le disposizioni specifiche adottate dagli Stati membri. Tali controlli dovrebbero permettere una migliore tracciabilità dei prodotti; occorre specificare gli aspetti che devono essere contemplati da tali controlli. Per prevenire distorsioni di concorrenza è necessario che i controlli siano eseguiti costantemente da organismi indipendenti.
- (10) Per garantire la coerenza nell'attuazione del regolamento (CE) n. 479/2008 è opportuno predisporre i moduli per le domande, le opposizioni, le modifiche e le cancellazioni.
- (11) Il titolo III, capo V, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per l'uso di menzioni tradizionali protette per determinati prodotti vitivinicoli.

⁽¹⁾ GU L 148 del 6.6.2008, pag. 1.

- (12) L'impiego, la regolamentazione e la protezione di talune menzioni (diverse dalle denominazioni di origine e dalle indicazioni geografiche) che servono a designare i prodotti vitivinicoli costituiscono una prassi consolidata nella Comunità. Tali menzioni tradizionali evocano nella mente dei consumatori un metodo di produzione o di invecchiamento o una qualità, un colore o un tipo di vino oppure un evento legato alla storia del vino. Per garantire pari condizioni di concorrenza ed evitare che i consumatori siano indotti in errore, occorre definire un quadro comune per la definizione, il riconoscimento e la protezione di tali menzioni tradizionali.
- (13) Per evitare che i consumatori siano indotti in errore, è opportuno che l'impiego di menzioni tradizionali sui prodotti dei paesi terzi sia subordinato alla condizione che tali prodotti soddisfino condizioni identiche o equivalenti a quelle imposte ai prodotti comunitari dagli Stati membri. Inoltre, poiché in molti paesi terzi non esiste lo stesso livello di centralizzazione normativa dell'ordinamento comunitario, è opportuno stabilire alcuni requisiti per le «organizzazioni professionali rappresentative» dei paesi terzi in modo da assicurare che esse offrano le stesse garanzie di quelle previste dalle norme comunitarie.
- (14) Il titolo III, capo VI, del regolamento (CE) n. 479/2008 reca le regole generali per l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- (15) La prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ⁽²⁾, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ e la direttiva 2007/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 settembre 2007, che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati ⁽⁴⁾, recano alcune disposizioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari. Tali disposizioni si applicano anche ai prodotti vitivinicoli, salvo esplicita esclusione precisata da dette direttive.
- (16) Il regolamento (CE) n. 479/2008 ha armonizzato l'etichettatura per tutti i prodotti vitivinicoli e consente l'impiego di termini diversi da quelli espressamente disciplinati dalla normativa comunitaria, a condizione che siano esatti.
- (17) A norma del regolamento (CE) n. 479/2008 occorre fissare condizioni per l'impiego di determinati termini che si riferiscono, tra l'altro, alla provenienza, all'imbottigliatore, al produttore e all'importatore. Per alcuni di questi termini sono necessarie norme comunitarie intese a garantire il corretto funzionamento del mercato interno. Tali norme devono, in generale, fondarsi sulle disposizioni vigenti. Per altri termini è opportuno che ogni Stato membro definisca le norme — compatibili con il diritto comunitario — applicabili ai vini prodotti nel suo territorio in modo che possano essere adottate a un livello quanto più vicino possibile ai produttori. Deve tuttavia essere garantita la trasparenza di siffatte norme.
- (18) Nell'interesse dei consumatori, è opportuno raggruppare determinate informazioni obbligatorie nel medesimo campo visivo sul recipiente, fissare limiti di tolleranza per l'indicazione del titolo alcolometrico effettivo e prendere in considerazione le specificità dei prodotti.
- (19) Le norme vigenti sull'uso, nell'etichettatura, di diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare si sono dimostrate utili e vanno quindi mantenute.
- (20) Le indicazioni che si riferiscono alla produzione biologica dell'uva sono disciplinate esclusivamente dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici ⁽⁵⁾, e si applicano a tutti i prodotti vitivinicoli.
- (21) È necessario continuare a vietare l'impiego di capsule a base di piombo per coprire i dispositivi di chiusura dei recipienti nei quali sono conservati i prodotti disciplinati dal regolamento (CE) n. 479/2008, per evitare anzitutto qualsiasi rischio di contaminazione, in particolare per contatto accidentale con le capsule e, in secondo luogo, qualsiasi rischio di inquinamento ambientale imputabile ai residui che contengono piombo provenienti da tali capsule.
- (22) Ai fini della tracciabilità dei prodotti e della trasparenza è opportuno adottare nuove disposizioni relative all'indicazione della provenienza.
- (23) L'impiego di indicazioni relative alle varietà di vite e all'annata per i vini senza denominazione di origine o indicazione geografica richiede specifiche modalità di applicazione.
- (24) L'utilizzazione di taluni tipi di bottiglie per determinati prodotti costituisce una prassi consolidata da molti anni nella Comunità e nei paesi terzi. Tali bottiglie possono evocare, nella mente dei consumatori, determinate caratteristiche o un'origine precisa dei prodotti in quanto sono utilizzate da molto tempo. Tali tipi di bottiglie devono pertanto essere riservati ai vini di cui trattasi.
- (25) Le regole applicabili in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli originari di paesi terzi e presenti sul mercato comunitario devono anch'esse essere armonizzate per quanto possibile con l'approccio adottato per i prodotti vitivinicoli comunitari, onde evitare ogni confusione per i consumatori e ogni forma di concorrenza sleale per i produttori. Occorre tuttavia tener conto delle diverse condizioni di produzione e tradizioni vinicole, nonché delle legislazioni dei paesi terzi.

(1) GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1.

(2) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

(3) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

(4) GU L 247 del 21.9.2007, pag. 17.

(5) GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

- (26) Tenendo conto delle differenze tra i prodotti disciplinati dal presente regolamento e i loro mercati, nonché delle aspettative dei consumatori, è necessario differenziare le norme a seconda dei prodotti, in particolare per quanto riguarda alcune indicazioni facoltative utilizzate per i vini senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta che recano tuttavia il nome del vitigno e l'annata, purché siano conformi a una certificazione (i cosiddetti «vini varietali»). Pertanto, per distinguere all'interno della categoria dei vini senza DOP/IGP quelli che rientrano nella sottocategoria dei vini varietali da quelli che non beneficiano di tale apertura, è opportuno prevedere disposizioni specifiche per l'impiego di indicazioni facoltative, applicabili da un lato ai vini a DOP e IGP e dall'altro ai vini senza DOP e IGP tenendo conto del fatto che in quest'ultima categoria rientrano anche i «vini varietali».
- (27) Per evitare oneri non necessari a carico degli operatori, è opportuno adottare misure per agevolare la transizione dalla normativa vitivinicola precedentemente in vigore (in particolare il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽¹⁾) a quella prevista dal presente regolamento. Per permettere agli operatori economici stabiliti nella Comunità e nei paesi terzi di conformarsi alle norme in materia di etichettatura, è opportuno concedere un periodo transitorio. Per questo motivo occorre adottare disposizioni che consentano, per un periodo transitorio, di continuare a commercializzare i prodotti etichettati conformemente alle norme previgenti.
- (28) A causa del carico amministrativo alcuni Stati membri non sono in grado di adottare entro il 1° agosto 2009 le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008. Per evitare che questo termine arrechi pregiudizio agli operatori economici e alle autorità competenti è opportuno concedere un periodo transitorio e adottare disposizioni transitorie.
- (29) Le disposizioni del presente regolamento devono fare salve le regole specifiche che potrebbero essere negoziate nell'ambito di accordi conclusi con i paesi terzi secondo la procedura prevista all'articolo 133 del trattato.
- (30) È necessario che le nuove modalità di applicazione del titolo III, capi IV, V e VI, del regolamento (CE) n. 479/2008 sostituiscano le vigenti disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1493/1999. Occorre pertanto abrogare il regolamento (CE) n. 1607/2000 della Commissione, del 24 luglio 2000, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo in particolare in ordine al titolo relativo ai vini di qualità prodotti in regioni determinate ⁽²⁾ e il regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione, del 29 aprile 2002, che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli ⁽³⁾.
- (31) L'articolo 128 del regolamento (CE) n. 479/2008 abroga la normativa vigente del Consiglio nel settore vitivinicolo, inclusa quella relativa agli aspetti disciplinati dal presente regolamento. Per evitare difficoltà a livello commerciale, permettere una transizione armoniosa per gli operatori economici e dare agli Stati membri un periodo ragionevole per adottare una serie di modalità di applicazione, è necessario fissare determinati periodi transitori.
- (32) È opportuno che le modalità di applicazione previste dal presente regolamento si applichino a partire dalla stessa data di applicazione delle disposizioni del titolo III, capi IV, V e VI, del regolamento (CE) n. 479/2008.
- (33) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento reca le modalità di applicazione del titolo III del regolamento (CE) n. 479/2008 per quanto riguarda:

- le disposizioni di cui al capo IV del medesimo titolo, relative alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche dei prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
- le disposizioni di cui al capo V del medesimo titolo, relative alle menzioni tradizionali dei prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
- le disposizioni di cui al capo VI del medesimo titolo, relative all'etichettatura e alla presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

⁽¹⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 185 del 25.7.2000, pag. 17.

⁽³⁾ GU L 118 del 4.5.2002, pag. 1.

CAPO II

Articolo 6

DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE**Produzione nella zona geografica delimitata**

SEZIONE 1

Domanda di protezione

Articolo 2

Richiedente

1. Un singolo produttore può essere un richiedente ai sensi dell'articolo 37, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 se è dimostrato che:

- a) è l'unico produttore nella zona geografica delimitata e
- b) la zona geografica delimitata oggetto della domanda, se è circondata da zone a denominazione di origine o indicazione geografica, possiede caratteristiche sostanzialmente diverse da quelle delle zone delimitate circostanti, oppure le caratteristiche del prodotto differiscono da quelle dei prodotti ottenuti nelle zone delimitate circostanti.

2. Uno Stato membro o un paese terzo, o le rispettive autorità competenti, non possono essere un richiedente ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 3

Domanda di protezione

La domanda di protezione è costituita dai documenti previsti agli articoli 35 o 36 del regolamento (CE) n. 479/2008 e da una copia elettronica del disciplinare di produzione e del documento unico.

La domanda di protezione e il documento unico sono redatti in conformità ai moduli figuranti rispettivamente negli allegati I e II del presente regolamento.

Articolo 4

Nome

1. Il nome di cui si chiede la protezione è registrato esclusivamente nella lingua o nelle lingue utilizzate per designare il prodotto di cui trattasi nella zona geografica delimitata.

2. Il nome è registrato nell'ortografia originale.

Articolo 5

Delimitazione della zona geografica

La zona è delimitata in modo dettagliato, preciso e senza ambiguità.

1. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), e lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente articolo, per «produzione» si intendono tutte le operazioni eseguite, dalla vendemmia dell'uva fino al completamento del processo di vinificazione, esclusi i processi successivi alla produzione.

2. Per i prodotti a indicazione geografica protetta, la percentuale di uva, al massimo del 15 %, che in virtù dell'articolo 34, paragrafo 1, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 479/2008 può provenire da fuori della zona geografica delimitata, deve provenire dallo Stato membro o dal paese terzo in cui si trova la zona geografica delimitata.

3. In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 479/2008, si applica l'allegato III, sezione B, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽¹⁾ relativo alle pratiche enologiche e alle relative restrizioni.

4. In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), e lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta può essere vinificato:

- a) in una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata, oppure
- b) in una zona situata nella stessa unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa, in conformità alle disposizioni nazionali, oppure
- c) per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche transfrontaliere, oppure se vige un accordo sulle misure di controllo tra due o più Stati membri o tra uno o più Stati membri e uno o più paesi terzi, un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta può essere vinificato in una zona situata nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, fino al 31 dicembre 2012 i vini a indicazione geografica protetta possono continuare ad essere vinificati al di là delle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In deroga all'articolo 34, paragrafo 1, lettera a), punto iii), del regolamento (CE) n. 479/2008, e purché lo preveda il disciplinare di produzione, i prodotti possono essere vinificati in vini spumanti a denominazione di origine protetta o in vini frizzanti a denominazione di origine protetta al di là delle immediate vicinanze della zona geografica delimitata se tale pratica era in uso anteriormente al 1° marzo 1986.

⁽¹⁾ Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.

*Articolo 7***Legame**

1. Gli elementi che evidenziano il legame di cui all'articolo 35, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 spiegano in che misura le caratteristiche della zona geografica limitata incidono sul prodotto finito.

Se le domande riguardano categorie diverse di prodotti vitivini-coli, gli elementi che dimostrano il legame sono illustrati per ogni categoria di prodotti considerati.

2. Nel caso di una denominazione di origine, il disciplinare di produzione contiene:

- a) informazioni sulla zona geografica, in particolare sui fattori naturali e antropici, rilevanti per il legame;
- b) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico;
- c) una descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

3. Nel caso di una indicazione geografica, il disciplinare di produzione contiene:

- a) informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame;
- b) informazioni sulla qualità, notorietà o su altre caratteristiche specifiche del prodotto attribuibili all'origine geografica;
- c) una descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

4. Il disciplinare di un'indicazione geografica precisa se l'indicazione si basa su una specifica qualità o notorietà oppure su altre caratteristiche del prodotto legate alla sua origine geografica.

*Articolo 8***Condizionamento nella zona geografica delimitata**

Qualora il disciplinare di produzione preveda l'obbligo di effettuare il condizionamento all'interno della zona geografica delimitata o in una zona situata nelle immediate vicinanze della zona delimitata, in conformità a una delle condizioni di cui all'articolo 35, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 479/2008, è fornita una motivazione di tale obbligo per il prodotto di cui trattasi.

SEZIONE 2

Procedura di esame da parte della Commissione*Articolo 9***Ricevimento della domanda**

1. Le domande sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione di una domanda alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la domanda.

Agli Stati membri o alle autorità dei paesi terzi o al richiedente stabilito in un paese terzo è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il nome da registrare;
- c) il numero di pagine ricevute e
- d) la data di ricevimento della domanda.

*Articolo 10***Presentazione di una domanda transfrontaliera**

1. In caso di richiesta transfrontaliera relativa a un nome che designa una zona geografica transfrontaliera, può essere presentata una domanda comune da una o più associazioni di produttori che rappresentano tale zona.

2. Se la domanda riguarda solo Stati membri, è espletata la procedura nazionale preliminare di cui all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 in tutti gli Stati membri interessati.

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008, la domanda transfrontaliera è presentata alla Commissione da un solo Stato membro a nome degli altri Stati membri, insieme all'autorizzazione ricevuta da ciascuno di questi Stati membri ad agire in nome e per conto loro.

3. Una domanda transfrontaliera che riguarda solo paesi terzi è presentata alla Commissione da una sola associazione richiedente a nome delle altre oppure da uno solo dei paesi terzi a nome degli altri e comprende:

- a) gli elementi che dimostrano il soddisfacimento delle condizioni previste agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008;

- b) la prova della protezione nei paesi terzi interessati e
- c) un'autorizzazione, ai sensi del paragrafo 2, da parte di ciascuno degli altri paesi terzi interessati.

4. Se una domanda transfrontaliera coinvolge almeno uno Stato membro e almeno un paese terzo, la procedura nazionale preliminare di cui all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 è espletata in tutti gli Stati membri interessati. La domanda è presentata alla Commissione da uno solo degli Stati membri o dei paesi terzi oppure da una sola delle associazioni richiedenti dei paesi terzi e comprende:

- a) gli elementi che dimostrano il soddisfacimento delle condizioni previste agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008;

b) la prova della protezione nei paesi terzi interessati e

- c) un'autorizzazione, ai sensi del paragrafo 2, da parte di ciascuno degli altri Stati membri o paesi terzi interessati.

5. Gli Stati membri, i paesi terzi o le associazioni di produttori stabilite in paesi terzi che presentano alla Commissione una domanda transfrontaliera ai sensi dei paragrafi 2, 3 e 4 del presente articolo diventano il destinatario di ogni comunicazione o decisione della Commissione.

Articolo 11

Ammissibilità

1. Per determinare se la domanda di protezione sia ammissibile, la Commissione verifica se la domanda di registrazione figurante nell'allegato I è stata compilata ed è corredata dei documenti giustificativi.

2. Le domande di registrazione ritenute ammissibili sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Se la domanda non è compilata, in tutto o in parte, oppure se i documenti giustificativi di cui al paragrafo 1 non sono presentati contemporaneamente alla domanda di registrazione, o mancano documenti, la Commissione ne informa il richiedente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la domanda in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Articolo 12

Esame delle condizioni di validità

1. Se una domanda ammissibile di protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica non rispetta le condizioni di cui agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione informa le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo di cui trattasi dei motivi del rigetto e fissa un termine per il ritiro o la modifica della domanda oppure per la presentazione di osservazioni.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel territorio del paese terzo non pongono rimedio entro il termine agli ostacoli che impediscono la registrazione, la Commissione respinge la domanda in applicazione dell'articolo 39, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008.

3. La Commissione adotta una decisione di rigetto della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione in merito al rigetto della domanda è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

SEZIONE 3

Procedura di opposizione

Articolo 13

Procedura nazionale di opposizione in caso di domande transfrontaliere

Ai fini dell'articolo 38, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, se una domanda transfrontaliera riguarda solo Stati membri o almeno uno Stato membro e almeno un paese terzo, la procedura di opposizione è espletata in tutti gli Stati membri interessati.

Articolo 14

Presentazione di opposizioni nell'ambito della procedura comunitaria

1. Le opposizioni di cui all'articolo 40 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono redatte in conformità al modulo riportato nell'allegato III del presente regolamento. L'opposizione è presentata alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione dell'opposizione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono il ricorso in opposizione.

All'opponente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento del ricorso.

Articolo 15

Ammissibilità nell'ambito della procedura comunitaria

1. Per determinare se un'opposizione sia ammissibile, ai sensi dell'articolo 40 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione verifica se la stessa indica i diritti anteriori adottati e i motivi dell'opposizione e se sono rispettati i termini per il suo ricevimento.

2. L'opposizione basata sulla notorietà e sulla reputazione di un marchio commerciale preesistente, in conformità all'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, è accompagnata dalla prova della presentazione, della registrazione o dell'uso del marchio commerciale preesistente, come il certificato di registrazione o la prova del suo uso, nonché dalla prova della sua notorietà e reputazione.

3. Le opposizioni debitamente motivate contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno dell'opposizione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

Le informazioni e le prove da presentare per dimostrare l'uso di un marchio commerciale preesistente comprendono dettagli sul luogo, sulla durata, sulla portata e sulla natura dell'uso del marchio preesistente e sulla sua notorietà e reputazione.

4. Se le informazioni dettagliate sui diritti anteriori adottati, sui motivi, sui fatti, sulle prove o sulle osservazioni, oppure i documenti giustificativi di cui ai paragrafi da 1 a 3, non sono presentati contemporaneamente al ricorso in opposizione, o mancano documenti, la Commissione ne informa l'opponente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge l'opposizione in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

5. Le opposizioni ritenute ammissibili sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

Articolo 16

Esame di un'opposizione nell'ambito della procedura comunitaria

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo l'opposizione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 15, paragrafo 4, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data della comunicazione. Le osservazioni ricevute nel termine suddetto di due mesi sono comunicate all'opponente.

Nel corso dell'esame di un'opposizione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo oppure l'opponente non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sull'opposizione.

3. La Commissione adotta una decisione di registrazione o di rigetto della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base alle prove di cui dispone. La decisione di rigetto è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

4. In caso di opposizioni multiple, dopo un esame preliminare di una o più di tali opposizioni è probabile che la domanda di registrazione non possa essere accolta; in tali casi, la Commissione può sospendere le altre procedure di opposizione. La Commissione informa gli altri oppositori delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di rigetto di una domanda, le procedure di opposizione sospese si considerano archiviate e gli oppositori interessati ne sono debitamente informati.

SEZIONE 4

Protezione

Articolo 17

Decisione sulla protezione

1. La Commissione decide di conferire la protezione alle denominazioni di origine o alle indicazioni geografiche richieste per le domande di protezione di denominazioni di origine o indicazioni geografiche che non siano state respinte in applicazione degli articoli 11, 12, 16 e 28.

2. Le decisioni sul conferimento della protezione adottate a norma dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 18

Registro

1. La Commissione tiene aggiornato il «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette» di cui all'articolo 46 del regolamento (CE) n. 479/2008 (di seguito: «il registro»).

2. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche accettate sono iscritte nel registro.

Per le denominazioni registrate in virtù dell'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione iscrive nel registro i dati di cui al paragrafo 3 del presente articolo, ad eccezione di quelli previsti alla lettera f).

3. La Commissione iscrive i seguenti dati nel registro:

- a) il nome registrato del prodotto o dei prodotti;
- b) la protezione del nome come indicazione geografica o come denominazione di origine;
- c) il nome del paese o dei paesi di origine;
- d) la data di registrazione;
- e) il riferimento all'atto col quale il nome è stato registrato;
- f) il riferimento al documento unico.

*Articolo 19***Protezione**

1. La protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica vale a decorrere dalla data di iscrizione nel registro.
2. In caso di uso illegale di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, le autorità competenti degli Stati membri adottano, di propria iniziativa, a norma dell'articolo 45, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 479/2008, oppure a richiesta di un soggetto interessato, le misure necessarie per far cessare l'uso illegale e impedire la commercializzazione o l'esportazione dei prodotti di cui trattasi.
3. La protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica si applica al nome intero, compresi i suoi elementi costitutivi, purché siano di per sé distintivi. Non sono protetti gli elementi non distintivi o generici di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta.

SEZIONE 5

Modifiche e cancellazioni*Articolo 20***Modifiche del disciplinare o del documento unico**

1. La domanda di approvazione di modifiche del disciplinare di produzione, presentata da un richiedente ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 479/2008 con riferimento ad una denominazione di origine protetta o a un'indicazione geografica protetta, è redatta in conformità con l'allegato IV del presente regolamento.
2. Per determinare se la domanda di approvazione di modifiche di un disciplinare di produzione a norma dell'articolo 49, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 sia ammissibile, la Commissione verifica che siano state trasmesse le informazioni previste all'articolo 35, paragrafo 2, del medesimo regolamento e una domanda completa ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.
3. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 49, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 479/2008 si applicano, *mutatis mutandis*, gli articoli 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18 del presente regolamento.
4. Una modifica è considerata minore se:
 - a) non si riferisce alle caratteristiche essenziali del prodotto;
 - b) non modifica il legame;
 - c) non include una modifica del nome o di una parte del nome del prodotto;
 - d) lascia invariata la delimitazione della zona geografica;
 - e) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

5. Se la domanda di approvazione delle modifiche del disciplinare è presentata da un richiedente diverso dal richiedente iniziale, la Commissione comunica la domanda al richiedente iniziale.

6. La Commissione, se decide di accettare una modifica del disciplinare di produzione che riguarda o comprende una modifica delle informazioni iscritte nel registro, procede alla cancellazione dei dati originali dal registro e iscrive i dati nuovi con efficacia dalla data di decorrenza della relativa decisione.

*Articolo 21***Presentazione di una richiesta di cancellazione**

1. Le richieste di cancellazione a norma dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono redatte in conformità al modulo di cui all'allegato V del presente regolamento. Le richieste di cancellazione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della richiesta di cancellazione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la richiesta di cancellazione.

All'autore della richiesta di cancellazione è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento della richiesta.

3. Il disposto dei paragrafi 1 e 2 non si applica se la cancellazione ha luogo per iniziativa della Commissione.

*Articolo 22***Ammissibilità**

1. Per determinare l'ammissibilità di una richiesta di cancellazione, a norma dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione verifica che la richiesta medesima:

- a) indichi l'interesse legittimo, i motivi e la giustificazione della richiesta da parte del suo autore;
- b) spieghi i motivi della cancellazione e
- c) faccia riferimento a una dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo di residenza o di stabilimento della sede legale dell'autore della richiesta, che correda la richiesta di cancellazione.

2. Le richieste di cancellazione contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno della cancellazione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

3. Se le informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni e i documenti giustificativi di cui ai paragrafi 1 e 2 non sono presentati contemporaneamente alla richiesta di cancellazione, la Commissione ne informa l'autore e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la richiesta in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'autore della richiesta di cancellazione e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o all'autore della richiesta di cancellazione stabilito nel paese terzo.

4. Le richieste di cancellazione ritenute ammissibili e le procedure di cancellazione avviate per iniziativa della Commissione sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai richiedenti stabiliti nel paese terzo a cui appartiene la denominazione di origine o l'indicazione geografica oggetto della cancellazione.

Articolo 23

Esame delle richieste di cancellazione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai produttori interessati stabiliti in tale paese terzo la richiesta di cancellazione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 22, paragrafo 3, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel suddetto periodo di due mesi sono comunicate, se del caso, all'autore della richiesta di cancellazione.

Nel corso dell'esame di una cancellazione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo o l'autore della richiesta di cancellazione non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sulla cancellazione.

3. La Commissione adotta una decisione di cancellazione della denominazione di origine o dell'indicazione geografica in base alle prove di cui dispone. A tal fine valuta se il rispetto del disciplinare di un prodotto vitivinicolo oggetto di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta non sia più possibile o non possa più essere garantito, in particolare se le condizioni previste dall'articolo 35 del regolamento (CE) n. 479/2008 non sono più soddisfatte o non possano più esserlo nell'immediato futuro.

La decisione di cancellazione è comunicata all'autore della richiesta e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

4. In caso di richieste multiple di cancellazione, dopo un esame preliminare di una o più di tali richieste è probabile che una denominazione di origine o un'indicazione geografica non possa più continuare ad essere protetta: in tal caso la Commissione può sospendere le altre procedure di cancellazione. In tal caso la Commissione informa gli altri richiedenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di cancellazione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, le procedure di cancellazione sospese si considerano archiviate e i richiedenti interessati ne sono debitamente informati.

5. La Commissione cancella il nome dal registro non appena la cancellazione acquista efficacia.

SEZIONE 6

Controlli

Articolo 24

Dichiarazione degli operatori

Gli operatori che intendono partecipare in tutto o in parte alla produzione o al condizionamento di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta sono dichiarati all'autorità di controllo competente di cui all'articolo 47 del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 25

Verifica annuale

1. La verifica annuale effettuata dall'autorità di controllo competente di cui all'articolo 48, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 consiste in:

- a) un esame organolettico e analitico dei prodotti a denominazione di origine;
- b) un esame analitico soltanto o un esame sia organolettico che analitico dei prodotti a indicazione geografica e
- c) una verifica delle condizioni riportate nel disciplinare di produzione.

La verifica annuale è condotta negli Stati membri in cui ha avuto luogo la produzione in conformità al disciplinare secondo una delle seguenti modalità:

- a) mediante controlli casuali in base ad un'analisi di rischio, oppure
- b) mediante controlli a campione, oppure
- c) mediante controlli sistematici.

Nel caso dei controlli casuali gli Stati membri selezionano il numero minimo di operatori da sottoporre a tali controlli.

Nel caso dei controlli a campione gli Stati membri si assicurano, mediante il numero, la natura e la frequenza dei controlli, che essi siano rappresentativi dell'intera zona geografica delimitata e adeguati al volume dei prodotti vitivinicoli commercializzati o detenuti a fini di commercializzazione.

Il controlli casuali possono essere combinati ai controlli a campione.

2. Gli esami di cui al paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), sono realizzati su campioni anonimi, dimostrano che i prodotti analizzati rispondono alle caratteristiche e alle qualità descritte nel disciplinare di produzione della relativa denominazione di origine o indicazione geografica e possono essere effettuati in qualsiasi fase del processo di produzione, compresa la fase del condizionamento, o anche successivamente. Ogni campione prelevato è rappresentativo dei vini corrispondenti detenuti dall'operatore.

3. Ai fini del controllo della conformità al disciplinare di cui al paragrafo 1, primo comma, lettera c), l'autorità di controllo ispeziona:

a) i locali degli operatori, per accertarsi che questi ultimi siano effettivamente in grado di soddisfare le condizioni previste dal disciplinare di produzione e

b) i prodotti in qualsiasi fase del processo di produzione, inclusa la fase del condizionamento, in base a un piano di ispezione redatto in anticipo dall'autorità di controllo e di cui gli operatori sono a conoscenza, comprensivo di tutte le fasi di produzione del prodotto.

4. La verifica annuale garantisce che il prodotto non possa fregiarsi di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta se non nei seguenti casi:

a) i risultati degli esami di cui al paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), e di cui al paragrafo 2, dimostrano che il prodotto rispetta i valori limite e possiede tutte le idonee caratteristiche della denominazione di origine o dell'indicazione geografica di cui si tratta;

b) le altre condizioni elencate nel disciplinare sono soddisfatte, in conformità alle procedure di cui al paragrafo 3.

5. I prodotti che non rispettano le condizioni previste nel presente articolo possono essere commercializzati senza la relativa denominazione di origine o indicazione geografica, purché siano rispettate le altre disposizioni applicabili.

6. Per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche transfrontaliere, la verifica può essere effettuata da un'autorità di controllo di uno degli Stati membri interessati dalle medesime denominazioni o indicazioni.

7. Se la verifica annuale è effettuata nella fase del condizionamento del prodotto nel territorio di uno Stato membro che non è lo Stato membro di produzione, si applica l'articolo 84 del regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione ⁽¹⁾.

8. I paragrafi da 1 a 7 si applicano ai vini che recano una denominazione di origine o un'indicazione geografica conformi ai requisiti di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽¹⁾ GU L 170 del 30.6.2008, pag. 1.

Articolo 26

Esami analitici e organolettici

Gli esami analitici e organolettici di cui all'articolo 25, paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), consistono in:

a) un'analisi del vino che misura le seguenti caratteristiche:

i) in base ad un'analisi chimica e fisica:

— il titolo alcolometrico totale ed effettivo;

— gli zuccheri totali espressi in fruttosio o glucosio (incluso il saccarosio nel caso dei vini frizzanti e spumanti);

— l'acidità totale;

— l'acidità volatile;

— l'anidride solforosa totale;

ii) in base ad un'analisi complementare:

— l'anidride carbonica (vini frizzanti e spumanti, sovrappressione in bar a 20 °C);

— ogni altra caratteristica prevista dalla legislazione degli Stati membri o dal disciplinare di produzione delle denominazioni di origine protette o delle indicazioni geografiche protette di cui trattasi;

b) un esame organolettico visivo, olfattivo e gustativo.

Articolo 27

Controlli sui prodotti originari di paesi terzi

Per i vini di un paese terzo che beneficiano di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, il paese terzo interessato invia alla Commissione, su sua richiesta, le informazioni relative alle autorità competenti di cui all'articolo 48, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli aspetti coperti dal controllo, insieme alla prova che il vino soddisfa le condizioni previste dalla corrispondente denominazione di origine o indicazione geografica.

SEZIONE 7

Conversione in un'indicazione geografica

Articolo 28

Domanda

1. Le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo o un richiedente stabilito in un paese terzo possono chiedere la conversione di una denominazione di origine protetta in un'indicazione geografica protetta se non è più possibile o non può più essere assicurata la conformità di una denominazione di origine protetta al relativo disciplinare di produzione.

La domanda di conversione da presentare alla Commissione è redatta in conformità al modulo figurante nell'allegato VI del presente regolamento. Le domande di conversione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della domanda di conversione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione.

2. Se una domanda di conversione di una denominazione di origine in un'indicazione geografica non rispetta le condizioni di cui agli articoli 34 e 35 del regolamento (CE) n. 479/2008, la Commissione informa le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo dei motivi del rifiuto e li invita a ritirare o a modificare la domanda oppure a presentare osservazioni entro due mesi.

3. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo non pongono rimedio entro il periodo di due mesi agli ostacoli che impediscono la conversione in un'indicazione geografica la Commissione respinge la domanda.

4. La Commissione adotta una decisione di rigetto della conversione in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione in merito al rigetto della domanda è comunicata alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo.

5. Non si applicano l'articolo 40 né l'articolo 49, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

CAPO III

MENZIONI TRADIZIONALI

SEZIONE 1

Domanda

Articolo 29

Richiedenti

1. Le autorità competenti degli Stati membri o dei paesi terzi o le organizzazioni professionali rappresentative stabilite nei paesi terzi possono presentare alla Commissione una domanda di protezione di menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per «*organizzazioni professionali rappresentative*» si intendono le organizzazioni di produttori o le associazioni di organizzazioni di produttori che hanno adottato le stesse norme e operano in una o più zone viticole a denominazione di origine o indicazione geografica e che raggruppano almeno due terzi dei produttori della(e) zona(e) a denominazione di origine o indicazione geografica nella quale operano e coprono almeno due terzi della produzione di tale(i) zona(e). Un'organizzazione professionale rappresentativa può presentare una domanda di protezione solo per i vini che produce.

Articolo 30

Domanda di protezione

1. La domanda di protezione di una menzione tradizionale è conforme al modulo figurante nell'allegato VII ed è accompagnata da una copia delle norme che disciplinano l'uso della relativa menzione.

2. Se la domanda è presentata da un'organizzazione professionale rappresentativa stabilita in un paese terzo sono comunicati anche gli estremi dell'organizzazione professionale rappresentativa. L'elenco di queste informazioni, inclusi se del caso i dati pertinenti relativi ai membri dell'organizzazione professionale rappresentativa, figura nell'allegato XI.

Articolo 31

Lingua

1. La menzione da proteggere è espressa:

- a) nella lingua o nelle lingue ufficiali, nella lingua regionale o nelle lingue regionali dello Stato membro o del paese terzo di cui è originaria, oppure
- b) nella lingua di tale menzione usata in commercio.

La menzione usata in una determinata lingua si riferisce ai prodotti specifici di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. La menzione è registrata nell'ortografia originale.

Articolo 32

Norme sulle menzioni tradizionali di paesi terzi

1. L'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 si applica, *mutatis mutandis*, alle menzioni usate tradizionalmente nei paesi terzi per i prodotti vitivinicoli a indicazione geografica degli stessi paesi terzi.

2. Le indicazioni tradizionali diverse dalle menzioni tradizionali elencate nell'allegato XII che figurano nell'etichettatura dei vini originari di paesi terzi possono essere utilizzate in conformità alle norme ivi applicabili, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative.

SEZIONE 2

Procedura di esame

Articolo 33

Presentazione della domanda

La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine del fascicolo sui documenti che costituiscono la domanda. Le domande sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della domanda alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data e la menzione tradizionale sono rese pubbliche con i mezzi adeguati.

Al richiedente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) la menzione tradizionale;
- c) il numero di documenti ricevuti e
- d) la data di ricevimento.

Articolo 34

Ammissibilità

La Commissione verifica che il modulo di domanda sia compilato in tutti i suoi elementi e che la domanda sia corredata della documentazione necessaria prevista all'articolo 30.

Se il modulo di domanda è incompleto e la documentazione è assente o incompleta la Commissione ne informa il richiedente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la domanda in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata al richiedente.

Articolo 35

Condizioni di validità

1. Il riconoscimento di una menzione tradizionale è accolto se:
 - a) la menzione risponde alla definizione di cui all'articolo 54, paragrafo 1, lettera a) o lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 e alle condizioni di cui all'articolo 31 del presente regolamento;
 - b) la menzione è costituita esclusivamente da:
 - i) un nome tradizionalmente usato in commercio in un'ampia parte del territorio della Comunità, o del paese terzo interessato, per distinguere le specifiche categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, oppure
 - ii) un nome notorio, tradizionalmente usato in commercio nel territorio di almeno uno Stato membro o del paese terzo interessato per distinguere le specifiche categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008;
 - c) la menzione:
 - i) non è generica;
 - ii) è definita e disciplinata dalla normativa dello Stato membro, oppure

- iii) è soggetta a condizioni d'impiego conformi alle norme applicabili ai produttori di vino del paese terzo di cui trattasi, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative.

2. Ai fini del paragrafo 1, lettera b), per uso tradizionale si intende:

- a) una durata di almeno cinque anni nel caso di menzioni espresse in una lingua o in lingue di cui all'articolo 31, lettera a), del presente regolamento,
- b) una durata di almeno 15 anni nel caso di menzioni espresse in una lingua o in lingue di cui all'articolo 31, lettera b), del presente regolamento.

3. Ai fini del paragrafo 1, lettera c), punto i), si intende per «generica» la denominazione di una menzione tradizionale che, pur riferendosi a un metodo di produzione o di invecchiamento specifico, oppure alla qualità, al colore, al tipo di località o a un particolare connesso alla storia di un prodotto vitivinicolo, è divenuta il nome comune del prodotto vitivinicolo in questione nella Comunità.

4. Le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), del presente articolo non si applicano alle menzioni tradizionali di cui all'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008.

Articolo 36

Motivi di rigetto

1. Se una domanda di menzione tradizionale non risponde alla definizione di cui all'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 né alle condizioni di cui agli articoli 31 e 35 del presente regolamento, la Commissione informa il richiedente dei motivi del rigetto e stabilisce un termine di due mesi dalla data di tale comunicazione per il ritiro o la modifica della domanda o la presentazione di osservazioni.

La Commissione adotta una decisione in merito alla protezione in base alle informazioni di cui dispone.

2. La Commissione respinge la domanda qualora il richiedente non ponga rimedio agli ostacoli entro il termine di cui al paragrafo 1. La Commissione adotta una decisione di rigetto della menzione tradizionale in base ai documenti e alle informazioni di cui dispone. La decisione di rigetto è comunicata al richiedente.

SEZIONE 3

Procedure di opposizione

Articolo 37

Presentazione di un ricorso in opposizione

1. Entro due mesi dalla data di pubblicazione di cui all'articolo 33, primo comma, ogni Stato membro o paese terzo, oppure ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo, può opporsi al riconoscimento proposto presentando un ricorso in opposizione.

2. Il ricorso in opposizione è redatto in conformità al modulo riportato nell'allegato VIII ed è presentato alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione del ricorso in opposizione alla Commissione è la data alla quale è protocollato nel registro della corrispondenza della Commissione.

3. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono il ricorso in opposizione.

All'opponente è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento del ricorso.

Articolo 38

Ammissibilità

1. Per determinare se un'opposizione sia ammissibile, la Commissione verifica se il ricorso in opposizione indica i diritti anteriori adottati e i motivi dell'opposizione e se è rispettato il termine per il suo ricevimento da parte della Commissione previsto all'articolo 37, primo comma.

2. Se l'opposizione si basa sulla notorietà e sulla reputazione di un marchio commerciale preesistente, in conformità all'articolo 41, paragrafo 2, il ricorso in opposizione è accompagnato dalla prova della presentazione, della registrazione o dell'uso del marchio commerciale preesistente, come il certificato di registrazione, nonché dalla prova della sua notorietà e reputazione.

3. I ricorsi in opposizione debitamente motivati contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno dell'opposizione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

Le informazioni e le prove da presentare per dimostrare l'uso di un marchio commerciale preesistente comprendono dettagli sul luogo, sulla durata, sulla portata e sulla natura dell'uso del marchio preesistente e sulla sua notorietà e reputazione.

4. Se le informazioni dettagliate sui diritti anteriori adottati, sui motivi, sui fatti, sulle prove o sulle osservazioni, oppure i documenti giustificativi, di cui ai paragrafi da 1 a 3, non sono presentati contemporaneamente al ricorso in opposizione, o mancano documenti, la Commissione ne informa l'opponente e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge il ricorso in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

5. I ricorsi in opposizione ritenuti ammissibili sono comunicati alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

Articolo 39

Esame di un'opposizione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo la richiesta di opposizione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 38, paragrafo 4, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel termine suddetto di due mesi sono comunicate all'opponente.

Nel corso dell'esame di un'opposizione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo o l'opponente non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine previsto, la Commissione adotta una decisione sull'opposizione.

3. La Commissione adotta una decisione di rigetto o di riconoscimento della menzione tradizionale in base alla documentazione di cui dispone. Essa valuta se siano soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 40, paragrafo 1, o all'articolo 41, paragrafo 3, oppure all'articolo 42. La decisione di rigetto è comunicata all'opponente e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al rappresentante dell'organizzazione professionale rappresentativa stabilita nel paese terzo.

4. In caso di opposizioni multiple, dopo un esame preliminare di uno o più ricorsi in opposizioni è probabile che la domanda di riconoscimento non possa essere accolta; in tali casi, la Commissione può sospendere le altre procedure di opposizione. La Commissione informa gli altri opposenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di rigetto del ricorso le procedure di opposizione sospese si considerano archiviate e gli opposenti interessati ne sono debitamente informati.

SEZIONE 4

Protezione

Articolo 40

Protezione generale

1. Se la domanda soddisfa i requisiti stabiliti dall'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 e dagli articoli 31 e 35 del presente regolamento e se non è respinta in applicazione degli articoli 38 e 39, la menzione tradizionale è elencata nell'allegato XII del presente regolamento.

2. Le menzioni tradizionali elencate nell'allegato XII sono protette esclusivamente nella lingua e per le categorie di prodotti vitivinicoli figuranti nella relativa domanda:

- a) contro qualsiasi usurpazione, anche quando la menzione protetta è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione», «gusto», «come» o simili;

- b) contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla natura, alle caratteristiche o alle qualità essenziali del prodotto, usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi al prodotto di cui trattasi;
- c) contro qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore e in particolare che lasci supporre che il vino fruisca della menzione tradizionale protetta.

Articolo 41

Relazione con i marchi commerciali

1. Se una menzione tradizionale è protetta in virtù del presente regolamento, la registrazione di un marchio corrispondente ad una delle situazioni descritte dall'articolo 40 è respinta se la domanda di registrazione del marchio non riguarda un vino che ha diritto all'uso di tale menzione tradizionale ed è presentata posteriormente alla data di presentazione della domanda di protezione della menzione tradizionale alla Commissione e se tale menzione ottiene successivamente la protezione.

I marchi registrati in violazione del primo comma sono dichiarati nulli, su richiesta, in conformità alle procedure applicabili previste dalla direttiva 2008/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o dal regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio ⁽²⁾.

2. Un marchio corrispondente ad una delle situazioni descritte dall'articolo 40 del presente regolamento e che sia stato richiesto, registrato o, nei casi in cui ciò sia previsto dalla normativa pertinente, acquisito con l'uso sul territorio comunitario anteriormente al 4 maggio 2002 o anteriormente alla data in cui è stata presentata alla Commissione la domanda di protezione della menzione tradizionale, può continuare ad essere utilizzato e rinnovato nonostante la protezione della menzione tradizionale.

In tal caso l'uso della menzione tradizionale è consentito insieme a quello del marchio corrispondente.

3. Un nome non è protetto in quanto menzione tradizionale qualora, a causa della notorietà e della reputazione di un marchio commerciale, la protezione sia suscettibile di indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità, alla natura, alle caratteristiche o alla qualità del vino.

Articolo 42

Omonimi

1. La protezione della menzione per cui è presentata la domanda, omonima o parzialmente omonima di una menzione tradizionale già protetta ai sensi del presente capo, tiene debitamente conto degli usi locali e tradizionali e dei rischi di confusione.

Una menzione omonima che induca in errore il consumatore circa la natura, la qualità o la vera origine dei prodotti non è registrata, nemmeno se è esatta.

⁽¹⁾ GU L 299 dell'8.11.2008, pag. 25.

⁽²⁾ GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1.

L'impiego di una menzione omonima protetta è autorizzato esclusivamente in condizioni pratiche tali da assicurare che la menzione omonima protetta successivamente sia sufficientemente differenziata da quella già registrata nell'allegato XII, tenuto conto della necessità di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore.

2. Il paragrafo 1 si applica, *mutatis mutandis*, alle menzioni tradizionali protette anteriormente al 1° agosto 2009, parzialmente omonime di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta o di un nome di varietà di uve da vino o di suoi sinonimi elencati nell'allegato XV.

Articolo 43

Rispetto della protezione

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 55 del regolamento (CE) n. 479/2008, in caso di uso illegale di menzioni tradizionali protette, le autorità nazionali competenti adottano, di propria iniziativa o su richiesta di una parte interessata, le misure necessarie per far cessare la commercializzazione dei prodotti, inclusa l'esportazione.

SEZIONE 5

Procedura di cancellazione

Articolo 44

Motivi della cancellazione

Una menzione tradizionale è cancellata se non risponde più alla definizione stabilita all'articolo 54, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 e non rispetta più le condizioni previste agli articoli 31, 35, articolo 40, paragrafo 2, articolo 41, paragrafo 3, o all'articolo 42.

Articolo 45

Presentazione di una richiesta di cancellazione

1. Uno Stato membro, un paese terzo, oppure ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo può presentare alla Commissione una richiesta di cancellazione debitamente motivata utilizzando il modulo figurante nell'allegato IX. Le richieste di cancellazione sono presentate alla Commissione in formato cartaceo o elettronico. La data di presentazione della richiesta di cancellazione alla Commissione è la data alla quale essa è protocollata nel registro della corrispondenza della Commissione. Tale data è resa pubblica con i mezzi adeguati.

2. La Commissione appone la data di ricezione e il numero d'ordine assegnato al fascicolo sui documenti che costituiscono la richiesta di cancellazione.

All'autore della richiesta di cancellazione è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di pagine ricevute e
- c) la data di ricevimento della domanda.

3. Il disposto dei paragrafi 1 e 2 non si applica se la cancellazione ha luogo per iniziativa della Commissione.

Articolo 46

Ammissibilità

1. Per determinare se sia ammissibile, la Commissione verifica che la richiesta di cancellazione:

- a) indichi l'interesse legittimo del suo autore;
- b) spieghi i motivi della cancellazione e
- c) faccia riferimento a una dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo di residenza o di stabilimento della sede legale dell'autore della richiesta che spieghi l'interesse legittimo, i motivi e le giustificazioni del richiedente.

2. Le richieste di cancellazione contengono informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni presentate a sostegno della cancellazione, insieme ai pertinenti documenti giustificativi.

3. Se le informazioni dettagliate sui fatti, sulle prove e sulle osservazioni e i documenti giustificativi di cui ai paragrafi 1 e 2 non sono presentati contemporaneamente alla richiesta di cancellazione, la Commissione ne informa l'autore e lo invita a porre rimedio entro due mesi alle carenze segnalate. Se non è posto rimedio alle carenze entro tale termine, la Commissione respinge la richiesta in quanto inammissibile. La decisione in merito all'inammissibilità è comunicata all'autore della richiesta di cancellazione e alle autorità allo Stato membro o del paese terzo o all'autore della richiesta di cancellazione stabilito nel paese terzo.

4. Le richieste di cancellazione ritenute ammissibili e le procedure di cancellazione avviate per iniziativa della Commissione sono comunicate alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o ai richiedenti stabiliti nel paese terzo a cui appartiene la menzione tradizionale oggetto della cancellazione.

Articolo 47

Esame delle richieste di cancellazione

1. La Commissione comunica alle autorità dello Stato membro o del paese terzo o al richiedente stabilito nel paese terzo la richiesta di cancellazione che non sia stata respinta a norma dell'articolo 46, paragrafo 3, e li invita a presentare osservazioni entro due mesi dalla data di tale comunicazione. Le osservazioni ricevute nel suddetto termine di due mesi sono comunicate all'autore della richiesta di cancellazione.

Nel corso dell'esame di una cancellazione la Commissione chiede alle parti di presentare osservazioni, se del caso, entro due mesi dall'invio della richiesta, in merito alle comunicazioni ricevute dalle altre parti.

2. Se le autorità dello Stato membro o del paese terzo o il richiedente stabilito nel paese terzo o l'autore della richiesta di cancellazione non presentano osservazioni o non rispettano il termine a tal fine stabilito, la Commissione adotta una decisione sulla cancellazione.

3. La Commissione adotta una decisione di cancellazione della menzione tradizionale in base alla documentazione di cui dispone. Essa verifica se continuano ad essere rispettate le condizioni di cui all'articolo 44.

La decisione di cancellazione è comunicata all'autore della relativa richiesta e alle autorità dello Stato membro o del paese terzo.

4. In caso di richieste multiple di cancellazione, dopo un esame preliminare di una o più di tali richieste è probabile che una menzione tradizionale non possa più continuare ad essere protetta: in tal caso la Commissione può sospendere le altre procedure di cancellazione. In tal caso la Commissione informa gli altri richiedenti delle decisioni che li riguardano adottate nel corso della procedura.

In caso di cancellazione di una menzione tradizionale, le procedure di cancellazione sospese si considerano archiviate e gli autori delle richieste di cancellazione ne sono debitamente informati.

5. La Commissione sopprime la menzione dall'elenco dell'allegato XII non appena la cancellazione acquista efficacia.

SEZIONE 6

Menzioni tradizionali protette esistenti

Articolo 48

Menzioni tradizionali protette esistenti

Le menzioni tradizionali protette in virtù degli articoli 24, 28 e 29 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del presente regolamento purché:

- a) anteriormente al 1° maggio 2009 sia stato presentato alla Commissione un riepilogo della definizione o delle condizioni d'uso;
- b) gli Stati membri o i paesi terzi non abbiano cessato di proteggere alcune menzioni tradizionali.

CAPO IV

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Articolo 49

Norma comune a tutte le indicazioni figuranti in etichetta

Salvo diversa disposizione del presente regolamento, l'etichettatura dei prodotti di cui ai punti 1-11, 13, 15 e 16 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008 (di seguito: «i prodotti»), può essere completata da indicazioni diverse da quelle previste all'articolo 58 e da quelle disciplinate dall'articolo 59, paragrafo 1 e dall'articolo 60, paragrafo 1, di tale regolamento, purché soddisfino i requisiti dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 2000/13/CE.

SEZIONE 1

Indicazioni obbligatorie

Articolo 50

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 58 del regolamento (CE) n. 479/2008 e quelle elencate all'articolo 59 del medesimo regolamento figurano sul recipiente nello stesso campo visivo in modo da poter essere lette simultaneamente senza dover girare il recipiente.

Tuttavia, le indicazioni obbligatorie del numero di lotto e quelle di cui all'articolo 51 e all'articolo 56, paragrafo 4, del presente regolamento possono figurare fuori del campo visivo in cui compaiono le altre indicazioni obbligatorie.

2. Le indicazioni obbligatorie di cui al paragrafo 1 e quelle applicabili in virtù degli atti citati all'articolo 58 del regolamento (CE) n. 479/2008 sono presentate in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dei disegni.

Articolo 51

Applicazione di determinate regole orizzontali

1. Se uno o più degli ingredienti elencati nell'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE sono presenti in uno dei prodotti di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008, detti ingredienti devono figurare sull'etichetta, preceduti dalla parola «contiene». Per i solfiti si possono usare i seguenti termini: «solfiti», «solfiti» o «anidride solforosa».

2. L'obbligo di etichettatura di cui al paragrafo 1 può comprendere l'uso del pittogramma figurante nell'allegato X del presente regolamento.

Articolo 52

Commercializzazione ed esportazione

1. I prodotti con un'etichettatura o una presentazione non conformi alle pertinenti disposizioni stabilite dal presente regolamento non possono essere commercializzati nella Comunità né esportati.

2. In deroga ai capi V e VI del regolamento (CE) n. 479/2008, per i prodotti destinati all'esportazione gli Stati membri possono autorizzare che nell'etichettatura di determinati vini destinati all'esportazione figurino indicazioni non conformi alle norme di etichettatura previste dalla normativa comunitaria ove tali indicazioni siano previste dalla normativa del paese terzo interessato. Tali indicazioni possono figurare in lingue diverse dalle lingue ufficiali della Comunità.

Articolo 53

Divieto di utilizzare capsule o involucri a base di piombo

Il dispositivo di chiusura dei prodotti di cui all'articolo 49 non può essere rivestito con una capsula o una lamina contenenti piombo.

Articolo 54

Titolo alcolometrico effettivo

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 è indicato per unità o mezze unità di percentuale del volume.

Il valore del titolo alcolometrico effettivo è seguito dal simbolo «% vol» e può essere preceduto dai termini «titolo alcolometrico effettivo» o «alcole effettivo» o dall'abbreviazione «alc».

Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, il titolo alcolometrico indicato non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5 % vol al titolo determinato dall'analisi. Tuttavia, per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, i vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i vini liquorosi e i vini di uve stramature, fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, il titolo alcolometrico indicato non può essere né superiore né inferiore di oltre 0,8 % vol al titolo determinato dall'analisi.

2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è indicato sull'etichettatura in caratteri dell'altezza minima di 5 millimetri se il volume nominale è superiore a 100 centilitri, di 3 millimetri se è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri e di 2 millimetri se è pari o inferiore a 20 centilitri.

Articolo 55

Indicazione della provenienza

1. L'indicazione della provenienza, di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 è realizzata come segue:

- a) per i vini di cui all'allegato IV, punti 1, 2, 3, 7-9, 15 e 16 del regolamento (CE) n. 479/2008, senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, con:
 - i) i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

per i vini transfrontalieri prodotti con determinate varietà di uve da vino ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, può figurare solo il nome di uno o più Stati membri o del paese terzo o di paesi terzi;

- ii) i termini «vino della Comunità europea» o termini equivalenti, oppure «miscela di vini di diversi paesi della Comunità europea» nel caso di una miscela di vini originari di diversi Stati membri, oppure

per i vini ottenuti da una miscela di vini originari di più paesi terzi, i termini «miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla Comunità europea» o «miscela di vini di ...» completati dai nomi dei paesi terzi di cui trattasi;

- iii) i termini «vino della Comunità europea» o termini equivalenti, oppure «vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in ...», completato dal nome degli Stati membri in causa, per i vini vinificati in uno Stato membro a partire da uve vendemmiate in un altro Stato membro, oppure

per i vini vinificati in un paese terzo con uve vendemmiate in un altro paese terzo, il termini «vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in (...)», con il nome dei paesi terzi di cui trattasi;

- b) per i vini di cui all'allegato IV, punti 4, 5 e 6, del regolamento (CE) n. 479/2008, senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, con:

- i) i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», oppure «sekt di (...)», o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

- ii) i termini «prodotto in (...)», o termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro in cui avviene la seconda fermentazione;

- c) per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, i termini «vino di (...)» oppure «prodotto in (...)», oppure «prodotto di (...)», o con termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;

per le denominazioni di origine protette o le indicazioni geografiche protette transfrontaliere è indicato solo il nome di uno o più Stati membri o paesi terzi.

Il presente paragrafo fa salvi gli articoli 56 e 67.

2. L'indicazione della provenienza, di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 sulle etichette del mosto, del mosto in fermentazione, del mosto concentrato o del vino nuovo ancora in fermentazione è realizzata come segue:

- a) «mosto di (...)» oppure «mosto prodotto in (...)» o termini equivalenti, completati dal nome dello Stato membro o di un territorio che fa parte dello Stato membro in cui il prodotto è ottenuto;

- b) «miscela di prodotti ottenuti in due o più paesi della Comunità europea» se si tratta di un taglio di prodotti elaborati in due o più Stati membri;

- c) «mosto ottenuto a (...) da uve raccolte in (...)» per il mosto di uve che non è stato elaborato nello Stato membro in cui sono state vendemmiate le uve.

3. Nel caso del Regno Unito, il nome dello Stato membro può essere sostituito dal nome di un territorio che fa parte del Regno Unito.

Articolo 56

Indicazione dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore e del venditore

1. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 59, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente articolo si intende per:

- a) «imbottigliatore», la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone, che effettua o fa effettuare l'imbottigliamento per proprio conto;

- b) «imbottigliamento», il riempimento, con il prodotto interessato, di recipienti aventi una capienza uguale o inferiore a 60 litri, ai fini della vendita;

- c) «produttore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che effettua o fa effettuare per proprio conto l'elaborazione delle uve, del mosto di uve e del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità o vino spumante di qualità del tipo aromatico;

- d) «importatore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, stabilita nella Comunità che si assume la responsabilità dell'immissione in libera pratica di merci non comunitarie ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 8, del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio (1);

- e) «venditore», la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che non rientra nella definizione di produttore, che acquista e poi mette in circolazione vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità o vini spumanti di qualità del tipo aromatico;

- f) «indirizzo», il nome del comune e dello Stato membro in cui è situata la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore.

2. Il nome e l'indirizzo dell'imbottigliatore sono completati:

- a) dai termini «imbottigliatore» oppure «imbottigliato da (...)», oppure

(1) GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1.

- b) da termini le cui condizioni di impiego sono definite dallo Stato membro se l'imbottigliamento di vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta avviene:
- i) nell'azienda del produttore, oppure
 - ii) nei locali di un'associazione di produttori, oppure
 - iii) in un'impresa situata nella zona geografica delimitata oppure nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata.

In caso di imbottigliamento per conto terzi, l'indicazione dell'imbottigliatore è completata dai termini «*imbottigliato per conto di (...)*» o, nel caso in cui è indicato anche il nome e l'indirizzo della persona che ha effettuato l'imbottigliamento per conto terzi, dai termini «*imbottigliato da (...)* per conto di (...)».

Se l'imbottigliamento è realizzato in luogo diverso dalla sede dell'imbottigliatore, le indicazioni di cui al presente paragrafo sono accompagnate da un riferimento al luogo specifico in cui è effettuato l'imbottigliamento e, se è effettuato in un altro Stato membro, dal nome di tale Stato membro.

Per i recipienti diversi dalle bottiglie, i termini «*confezionatore*» e «*confezionato da*» sostituiscono rispettivamente i termini «*imbottigliatore*» e «*imbottigliato da*», salvo se la lingua usata non permette di operare tale distinzione.

3. Il nome e l'indirizzo del produttore o del venditore è completato dai termini «*produttore*» o «*prodotto da*» e «*venditore*» o «*venduto da*» o da termini equivalenti. Gli Stati membri possono rendere obbligatoria l'indicazione del produttore.

4. Il nome e l'indirizzo dell'importatore sono preceduti dai termini «*importatore*» o «*importato da (...)*».

5. Le indicazioni di cui ai paragrafi 2, 3 e 4 possono essere raggruppate se riguardano la stessa persona fisica o giuridica.

Una di tali indicazioni può essere sostituita da un codice stabilito dallo Stato membro in cui è situata la sede dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore. Il codice è completato da un riferimento allo Stato membro. Sull'etichetta del vino figura anche l'indicazione del nome e dell'indirizzo di una persona fisica o giuridica intervenuta nel circuito commerciale del prodotto, diversa dall'imbottigliatore, dal produttore, dall'importatore o dal venditore indicati in codice.

6. Se il nome o l'indirizzo dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore contiene o è costituito da una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta, tale nome o indirizzo è indicato sull'etichetta:

- a) in caratteri le cui dimensioni non superano la metà dei caratteri utilizzati per la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta oppure per la designazione della categoria dei prodotti vitivinicoli di cui trattasi, oppure

- b) per mezzo di un codice a norma del paragrafo 5, secondo comma.

Gli Stati membri possono decidere quale opzione si applica ai prodotti elaborati sul loro territorio.

Articolo 57

Indicazione dell'azienda

1. I termini elencati nell'allegato XIII con riferimento all'azienda, diversi dall'indicazione del nome dell'imbottigliatore, del produttore o del venditore, sono riservati ai vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta a condizione che:

- a) il vino sia ottenuto esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda;
- b) la vinificazione sia interamente effettuata nell'azienda;
- c) gli Stati membri disciplinino l'uso dei loro termini rispettivi elencati nell'allegato XIII. I paesi terzi adottano le norme applicabili all'uso dei loro termini rispettivi elencati nell'allegato XIII, inclusi quelli stabiliti dalle organizzazioni professionali rappresentative.

2. Solo se l'azienda lo autorizza il suo nome può essere usato anche da altri operatori che partecipano alla commercializzazione del prodotto.

Articolo 58

Indicazione del tenore di zucchero

1. I termini elencati nell'allegato XIV, parte A, del presente regolamento, che indicano il tenore di zucchero, figurano sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 59, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Se il tenore di zucchero dei prodotti, espresso in fruttosio o glucosio (incluso il saccarosio) giustifica l'uso di due dei termini elencati nell'allegato XIV, parte A, è indicato solo uno di questi due termini.

3. Fatte salve le condizioni di impiego descritte nell'allegato XIV, parte A, il tenore di zucchero non può differire di oltre 3 g per litro da quello indicato sull'etichetta del prodotto.

Articolo 59

Deroghe

In conformità all'articolo 59, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, i termini «denominazione di origine protetta» possono essere omessi per i vini che si fregiano delle seguenti denominazioni di origine protette, a condizione che questa possibilità sia disciplinata nell'ambito della legislazione dello Stato membro o delle norme applicabili nel paese terzo interessato, incluse quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative:

- | | |
|----------------|--|
| a) Cipro: | Κουμανδάρια (Commandaria); |
| b) Grecia: | Σάμος (Samos); |
| c) Spagna: | Cava,
Jerez, Xérès o Sherry,
Manzanilla; |
| d) Francia: | Champagne; |
| e) Italia: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portogallo: | Madeira o Madère,
Port o Porto. |

Articolo 60

Norme specifiche per i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti gassificati e i vini spumanti di qualità

1. I termini «vino spumante gassificato» e «vino frizzante gassificato» di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008 sono completati, in caratteri dello stesso tipo e delle stesse dimensioni, dai termini «ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica», salvo se la lingua utilizzata indica di per sé che è stata aggiunta anidride carbonica.

I termini «ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica» sono indicati anche in caso di applicazione del disposto dell'articolo 59, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per i vini spumanti di qualità, il riferimento alla categoria del prodotto vitivinicolo può essere omesso per i vini sulla cui etichetta figura il termine «Sekt».

SEZIONE 2

Indicazioni facoltative

Articolo 61

Annata

1. A norma dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, sulle etichette dei prodotti ai sensi dell'articolo 49 può figurare l'annata a condizione che almeno l'85 % delle uve usate per elaborarli siano state vendemmiate in tale annata. Sono esclusi:

- a) i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «sciroppo di dosaggio» o nello «sciroppo zuccherino», o

- b) i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Per i prodotti ottenuti tradizionalmente da uve vendemmiate in gennaio o in febbraio, l'annata da indicare nell'etichetta dei vini è l'anno civile precedente.

3. Anche i prodotti senza denominazione di origine o indicazione geografica sono soggetti al rispetto delle disposizioni di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo e all'articolo 63.

Articolo 62

Nome della varietà di uve da vino

1. I nomi delle varietà di uve da vino o dei loro sinonimi, ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008, utilizzate per l'ottenimento dei prodotti ai sensi dell'articolo 49 del presente regolamento, possono figurare sulle etichette dei prodotti alle condizioni stabilite alle lettere a) e b) del presente articolo.

- a) Per i vini prodotti nella Comunità europea, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi sono quelli indicati nella classificazione delle varietà di uve da vino di cui all'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

Per gli Stati membri esonerati dall'obbligo di classificazione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, i nomi delle varietà di uve del vino o i loro sinonimi sono quelli figuranti nell'Elenco internazionale delle varietà di viti e dei loro sinonimi gestito dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).

- b) Per i vini originari dei paesi terzi, le condizioni di impiego dei nomi delle varietà di uve da vino o dei loro sinonimi sono conformi alle norme applicabili ai produttori di vino nei paesi terzi, comprese quelle stabilite dalle organizzazioni professionali rappresentative, e tali nomi o sinonimi figurano in almeno una delle liste seguenti:

- i) dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV);
- ii) dell'Unione per la protezione delle selezioni vegetali (UPOV);
- iii) dell'Istituto internazionale delle risorse fitogenetiche (IPGRI).

- c) Per i prodotti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recanti un'indicazione geografica di un paese terzo, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi possono essere indicati purché:

- i) qualora sia nominato solo un vitigno o un suo sinonimo, almeno l'85 % del prodotto sia stato ottenuto da uve di tale varietà, esclusi

— i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «sciroppo di dosaggio» o nello «sciroppo zuccherino», o

- i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008;
- ii) qualora siano nominati due o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100 % del prodotto sia stato ottenuto da uve di tali varietà, esclusi
 - i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, nello «*sciroppo di dosaggio*» o nello «*sciroppo zuccherino*», o
 - i quantitativi di prodotti di cui all'allegato IV, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008.

Nel caso di cui al punto ii), le varietà di uve da vino devono figurare in ordine decrescente di percentuale e in caratteri delle stesse dimensioni.

- d) Per i prodotti senza denominazione di origine o indicazione geografica, i nomi delle varietà di uve da vino o i loro sinonimi possono essere indicati purché siano rispettate le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a) o lettera b), e lettera c), e di cui all'articolo 63.

2. Per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità, i nomi dei vitigni utilizzati per completare la designazione del prodotto, ossia «*pinot blanc*», «*pinot noir*», «*pinot meunier*» e «*pinot gris*» e i nomi equivalenti nelle altre lingue della Comunità, possono essere sostituiti dal sinonimo «*pinot*».

3. In deroga all'articolo 42, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 479/2008, i nomi di varietà di uve da vino o i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte A, del presente regolamento, che contengono o sono costituiti da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta, possono figurare sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o recante un'indicazione geografica di un paese terzo solo se erano autorizzati in virtù delle norme comunitarie in vigore l'11 maggio 2002, o alla data di adesione degli Stati membri se posteriore.

4. I nomi di varietà di uve da vino e i loro sinonimi elencati nell'allegato XV, parte B, del presente regolamento che contengono in parte una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta e si riferiscono direttamente all'elemento geografico della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, possono figurare esclusivamente sull'etichetta di un prodotto a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo.

Articolo 63

Norme specifiche sulle varietà di uve da vino e sull'annata dei vini senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta

1. Gli Stati membri designano le autorità competenti o le autorità responsabili di procedere alla certificazione prevista dall'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, secondo i criteri stabiliti dall'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

2. Provvedono alla certificazione del vino, in ogni fase della produzione, compresa la fase del condizionamento:

- a) l'autorità o le autorità competenti di cui al paragrafo 1, o
- b) uno o più organismi di controllo ai sensi dell'articolo 2, secondo comma, punto 5, del regolamento (CE) n. 882/2004 che operano come organismi di certificazione dei prodotti secondo i criteri fissati nell'articolo 5 di detto regolamento.

L'autorità o le autorità di controllo di cui al paragrafo 1 offrono adeguate garanzie di oggettività e imparzialità e dispongono di personale qualificato e delle risorse necessarie per svolgere le loro funzioni.

Gli organismi di certificazione di cui al primo comma, lettera b), sono conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità di tale norma o guida.

I costi della certificazione sono a carico degli operatori ad essa assoggettati.

3. La procedura di certificazione di cui all'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 garantisce, mediante una documentazione amministrativa probante, la veridicità della o delle varietà di uve da vino e dell'annata riportate sull'etichetta del vino.

Inoltre, gli Stati membri produttori possono decidere di effettuare:

- a) un esame organolettico del vino, olfattivo e gustativo, su campioni anonimi, per verificare che la caratteristica essenziale del vino sia dovuta al vitigno o ai vitigni utilizzati;
- b) un esame analitico per i vini ottenuti da un unico vitigno.

La procedura di certificazione è realizzata dalle autorità competenti o dagli organismi di controllo di cui ai paragrafi 1 e 2 nello Stato membro di produzione.

La certificazione è effettuata:

- a) mediante controlli casuali in base ad un'analisi di rischio, oppure
- b) mediante controlli a campione, oppure
- c) mediante controlli sistematici.

I controlli casuali si basano su un piano di controllo prestabilito dall'autorità, che copre le varie fasi della produzione. Il piano di controllo è noto agli operatori. Gli Stati membri selezionano a caso il numero minimo di operatori da sottoporre a controllo.

Nel caso dei controlli a campione gli Stati membri si assicurano, mediante il numero, la natura e la frequenza dei controlli, che essi siano rappresentativi dell'intero territorio nazionale e corrispondano al volume dei prodotti vitivinicoli commercializzati o detenuti a fini di commercializzazione.

I controlli casuali possono essere combinati ai controlli a campione.

4. Con riferimento al disposto dell'articolo 60, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008, gli Stati membri produttori si accertano che i produttori dei vini ivi indicati siano produttori riconosciuti dallo Stato membro di produzione.

5. Per quanto riguarda il controllo, compresa la tracciabilità, gli Stati membri produttori provvedono a che siano applicati il titolo V del regolamento (CE) n. 555/2008 e il regolamento (CE) n. 606/2009.

6. Per i vini transfrontalieri di cui all'articolo 60, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008, la certificazione può essere eseguita dalle autorità di uno dei due Stati membri interessati.

7. Per i vini prodotti in conformità all'articolo 60, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, gli Stati membri possono decidere di usare il termine «vino varietale» completato dal nome:

- a) dello Stato membro o degli Stati membri;
- b) del vitigno o dei vitigni.

Per i vini senza denominazione di origine protetta/indicazione geografica protetta o senza indicazione geografica prodotti in paesi terzi, che recano sull'etichetta il nome di una o più varietà di uve da vino o l'annata, i paesi terzi possono decidere di utilizzare il termine «vino varietale» completato dal nome o dai nomi del paese terzo o dei paesi terzi interessati.

L'articolo 55 del presente regolamento non si applica qualora sia indicato il nome dello Stato membro o degli Stati membri oppure del paese terzo o dei paesi terzi.

8. I paragrafi da 1 a 6 si applicano ai prodotti ottenuti da uve vendemmiate a partire dal 2009.

Articolo 64

Indicazione del tenore di zucchero

1. Salvo diversa disposizione prevista all'articolo 58 del presente regolamento, il tenore di zucchero espresso in fruttosio e glucosio, a norma dell'allegato XIV, parte B, del presente regolamento, può figurare sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Se il tenore di zucchero dei prodotti giustifica l'uso di due dei termini elencati nell'allegato XIV, parte B, è indicato solo uno di questi due termini.

3. Fatte salve le condizioni di impiego descritte nell'allegato XIV, parte B, del presente regolamento, il tenore di zucchero non può differire di oltre 1 g per litro da quello indicato sull'etichetta del prodotto.

4. Il disposto del paragrafo 1 non si applica ai prodotti di cui ai punti 3, 8 e 9 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008, purché gli Stati membri o i paesi terzi disciplinino le condizioni di impiego dell'indicazione del tenore di zucchero.

Articolo 65

Indicazione dei simboli comunitari

1. I simboli comunitari di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008 possono figurare sulle etichette dei vini conformemente all'allegato V del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione⁽¹⁾. In deroga all'articolo 59, le diciture «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» e «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» all'interno dei simboli possono essere sostituite da termini equivalenti in un'altra lingua ufficiale della Comunità, secondo quanto stabilito nell'allegato succitato.

2. I simboli o le indicazioni di cui all'articolo 60, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008, qualora figurino sull'etichetta del prodotto, sono accompagnati dalla corrispondente denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta.

Articolo 66

Indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione

1. A norma dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 479/2008, i vini commercializzati nella Comunità possono recare indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione, in particolare quelle stabilite ai paragrafi 2, 3, 4, 5 e 6 del presente articolo.

2. Le indicazioni elencate nell'allegato XVI sono i soli termini che possono essere usati per designare un vino a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o a indicazione geografica di un paese terzo che sia fermentato, maturato o invecchiato in un contenitore di legno. Gli Stati membri e i paesi terzi possono tuttavia stabilire indicazioni equivalenti a quelle previste nell'allegato XVI per tali vini.

L'impiego di una delle indicazioni di cui al primo comma è consentito se il vino è stato invecchiato in un contenitore di legno in conformità delle vigenti disposizioni nazionali, anche se l'invecchiamento prosegue in un altro tipo di contenitore.

Le indicazioni di cui al primo comma non possono essere utilizzate per designare un vino elaborato usando pezzi di legno di quercia, anche in combinazione con l'impiego di contenitori di legno.

3. L'espressione «fermentato in bottiglia» può essere usata solo per designare i vini spumanti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo o i vini spumanti di qualità a condizione che:

- a) il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;

⁽¹⁾ GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

- b) la durata del processo di elaborazione, compreso l'affinamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dall'inizio del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita (*cuvée*), non sia inferiore a nove mesi;
- c) la durata del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita (*cuvée*) e della permanenza della partita sulle fecce sia di almeno novanta giorni e
- d) il prodotto sia separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo del travaso o mediante sboccatura.
4. Le espressioni «*fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale*» o «*metodo tradizionale*» o «*metodo classico*» o «*metodo classico tradizionale*» possono essere utilizzate solamente per designare vini spumanti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo o vini spumanti di qualità a condizione che il prodotto:
- a) sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia,
- b) sia rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda a partire dalla costituzione della partita (*cuvée*),
- c) sia separato dalle fecce mediante sboccatura.
5. L'espressione «*Crémant*» può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica di un paese terzo a condizione che:
- a) le uve siano vendemmiate a mano;
- b) il vino sia prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati; la quantità di mosto ottenuto non supera 100 litri per 150 chili di uva;
- c) il tenore massimo di anidride solforosa non sia superiore a 150 mg/l;
- d) il tenore di zuccheri sia inferiore a 50 g/l;
- e) il vino risponda ai requisiti di cui al paragrafo 4 e
- f) fatto salvo l'articolo 67, il termine «*Crémant*» sia indicato sull'etichetta dei vini spumanti di qualità insieme al nome dell'unità geografica che è alla base della zona delimitata di produzione della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica del paese terzo di cui trattasi.

Il disposto delle lettere a) e f) non si applica ai produttori titolari di marchi commerciali che contengono il termine «*Crémant*» registrati anteriormente al 1° marzo 1986.

6. I riferimenti alla produzione biologica dell'uva sono disciplinati dal regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio ⁽¹⁾.

(1) GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

Articolo 67

Nome di un'unità geografica più piccola o più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e riferimenti alla zona geografica

1. Per quanto riguarda il disposto dell'articolo 60, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 e fermi restando gli articoli 55 e 56 del presente regolamento, il nome di un'unità geografica e i riferimenti a una zona geografica possono figurare soltanto sulle etichette dei vini a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta o indicazione geografica di un paese terzo.

2. Per l'impiego del nome di un'unità geografica più piccola della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica, la zona dell'unità geografica in questione è delimitata con precisione. Gli Stati membri hanno la facoltà di adottare norme sull'uso di queste unità geografiche. Almeno l'85 % delle uve da cui il vino è stato ottenuto proviene dall'unità geografica più piccola. Il rimanente 15 % dell'uva proviene dalla zona geografica delimitata della denominazione di origine o dell'indicazione geografica corrispondenti.

Gli Stati membri possono decidere, per i marchi commerciali registrati o acquisiti con l'uso anteriormente all'11 maggio 2002, che contengono o sono costituiti dal nome di un'unità geografica più piccola della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e dei riferimenti alla zona geografica dello Stato membro interessato, di non applicare le condizioni di cui al primo comma, terza e quarta frase.

3. Il nome di un'unità geografica più piccola o più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e un riferimento alla zona geografica sono costituiti dal nome di:

- a) una località o un gruppo di località;
- b) un comune o una frazione;
- c) una sottoregione viticola o una parte di sottoregione viticola;
- d) una zona amministrativa.

SEZIONE 3

Norme relative a determinati tipi di bottiglia e a determinati dispositivi di chiusura e disposizioni complementari stabilite dallo Stato membro produttore

Articolo 68

Condizioni di impiego di determinati tipi di bottiglia

Per figurare nell'elenco di determinati tipi di bottiglia di cui all'allegato XVII, la bottiglia di un tipo determinato risponde ai seguenti requisiti:

- a) è stata utilizzata esclusivamente, autenticamente e tradizionalmente negli ultimi 25 anni per un determinato vino a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta e

- b) l'uso evoca al consumatore un vino di una particolare denominazione di origine o indicazione geografica.

Nell'allegato XVII figurano le condizioni che disciplinano l'uso di specifici tipi di bottiglia riconosciuti.

Articolo 69

Norme sulla presentazione di determinati prodotti

1. Solo i vini spumanti, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti del tipo aromatico sono commercializzati ed esportati in bottiglie di vetro di tipo «sciampagnotte» munite di un dispositivo di chiusura:

- a) per le bottiglie di volume nominale superiore a 0,2 l: un tappo a forma di fungo, in sughero o altre sostanze ammesse ad entrare in contatto con gli alimenti, trattenuto da un fermaglio, coperto eventualmente da una capsula e rivestito da una lamina che ricopra tutto il tappo e interamente o parzialmente il collo della bottiglia,
- b) per le bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 l: qualsiasi altro dispositivo di chiusura adatto.

2. Gli Stati membri possono decidere che la condizione di cui al paragrafo 1 si applichi:

- a) ai prodotti tradizionalmente imbottigliati in bottiglie di questo tipo e
- i) elencati nell'articolo 25, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008,
- ii) elencati nei punti 7, 8 e 9 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008,
- iii) elencati nel regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio ⁽¹⁾, oppure
- iv) aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo non superiore a 1,2 % vol;
- b) a prodotti diversi da quelli di cui alla lettera a) purché i consumatori non siano indotti in errore quanto alla vera natura del prodotto.

Articolo 70

Disposizioni supplementari degli Stati membri produttori in materia di etichettatura e presentazione

1. Per i vini a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta prodotti sul loro territorio, gli Stati membri possono rendere obbligatorie, proibire o limitare l'uso delle indicazioni di cui agli articoli 61, 62 e da 64 a 67 mediante l'inserimento di condizioni più rigorose di quelle stabilite dal presente capo nel disciplinare di produzione dei vini di cui trattasi.

⁽¹⁾ GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1.

2. Per i vini senza denominazione di origine o indicazione geografica prodotti sul loro territorio, gli Stati membri possono rendere obbligatorie le indicazioni previste dall'articolo 64 e dall'articolo 66.

3. A fini di controllo gli Stati membri possono decidere di definire e disciplinare indicazioni diverse da quelle elencate nell'articolo 59, paragrafo 1, e nell'articolo 60, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 per i vini prodotti sul loro territorio.

4. A fini di controllo gli Stati membri possono decidere di rendere applicabili gli articoli 58, 59 e 60 del regolamento (CE) n. 479/2008 per i vini imbottigliati sul loro territorio ma non ancora commercializzati o esportati.

CAPO V

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E FINALI

Articolo 71

Nomi di vini protetti in virtù del regolamento (CE) n. 1493/1999

1. La Commissione appone sui documenti ricevuti dagli Stati membri in applicazione dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008, relativi ad una denominazione di origine o ad un'indicazione geografica di cui all'articolo 51, paragrafo 3, del medesimo regolamento, la data di ricezione e il numero del fascicolo.

Allo Stato membro è rilasciata una ricevuta contenente almeno i dati seguenti:

- a) il numero di fascicolo;
- b) il numero di documenti ricevuti e
- c) la data di ricevimento dei documenti.

La data di presentazione alla Commissione è la data alla quale i documenti sono protocollati nel registro della corrispondenza della Commissione.

2. La Commissione adotta una decisione in merito alla cancellazione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica a norma dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 479/2008 in base ai documenti di cui dispone in applicazione dell'articolo 51, paragrafo 2, del medesimo regolamento.

Articolo 72

Etichettatura temporanea

1. In deroga all'articolo 65 del presente regolamento, i vini che recano una denominazione di origine o un'indicazione geografica, la cui denominazione di origine o indicazione geografica risponde ai requisiti di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 479/2008, sono etichettati in conformità alle disposizioni del capo IV del presente regolamento.

2. Se la Commissione decide di non conferire la protezione a una denominazione di origine o a un'indicazione geografica a norma dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 479/2008, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 del presente articolo sono ritirati dal mercato oppure rietichettati in conformità alle disposizioni del capo IV del presente regolamento.

Articolo 73

Disposizioni transitorie

1. Ai nomi dei vini riconosciuti dagli Stati membri in quanto denominazione di origine o indicazione geografica entro il 1° agosto 2009, che non sono stati pubblicati dalla Commissione in applicazione dell'articolo 54, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1493/1999, o dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 753/2002, si applica la procedura di cui all'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

2. Ogni modifica del disciplinare che riguardi nomi di vini protetti in virtù dell'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008, o nomi di vini non protetti in applicazione della medesima disposizione, presentata allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, è soggetta alla procedura di cui all'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 purché entro il 31 dicembre 2011 sia comunicata alla Commissione una decisione di approvazione dello Stato membro e un fascicolo tecnico conforme alle disposizioni dell'articolo 35, paragrafo 1, del medesimo regolamento.

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

Fatto a Bruxelles, il 14 luglio 2009.

3. Gli Stati membri che non hanno presentato le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi all'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008 entro il 1° agosto 2009 sono tenuti a farlo entro il 1° agosto 2010. Nel frattempo, negli Stati membri interessati si applicano, *mutatis mutandis*, gli articoli 9, 10, 11 e 12 in quanto procedura nazionale preliminare ai sensi dell'articolo 38 del regolamento (CE) n. 479/2008.

4. I vini immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 31 dicembre 2010 e che sono conformi alle disposizioni applicabili anteriormente al 1° agosto 2009 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Articolo 74

Abrogazione

I regolamenti (CE) n. 1607/2000 e (CE) n. 753/2002 sono abrogati.

Articolo 75

Entrata in vigore

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

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Status giuridico, dimensioni e composizione (*per le persone giuridiche*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Telefono, fax, e-mail

Nome da registrare

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Prova della protezione nel paese terzo

Categorie di prodotti vitivinicoli
[su un foglio a parte]

Disciplinare di produzione

Numero di pagine

Nome del firmatario/Nomi dei firmatari

Firma/Firme

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
 [da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
 [da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Status giuridico (per le persone giuridiche)

Nazionalità

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Nome da registrare

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Descrizione del vino/dei vini ⁽¹⁾

Indicazione delle menzioni tradizionali, a norma dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a) ⁽²⁾, collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica

Pratiche enologiche specifiche ⁽³⁾

Zona delimitata

Resa massima/rese massime per ettaro

Varietà di uve da vino autorizzate

Legame con la zona geografica ⁽⁴⁾

Ulteriori condizioni ⁽³⁾

Riferimento al disciplinare di produzione

⁽¹⁾ Compreso un riferimento ai prodotti di cui all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽²⁾ Articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008.

⁽³⁾ Informazione facoltativa.

⁽⁴⁾ Descrivere la natura specifica del prodotto e della zona geografica e il legame causale tra i due.

ALLEGATO III

RICORSO IN OPPOSIZIONE A UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O A UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua del ricorso in opposizione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Opponente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi *(via e numero civico, località e codice postale, Stato)*

Nome oggetto dell'opposizione

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Diritti anteriori

— Denominazione di origine protetta (*)

— Indicazione geografica protetta (*)

— Indicazione geografica nazionale (*)
[() cancellare le diciture inutili]*

Nome

Numero di registrazione

Data di registrazione (GG/MM/AAAA)

— Marchio commerciale

Segno

Elenco dei prodotti e dei servizi

Numero di registrazione

Data di registrazione

Paese di origine

Notorietà/reputazione (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Motivi dell'opposizione

— Articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 42, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

- Articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
- Articolo 45, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

[() cancellare le diciture inutili]*

Spiegazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO IV

DOMANDA DI MODIFICA DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua della modifica

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Telefono, fax, e-mail

Nome

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Voce del disciplinare interessata alla modifica

Nome protetto (*)

Descrizione del prodotto (*)

Pratiche enologiche impiegate (*)

Zona geografica (*)

Resa per ettaro (*)

Varietà di uve da vino impiegate (*)

Legame (*)

Nomi e indirizzi delle autorità di controllo (*)

Altro (*)

[() cancellare le diciture inutili]*

Modifica

— Modifica del disciplinare di produzione che non comporta modifiche del documento unico (*)

Modifica del disciplinare di produzione che comporta modifiche del documento unico (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

— Modifica di lieve entità (*)

— Modifica rilevante (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Spiegazione della modifica

Documento unico modificato

[su un foglio a parte]

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO V

**RICHIESTA DI CANCELLAZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O DI UN'INDICAZIONE
GEOGRAFICA**

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Autore della richiesta di cancellazione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Lingua della richiesta di cancellazione

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Nome contestato

— Denominazione di origine (*)

— Indicazione geografica (*)

[(*) cancellare la dicitura inutile]

Interesse legittimo dell'autore della richiesta

Dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo

Motivi della cancellazione

— Articolo 34, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 34, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

— Articolo 35, paragrafo 2, lettera i), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

[(*) cancellare le diciture inutili]

Dimostrazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

—————

ALLEGATO VI

DOMANDA DI CONVERSIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA IN UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua utilizzata per la presentazione della domanda

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Status giuridico, dimensioni e composizione (*per le persone giuridiche*)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (*)
[() cancellare la dicitura inutile]*

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (*via e numero civico, località e codice postale, Stato*)

Telefono, fax, e-mail

Nome da registrare

Prova della protezione nel paese terzo

Categorie di prodotti
[su un foglio a parte]

Disciplinare di produzione

Numero di pagine

Nome del firmatario/Nomi dei firmatari

Firma/Firme

ALLEGATO VII

DOMANDA DI RICONOSCIMENTO DI UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
 [da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua della domanda

Numero del fascicolo
 [da completare a cura della Commissione]

Richiedente

Autorità competente dello Stato membro (*)

Autorità competente del paese terzo (*)

Organizzazione professionale rappresentativa (*)
 [(*) cancellare le diciture inutili]

Indirizzo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Persona giuridica (solo se si tratta di un'organizzazione professionale rappresentativa)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Nome

Menzione tradizionale ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)

Menzione tradizionale ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Lingua

— Articolo 31, lettera a) (*)

— Articolo 31, lettera b) (*)
 [(*) cancellare la dicitura inutile]

Elenco delle denominazioni di origine o indicazioni geografiche protette interessate

Categorie di prodotti vitivinicoli

Definizione

Copia delle norme

[da accludere]

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO VIII

RICORSO IN OPPOSIZIONE A UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Lingua del ricorso in opposizione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Opponente

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Intermediario

— Stato membro/Stati membri (*)

— Autorità del paese terzo (facoltativo) (*)
[(*) cancellare la dicitura inutile]

Nome dell'intermediario/nomi degli intermediari

Indirizzo completo/indirizzi completi (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Menzione tradizionale oggetto dell'opposizione

Diritti anteriori

— Denominazione di origine protetta (*)

— Indicazione geografica protetta (*)

— Indicazione geografica nazionale (*)
[(*) cancellare le diciture inutili]

Nome

Numero di registrazione

Data di registrazione (GG/MM/AAAA)

— Marchio commerciale

Segno

Elenco dei prodotti e dei servizi

Numero di registrazione

Data di registrazione

Paese di origine

Notorietà/reputazione (*)
[(*) cancellare la dicitura inutile]

Motivi dell'opposizione

— Articolo 31 (*)

— Articolo 35 (*)

— Articolo 40, paragrafo 2, lettera a) (*)

- Articolo 40, paragrafo 2, lettera b) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera c) (*)
- Articolo 41, paragrafo 3 (*)
- Articolo 42, paragrafo 1 (*)
- Articolo 42, paragrafo 2 (*)
- Articolo 54 del regolamento (CE) n. 479/2008
[(*) cancellare le diciture inutili]

Spiegazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO IX

RICHIESTA DI CANCELLAZIONE DI UNA MENZIONE TRADIZIONALE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA)
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente)

Autore della richiesta di cancellazione

Numero del fascicolo
[da completare a cura della Commissione]

Lingua della richiesta di cancellazione

Nome della persona fisica o giuridica

Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Nazionalità

Telefono, fax, e-mail

Menzione tradizionale contestata

Interesse legittimo dell'autore della richiesta

Dichiarazione dello Stato membro o del paese terzo

Motivi della cancellazione

- Articolo 31 (*)
- Articolo 35 (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera a) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera b) (*)
- Articolo 40, paragrafo 2, lettera c) (*)
- Articolo 41, paragrafo 3 (*)
- Articolo 42, paragrafo 1 (*)
- Articolo 42, paragrafo 2 (*)
- Articolo 54 del regolamento (CE) n. 479/2008 (*)
[(*) cancellare le diciture inutili]

Dimostrazione dei motivi

Nome del firmatario

Firma

ALLEGATO X

PITTOGRAMMA DI CUI ALL'ARTICOLO 51, PARAGRAFO 2



—

ALLEGATO XI

ELENCO DELLE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI RAPPRESENTATIVE DI CUI ALL'ARTICOLO 30, PARAGRAFO 2, E LORO MEMBRI

Paese terzo	Nome dell'organizzazione professionale rappresentativa	Membri dell'organizzazione professionale rappresentativa
— Sud Africa	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

ALLEGATO XII

ELENCO DELLE MENZIONI TRADIZIONALI DI CUI ALL'ARTICOLO 40

Menzioni tradizionali	Lingua	Vini ⁽¹⁾	Sintesi della definizione/delle condizioni d'uso ⁽²⁾	Paesi terzi interessati
-----------------------	--------	---------------------	---	-------------------------

PARTE A — Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 479/2008

BELGIO

Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP (1, 4)	Menzioni tradizionali usate invece di «denominazione di origine protetta».	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Olandese	DOP (1, 4)		
Landwijn	Olandese	IGP (1)	Menzioni tradizionali usate invece di «indicazione geografica protetta».	
Vin de pays	Francese	IGP (1)		

BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgaro	DOP (1, 3, 4)	Menzioni tradizionali usate invece di «denominazione di origine protetta» o «indicazione geografica protetta». 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgaro	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgaro	DOP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgaro	IGP (1, 3, 4)		

REPUBBLICA CECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Ceco	DOP (4)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la produzione di vino utilizzato per l'elaborazione di vino spumante di qualità prodotto nella regione determinata avviene nell'ambito della zona viticola; nella zona delimitata non è stata superata la resa per ettaro prevista; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Jakostní víno	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 15° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Jakostní víno odrůdové	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa, mosto o vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati o mediante assemblaggio di vini di qualità provenienti da non più di tre varietà.
Jakostní víno známkové	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati.
Jakostní víno s přívrastkem, <i>completata da:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (<i>Botrytis cinerea</i> P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità «con predicato» in questione o per un assemblaggio di vini di qualità «con predicato»; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o «predicati») seguenti: — «Kabinetní víno»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — «Pozdní sběr»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — «Výběr z hroznů»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — «Výběr z bobulí»: può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Výběr z cibéb»: può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati da muffa nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — «Ledové víno»: può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a - 7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Slámové víno»: può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi.
Pozdní sběr	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.

<p>Vino s přívláskem, <i>completata da</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Ceco	DOP (1)	<p>Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (<i>Botrytis cinerea</i> P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità «con predicato» in questione o per un assemblaggio di vini di qualità «con predicato»; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o «predicati») seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — «Pozdní sběr»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — «Výběr z hroznů»: può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — «Výběr z bobulí»: può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Výběr z cibéb»: può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati dalla muffa nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — «Ledové víno»: può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a - 7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — «Slámové víno»: può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi. 	
Jakostní likérové víno	Ceco	DOP (3)	<p>Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte nei vigneti interessati della regione specifica; la resa per ettaro prevista non è stata superata; la produzione del vino si è svolta nella regione viticola specifica nella quale sono state raccolte le uve; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.</p>	
Zemské víno	Ceco	IGP (1)	<p>Vino prodotto con le uve, raccolte nel territorio della Repubblica ceca, adatte alla produzione di vino di qualità nella regione specifica o con le varietà contenute nell'apposito elenco riportato nel regolamento attuativo; può recare in etichetta soltanto l'indicazione geografica prevista nel regolamento attuativo; per la produzione di vino a indicazione geografica possono essere usate soltanto uve con un tenore di zucchero di almeno 14° NM raccolte nella zona geografica alla quale si riferisce l'indicazione geografica di cui al presente paragrafo; il vino prodotto soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; è vietato l'uso del nome di un'unità geografica diversa da quella prevista dal regolamento attuativo.</p>	
Vino originální certifikace (VOC o V.O.C.)	Ceco	DOP (1)	<p>Vino prodotto nel territorio corrispondente alla regione viticola o in un territorio più ristretto; il produttore deve essere membro dell'associazione autorizzata a concedere al vino la certificazione dell'origine secondo le disposizioni di legge; il vino soddisfa almeno i requisiti qualitativi previsti per i vini di qualità da tali disposizioni di legge; il vino soddisfa le condizioni previste dalla decisione di concedere al vino la certificazione dell'origine; il vino deve inoltre soddisfare i requisiti previsti da tali disposizioni di legge per la tipologia alla quale appartiene.</p>	

DANIMARCA

Regional vin	Danese	IGP (1, 3, 4)	<p>Vino o vino spumante prodotto in Danimarca secondo le disposizioni della normativa nazionale. I «vini regionali» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.</p>	
--------------	--------	------------------	---	--

GERMANIA

<p>Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>completata da</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein 	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Categoria generale dei «vini con predicato» (Prädikatsweine), elaborati a partire da mosto con un determinato peso specifico minimo e senza arricchimento (né mediante zuccheraggio né mediante aggiunta di mosto di uve concentrato); la menzione è completata da una delle diciture seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinett: primo livello qualitativo dei vini con predicato; i vini Kabinett sono fini e leggeri, con un tenore di zucchero compreso tra 67 e 85 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Spätlese: vini con predicato ottenuti con un mosto dal peso specifico compreso tra 76 e 95 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; per produrli sono utilizzate uve giunte a completa maturazione sottoposte a vendemmia tardiva; i vini Spätlese hanno un sapore intenso (non necessariamente dolce), — Auslese: vini ottenuti con uve selezionate giunte a completa maturazione; la concentrazione delle sostanze contenute negli acini può essere accentuata dall'azione della <i>Botrytis cinerea</i>; il peso specifico del mosto è compreso tra 85 e 100 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Beerenauslese: vini ottenuti con acini selezionati giunti a completa maturazione, con una concentrazione zuccherina elevata grazie all'azione della <i>Botrytis cinerea</i> (muffa nobile); le uve sono generalmente sottoposte a vendemmia tardiva. Il peso specifico del mosto è compreso tra 110 e 125 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; vini molto dolci e serbevoli, — Trockenbeerenauslese: livello qualitativo supremo dei vini con predicato; il peso specifico del mosto di questi vini è superiore a 150 gradi Öchsle. I vini appartenenti a questa categoria sono ottenuti da uve stramature attentamente selezionate, il cui succo è stato concentrato dalla <i>Botrytis cinerea</i> (muffa nobile). Gli acini utilizzati sono quelli avvizziti come l'uva passa. I vini così ottenuti presentano abbondante dolcezza e bassa gradazione alcolica, — Eiswein: vini ottenuti da uve raccolte nel corso di forti gelate, a temperature inferiori a - 7 °C; le uve sono pressate mentre sono ancora ghiacciate; se ne ricava un vino unico di qualità superiore, caratterizzato da dolcezza e acidità estremamente elevate. 	
<p>Qualitätswein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Vino di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Qualitätslikörwein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (3)</p>	<p>Vino liquoroso di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Qualitätsperlwein, <i>completata o meno da</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (8)</p>	<p>Vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).</p>	
<p>Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (4)</p>	<p>Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate.</p>	
<p>Landwein</p>	<p>Tedesco</p>	<p>IGP (1)</p>	<p>Vino superiore a motivo del peso specifico del mosto con cui è ottenuto, leggermente più elevato di quello degli altri vini.</p>	
<p>Winzersekt (**)</p>	<p>Tedesco</p>	<p>DOP (1)</p>	<p>Vino spumante di qualità prodotto in zone viticole delimitate, ottenuto da uve raccolte nella stessa azienda vinicola nella quale il produttore vinifica le uve destinate alla produzione di vini spumanti di qualità prodotti in una zona viticola delimitata; si applica anche ai gruppi di produttori.</p>	

(*) L'uso della menzione «Qualitätswein mit Prädikat» è consentito per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010.

(**) Non è stata chiesta la protezione dei termini «Sekt», «Likörwein» e «Perlwein».

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Greco	DOP (1, 3, 4, 15, 16)	Nome di una regione o di una località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — sono ottenuti con uve di varietà selezionate della specie <i>Vitis vinifera</i> provenienti esclusivamente dalla zona geografica considerata e prodotti in tale zona, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti caratterizzati da basse rese per ettaro, — la loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani. [L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Greco	DOP (3, 15)	Oltre ai requisiti indispensabili della « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> », i vini appartenenti a questa categoria soddisfano i requisiti seguenti: — sono ottenuti con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da basse rese per ettaro, coltivati su terreni adatti alla produzione di vini di qualità, — rispettano determinate condizioni riguardanti il sistema di potatura delle viti e il tenore di zucchero minimo del mosto. [L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Greco	DOP (3)	Vini che appartengono alla categoria dei vini ad « <i>appellation d'origine contrôlée</i> » o ad « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> » e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti: — sono ottenuti da mosto di uve con un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, — hanno un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol, — hanno un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine «Samos»].	
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Greco	DOP (3, 15, 16)	Vini che appartengono alla categoria dei vini ad « <i>appellation d'origine contrôlée</i> » o ad « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> » e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti: — sono ottenuti da uve lasciate al sole o all'ombra, — sono ottenuti senza alcun arricchimento, — hanno un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 17 % vol (o 300 g di zucchero/l). [L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine «Samos»].	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Greco	IGP (1)	Vini prodotti esclusivamente nel territorio geografico della Grecia e che inoltre: — per i vini recanti la menzione tradizionale «Retsina», sono prodotti con mosto di uve trattato con resina di pino di Aleppo, — per i vini recanti la menzione tradizionale «Verdea», sono prodotti con uve provenienti da vigneti dell'isola di Zante e soddisfano determinate condizioni riguardo ai vitigni utilizzati, alle rese per ettaro dei vigneti e al tenore di zucchero del mosto. [P.D. 514/1979 sulla produzione, il controllo e la protezione dei vini resinati e M.D. 397779/92 sulla definizione dei requisiti per l'uso dell'indicazione «Verntea Traditional Designation of Zakynthos»].	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Greco	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Indicazione che fa riferimento a una regione o località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usata per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla loro origine, — le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica e la loro produzione avviene in detta zona geografica, — sono ottenuti da vitigni classificati nella zona specifica di cui trattasi, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti coltivati su terreni adatti alla viticoltura e caratterizzati da basse rese per ettaro, — il loro titolo alcolometrico naturale ed effettivo è definito in modo specifico per ciascun vino. [C.M.D. 392169/1999, Norme generali sull'uso della menzione «vino regionale» per designare i vini da tavola, come modificato dal C.M.D. 321813/2007].	

SPAGNA

Denominación de origen (DO)	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nome di una regione, zona, località o luogo delimitato riconosciuti a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — sono elaborati nella regione, zona località o luogo delimitato con uve che ne provengono, — godono di grande prestigio commerciale per la loro origine e — le loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente alle caratteristiche geografiche, compresi i fattori naturali e umani. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	Cile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oltre ai requisiti indispensabili della «denominación de origen», i vini a «denominación de origen calificada» soddisfano i requisiti seguenti: — sono trascorsi almeno dieci anni dall'ottenimento della «denominación de origen», — i prodotti protetti sono commercializzati soltanto dopo l'imbottigliamento in aziende vinicole registrate, ubicate nell'area geografica delimitata e — la zona considerata atta alla produzione di vini autorizzati a recare la denominazione di origine in questione è delimitata cartograficamente dai confini dei comuni che vi appartengono. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vini elaborati in una regione, zona, località o luogo delimitato con uve raccolte all'interno di tale territorio; la qualità, la reputazione o le caratteristiche di questi vini sono dovute al fattore geografico o umano o a entrambi, nella misura in cui influiscono sulla produzione delle uve, sull'elaborazione del vino o sull'invecchiamento. Questi vini sono identificati dalla menzione «vino de calidad de», seguita dal nome della regione, della zona, della località o del luogo delimitato in cui sono prodotti ed elaborati. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Questa menzione designa la località rurale o il luogo con particolari caratteristiche pedoclimatiche che lo differenziano e lo distinguono dalle zone limitrofe, conosciuto con un nome tradizionalmente e notoriamente collegato alla coltura di vigneti da cui si ottengono vini con caratteristiche e qualità peculiari, la cui estensione massima è limitata dalle norme stabilite dall'autorità amministrativa competente in base alle caratteristiche specifiche di ciascuna regione. La sua estensione non può essere pari o superiore a quella del comune o dei comuni sul cui territorio è situato. Si ritiene sussista un legame notorio con la coltura della vite se il nome del «pago» è stato usato correntemente negli scambi commerciali per un periodo minimo di cinque anni per designare i vini che ne provengono. Tutte le uve destinate all'elaborazione di un «vino de pago» devono provenire da vigneti situati in tale «pago» e il vino in questione deve essere tenuto separato dagli altri vini in fase di elaborazione, di stoccaggio e, se del caso, di invecchiamento. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago calificado	Spagnolo	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Se un «pago» è interamente compreso nel territorio di una «denominación de origen calificada», il vino che vi si produce può essere denominato «vino de pago calificado» purché soddisfi i requisiti previsti per i vini della «denominación de origen calificada» e sia registrato nell'ambito di tale denominazione. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	

Vino de la tierra	Spagnolo	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Requisiti per l'utilizzo della menzione tradizionale «vino de la tierra» accompagnata da un'indicazione geografica. 1. Nella regolamentazione delle indicazioni geografiche dei prodotti di cui all'articolo 1 si tiene conto almeno degli aspetti seguenti: a) categoria o categorie di vini cui si applica la menzione; b) nome dell'indicazione geografica da utilizzare; c) confini precisi dell'area geografica; d) vitigni da utilizzare; e) titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei diversi tipi di vino aventi diritto alla menzione; f) una valutazione o un'indicazione delle caratteristiche organolettiche dei vini; g) sistema di controllo dei vini, da effettuarsi a cura di un organismo pubblico o privato. 2. È consentito l'uso di un'indicazione geografica per designare vini ottenuti mediante assemblaggio da uve raccolte in diverse zone di produzione, purché almeno l'85 % del vino provenga dalla zona di produzione di cui porta il nome. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; decreto 1126/2003).	
Vino dulce natural	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 6, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	
Vino Generoso	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	Cile
Vino Generoso de licor	Spagnolo	DOP (3)	(Allegato III, sezione B, punto 10, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	

FRANCIA

Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nome di una località utilizzato per designare un prodotto, originario di essa, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; tale prodotto deve possedere una notorietà comprovata e la sua produzione deve essere soggetta alla conclusione di accordi che disciplinino il riconoscimento dei soggetti interessati, il controllo delle condizioni di produzione e il controllo dei prodotti.	Algeria Svizzera Tunisia
Appellation 606/2009 contrôlée	Francese			
Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure	Francese			
Vin doux naturel	Francese	DOP (3)	Vino prodotto mediante mutizzazione del mosto, cioè l'arresto della fermentazione alcolica tramite aggiunta di alcol neutro di origine vinica. Questo processo mira ad aumentare la gradazione alcolica del vino mantenendo al contempo la maggior parte degli zuccheri naturali contenuti nell'uva. A seconda del tipo di «vin doux naturel» prodotto (bianco, rosso o rosato), la mutizzazione è effettuata in una determinata fase della fermentazione alcolica, con o senza macerazione.	
Vin de pays	Francese	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vini a indicazione geografica personalizzati da un'origine geografica (concetto di «territorio»). Un «vin de pays» deve provenire esclusivamente dalla zona di produzione di cui porta il nome; deve soddisfare rigorose condizioni di produzione stabilite da un decreto e riguardanti ad esempio la resa massima, la gradazione alcolica minima e i vitigni, nonché norme analitiche severe.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	«Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e reputato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani». La legge citata disciplina, per i vini italiani, la menzione specifica tradizionale «D.O.C.» illustrando l'importanza essenziale degli aspetti qualitativo e tradizionale. [Legge n. 164 del 10.2.1992].
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	È simile alla definizione della D.O.C., ma in più contiene il termine «garantita»: è riservata ai vini di particolare pregio già riconosciuti D.O.C. da almeno cinque anni. Questi vini sono immessi al consumo in recipienti della capacità non superiore a 5 litri e sono muniti di un contrassegno di Stato volto a tutelare meglio i consumatori. [Legge n. 164 del 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco		
Vino dolce naturale	Italiano	DOP (1, 3, 11, 15)	Menzione tradizionale usata per designare e qualificare alcuni vini, ottenuti con uve appassite, che contengono un determinato livello di zuccheri residui provenienti dall'uva, senza processi di arricchimento. L'uso di questo termine è autorizzato da decreti specifici riguardanti i diversi vini.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiano	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Menzione esclusivamente italiana prevista dalla legge n. 164 del 10 febbraio 1992 per designare i vini italiani con indicazione geografica, la cui natura specifica e il cui livello qualitativo sono dovuti alla zona geografica di produzione delle uve.
Landwein	Tedesco		
Vin de pays	Francese		

CIPRO

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Greco	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa i vini a denominazione di origine protetta. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Greco	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa i vini a indicazione geografica protetta. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUSSEMBURGO

Crémant de Luxembourg	Francese	DOP (4)	[Regolamento del governo del 4 gennaio 1991] Le norme principali da rispettare per produrre questi vini sono le seguenti: — le uve devono essere raccolte a mano e specificamente selezionate per la produzione del Crémant, — la partita (cuvée) dei vini base deve soddisfare i requisiti qualitativi relativi ai vini di qualità, — i vini devono essere ottenuti da mosti prodotti mediante pressatura di uve intere per quanto riguarda i vini spumanti bianchi o rosati, entro il limite di 100 litri per 150 kg di uve utilizzate, — i vini devono essere fermentati in bottiglia secondo il metodo tradizionale, — il tenore massimo di anidride solforosa non può essere superiore a 150 mg/l, — la pressione minima di anidride carbonica non deve essere inferiore a 4 atmosfere alla temperatura di 20 °C, — il tenore di zucchero deve essere inferiore a 50 g/l.
-----------------------	----------	------------	---

<p>Marque nationale, completata da:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée 	Francese	DOP (1, 4)	<p>(Vini)</p> <p>La «marque nationale» (marchio nazionale) dei vini recanti la denominazione «Moselle luxembourgeoise» è stata istituita dal regolamento del governo del 12 marzo 1935. La dicitura «marque nationale — appellation contrôlée», riportata su una controetichetta rettangolare, certifica i controlli eseguiti dallo Stato sulla produzione e sulla qualità del vino. Le controetichette sono rilasciate da un apposito organismo statale. Possono chiedere questa denominazione solo i vini di origine lussemburghese, non assemblati con vini stranieri, che soddisfano i requisiti previsti dalla normativa nazionale ed europea. Per potersi fregiare di questo marchio, inoltre, i vini devono essere commercializzati in bottiglia e le uve utilizzate per produrli devono essere state raccolte e vinificate esclusivamente nella zona di produzione nazionale. I vini in questione sono sottoposti sistematicamente a esami analitici e organolettici.</p> <p>(Vini spumanti)</p> <p>La «marque nationale» dei vini spumanti lussemburghesi è stata istituita dal regolamento del governo del 18 marzo 1988 e garantisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> — che il vino spumante è ottenuto esclusivamente da vini atti a diventare vini di qualità della Mosella lussemburghese, — che il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa nazionale ed europea, — che il vino è stato sottoposto ai controlli statali.
--	----------	---------------	---

UNGHERIA

Minőségi bor	Ungherese	DOP (1)	Significa «vino di qualità» e designa i vini a denominazione di origine protetta.
Védett eredetű bor	Ungherese	DOP (1)	Designa i vini a origine protetta.
Tájbor	Ungherese	IGP (1)	Significa «vino del territorio» e designa i vini a indicazione geografica protetta.

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltese	DOP (1)	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltese	IGP (1)	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]

PAESI BASSI

Landwijn	Olandese	IGP (1)	Vini prodotti nel territorio dei Paesi Bassi con uve raccolte nel medesimo territorio. Il nome della provincia nella quale sono state raccolte le uve può essere indicato sull'etichetta. Il titolo alcolometrico naturale minimo di questi vini è di 6,5 % vol. Per produrre questi vini possono essere utilizzati solo i vitigni figuranti in un apposito elenco nazionale.
----------	----------	------------	---

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latino	DOP (1)	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, il sapore o la gradazione alcolica) sono stabiliti da un comitato regionale.
Prädikatswein o Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>completata o meno da:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tedesco	DOP (1)	Si tratta di vini di qualità definiti soprattutto in base al tenore naturale di zucchero delle uve e alle condizioni di vendemmia. L'arricchimento e la dolcificazione sono vietati. Ausbruch/Ausbruchwein: vini ottenuti da uve stramature colpite dalla <i>Botrytis</i> , con un tenore naturale minimo di zucchero di 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); per migliorare l'estrazione delle sostanze contenute nelle uve è consentita l'aggiunta di mosto fresco o di vino. Auslese/Auslesewein: vini ottenuti da uve accuratamente selezionate con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: vini ottenuti da uve selezionate stramature e/o colpite dalla <i>Botrytis</i> , con un tenore naturale minimo di zucchero di 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: vini ottenuti da uve lasciate appassire naturalmente su canne o paglia per almeno tre mesi prima della pressatura; il tenore di zucchero minimo è di 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° KMW. Trockenbeerenauslese: vini ottenuti da uve per lo più colpite dalla <i>Botrytis</i> e appassite naturalmente, con un tenore di zucchero minimo di 30° KMW. Eiswein: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore di zucchero minimo di 25° KMW.
Qualitätswein o Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Tedesco	DOP (1)	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 15° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha. Il vino può essere immesso in commercio solo con un contrassegno numerato rilasciato dopo il controllo qualitativo.
Landwein	Tedesco	IGP (1)	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 14° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha.

PORTOGALLO

Denominação de origem (D.O.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome geografico di una regione o di un luogo delimitato o nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto ottenuto da uve provenienti da tale regione o luogo delimitato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a particolari caratteristiche geografiche con i loro fattori naturali e umani, e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a una denominazione di origine può recare le diciture seguenti: «Denominação de Origem Controlada» o «DOC». [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portoghese	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome di un paese, di una regione o di un luogo delimitato oppure nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto vitivinicolo ottenuto, per almeno l'85 %, da uve raccolte in tale zona nel caso di una regione o di un luogo delimitato, la cui notorietà, qualità o altre caratteristiche specifiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portoghese	DOP (3)	Vino ricco di zuccheri ottenuto da uve sottoposte a vendemmia tardiva o colpite da muffa nobile. [Portaria n. 166/1986 del 26.6.1986]

Vinho generoso	Portoghese	DOP (3)	Vini liquorosi tradizionalmente prodotti nelle regioni delimitate Douro, Madeira, Setúbal e Carcavelos, chiamati rispettivamente «vino di Porto» o «Porto» e le relative traduzioni nelle altre lingue, «vino di Madeira» «vino di Madera», «Madeira» o «Madera» e le relative traduzioni nelle altre lingue, «Moscatel de Setúbal» o «Setúbal» e «Carcavelos». [Decreto-Lei n. 166/1986 del 26.6.1986]
Vinho regional	Portoghese	IGP (1)	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a un'indicazione geografica può recare le diciture seguenti: «Vinho Regional» o «Vinho da Região de». [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]

ROMANIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), completata da: — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilirea boabelor — C.I.B.	Rumeno	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	I vini a denominazione di origine sono vini prodotti da uve ottenute in zone delimitate caratterizzate da condizioni pedoclimatiche e da un'esposizione solare propizie alla produzione di uve di qualità e che soddisfano i requisiti seguenti: a) le uve da cui sono ottenuti i vini provengono esclusivamente dalla rispettiva zona delimitata; b) la produzione dei vini avviene nella rispettiva zona geografica; c) la qualità e le caratteristiche dei vini sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; d) i vini sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie <i>Vitis vinifera</i> . A seconda del grado di maturazione delle uve e delle loro caratteristiche qualitative al momento della vendemmia, i vini a denominazione di origine sono classificati come segue: a) DOC — CMD — vini a denominazione di origine ottenuti da uve giunte a piena maturazione al momento della vendemmia; b) DOC — CT — vini a denominazione di origine ottenuti da uve sottoposte a vendemmia tardiva; c) DOC — CIB — vini a denominazione di origine ottenuti da uve attaccate da muffa nobile al momento della vendemmia.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumeno	DOP (5, 6)	I vini spumanti a denominazione di origine protetta sono ottenuti da varietà di vite raccomandate per questa tipologia produttiva, coltivate in vigneti delimitati nei quali il vino subisce tutte le fasi di produzione che lo trasformano da materia prima in prodotto finito fino all'immissione in commercio.
Vin cu indicație geografică	Rumeno	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	I vini a indicazione geografica sono ottenuti da uve raccolte in specifici vigneti situati in zone delimitate e soddisfano le condizioni seguenti: a) possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla propria origine geografica; b) le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica; c) la loro produzione avviene in detta zona geografica; d) sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie <i>Vitis vinifera</i> o da un incrocio tra la specie <i>Vitis vinifera</i> e altre specie del genere <i>Vitis</i> . Il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è di 9,5 % vol per i vini prodotti nella zona viticola B e di 10 % vol per i vini prodotti nelle zone viticole CI e CII. Il titolo alcolometrico totale non deve superare 15 % vol.

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitnim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completata o meno da</i> Mlado vino	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol (9,5 % vol nella zona CII) e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.
Kakovostno peneče vino z zašcitnim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (<i>cuvée</i>) non deve essere inferiore a 9 % vol.
Penina	Sloveno		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Sloveno	DOP (1)	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, la gradazione alcolica o la resa) sono stabiliti da norme ministeriali basate su relazioni dettagliate di esperti.
Renome	Sloveno		
Vrhunsko vino z zašcitnim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>comple-tata o meno da</i> : — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono vietati l'arricchimento, la dolcificazione, l'acidificazione e la disacidificazione. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici. Pozna trgatav: vini ottenuti da uve stramature e/o bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 92° Oechsle. Izbor: vini ottenuti da uve stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 108° Oechsle. Jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 128° Oechsle. Suhi jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e bottrizzate, con un tenore naturale minimo di zuc-chero di 154° Oechsle. Ledeno vino: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore minimo di zucchero di 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): vini invecchiati ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): le uve devono essere lasciate appassire naturalmente su canne o su paglia prima della pressatura.
Vrhunsko peneče vino z zašcitnim geo-grafskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Sloveno	DOP (1)	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10,5 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (<i>cuvée</i>) non deve essere inferiore a 9,5 % vol.
Penina	Sloveno		
Deželno vino s priznato geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completata o meno da</i> Mlado vino	Sloveno	IGP (1)	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol e una resa massima di 12 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.

SLOVACCHIA

Akostné víno	Slovacco	DOP (1)	Vini classificati dall'Istituto di controllo come vini varietali di qualità o vini di marca di qualità, ottenuti da uve con un tenore naturale minimo di zucchero di 16° NM senza superare la resa massima per ettaro prevista; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica.
Akostné víno s prívlastkom, <i>completata da:</i> — Kabinetné — Neskory zber — Výber z hrozna — Bobulový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovacco	DOP (1)	Vini classificati dall'Istituto di controllo come «vini di qualità con predicato»; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica; non deve essere superata la resa massima per ettaro prevista; i vitigni, l'origine delle uve, il loro tenore naturale di zucchero, il loro peso specifico e le loro buone condizioni sono certificati prima della vinificazione da un dipendente dell'Istituto di controllo; va osservato il divieto di aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale e di correggere il contenuto di zuccheri residui di questi vini. Esistono le seguenti tipologie di «akostné víno s prívlastkom»: — <u>kabinetné víno</u> , ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° NM, — <u>neskorý zber</u> , ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° NM, — <u>výber z hrozna</u> , ottenuto da grappoli attentamente selezionati di uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 23° NM, — <u>bobulový výber</u> , ottenuto da grappoli di uve stramature selezionati a mano, da cui sono stati eliminati manualmente gli acini immaturi o danneggiati, con un tenore naturale minimo di zucchero di 26° NM, — <u>hrozienský výber</u> , ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — <u>cibébový výber</u> , ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature colpiti dalla <i>Botrytis cinerea Persoon</i> e selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — <u>l'adové víno</u> , ottenuto da uve raccolte a temperature non superiori a - 7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM, — <u>slamové víno</u> , ottenuto da uve ben mature lasciate appassire prima della lavorazione su un letto di paglia o di canne ed eventualmente appese a corde per almeno tre mesi; il mosto che se ne ricava deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM.
Esencia	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione lenta del mosto colato senza pressatura da acini bottrizzati selezionati, raccolti nei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť». L'«essenza» ha un tenore naturale di zucchero di almeno 450 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 50 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.
Forditáš	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť», versato su vinacce ottenute da acini bottrizzati. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.
Máslás	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť», versato sulle fecce di fermentazione di Samorodné o Výber. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.
Pestovateľský sekt (*)	Slovacco	DOP (4)	I requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità; l'ultima fase del processo di elaborazione dello spumante deve essere effettuata dal viticoltore della vigna in cui sono state raccolte le uve. I diversi componenti della partita (<i>cuvée</i>) del pestovateľský sekt devono provenire da una sola zona viticola.
Samorodné	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica da varietà tokaj nella zona viticola di «Tokajská vinohradnícka oblasť» provenienti dai vigneti delimitati se le condizioni non sono favorevoli all'ottenimento massiccio di acini bottrizzati. Possono essere commercializzati solo dopo due anni di maturazione, almeno uno dei quali in botti di legno.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovacco	DOP (4)	Vini spumanti ottenuti per fermentazione primaria o secondaria di vini di qualità, esclusivamente nella zona viticola in cui è consentita la coltivazione delle uve da cui sono ottenuti o in una zona limitrofa; i requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica mediante versamento su acini bottrizzati di mosto con un contenuto minimo di zucchero di 21° NM, proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť» o di vino della stessa qualità e della stessa annata proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť». A seconda della quantità di uve bottrizzate aggiunte, al Tokajský výber è assegnato un certo numero di «putňový» (da 3 a 6). Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.
Výberová esencia	Slovacco	DOP (1)	Vini prodotti per fermentazione alcolica di acini bottrizzati. Gli acini sono selezionati durante la vendemmia e subito dopo la lavorazione sono sottoposti al versamento di mosto proveniente dai vigneti delimitati della «Tokajská vinohradnícka oblasť» o di vino della stessa annata, con un tenore naturale di zucchero di almeno 180 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 45 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine «sekt».

REGNO UNITO

quality (sparkling) wine	Inglese	DOP (1, 4)	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini commercializzati come «quality wine» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche specifiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alla qualità delle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.
Regional (sparkling) wine	Inglese	IGP (1, 4)	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini autorizzati a recare la menzione «regional wine» sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.

PARTE B — Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 54, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 479/2008

BULGARIA

Колекционно (collection)	Bulgaro	DOP (1)	Vino che soddisfa le condizioni della tipologia «special reserve», affinato in bottiglia per almeno un anno, in un quantitativo non superiore alla metà della partita di vino «special reserve».
Ново (young)	Bulgaro	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto esclusivamente da uve di una sola vendemmia e imbottigliato entro la fine dell'anno. Può essere venduto con la dicitura «nuovo» fino al 1° marzo dell'anno successivo: in tal caso, l'etichetta riporta obbligatoriamente la dicitura «da vendersi entro il 1° marzo 606/2009». Dopo la data suddetta, il vino non può essere più presentato al consumo come vino «nuovo» e i quantitativi rimasti nel circuito commerciale devono essere rietichettati dopo il 31 marzo dell'anno corrispondente in conformità della normativa.
Премиум (premium)	Bulgaro	IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno prodotto con uve della qualità più elevata di una data vendemmia. Il quantitativo prodotto non deve superare un decimo dell'intera vendemmia.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgaro	DOP (1)	Vino maturato in botti di rovere nuove di volume non superiore a 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgaro	IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno e da una quantità riservata della parte migliore della vendemmia.
Резерва (reserve)	Bulgaro	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno sottoposto a una maturazione di almeno un anno dal novembre dell'anno di vendemmia.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da vitigni raccomandati, con un tenore di zucchero pari almeno al 22 % del suo peso. Deve possedere un titolo alcolometrico di almeno 11°. Le sue caratteristiche sono dovute in particolare all'aggiunta di mosto di uve o di mosto di uve concentrato almeno 30 giorni prima della spedizione.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato per almeno due anni dalla data indicata nel disciplinare di produzione.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgaro	DOP (1)	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato in botti di rovere per almeno un anno dalla data indicata nel disciplinare di produzione.

REPUBBLICA CECA

Archivní víno	Ceco	DOP (1)	Vino immesso in commercio almeno tre anni dopo l'annata di vendemmia.
Burčák	Ceco	DOP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol e inferiore a tre quinti del titolo alcolometrico totale.
Klaret	Ceco	DOP (1)	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione.
Košer, Košer víno	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto secondo il metodo liturgico previsto dalle regole della religione ebraica.
Labín	Ceco	IGP (1)	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione nella regione viticola ceca.
Mladé víno	Ceco	DOP (1)	Vino immesso al consumo finale entro la fine dell'anno solare di vendemmia delle uve da cui è ottenuto.
Mešní víno	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto secondo il metodo liturgico cattolico; esso soddisfa le condizioni previste per l'uso durante gli atti liturgici della Chiesa cattolica.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Ceco	DOP (1)	Vino ottenuto dalla prima vendemmia del vigneto; per «prima vendemmia del vigneto» si intende la vendemmia che si svolge nel terzo anno dall'impianto della vite.
Pěstitský sekt (*)	Ceco	DOP (4)	Vino spumante, classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, che soddisfa i requisiti previsti dai regolamenti comunitari per i vini spumanti di qualità prodotti in regioni delimitate da uve raccolte nell'azienda del viticoltore.
Pozdní sběr	Ceco	DOP (1)	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.
Premium	Ceco	DOP (1)	Vino le cui caratteristiche sono riconducibili alle uve utilizzate (uve selezionate, acini selezionati o acini appassiti selezionati), almeno il 30 % delle quali era attaccato dalla muffa nobile <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Ceco	DOP (1)	Vino maturato per almeno 24 mesi complessivi in botti di legno e successivamente in bottiglia; il periodo di invecchiamento minimo in botti di legno è di 12 mesi per i vini rossi e di 6 mesi per i vini bianchi e rosati.
Růžák, Ryšák	Ceco	DOP (1)	Vino prodotto da un assemblaggio di uve o di mosti di uve a bacca bianca e se necessario a bacca rossa o nera.
Zrálo na kvasnicích, Krásleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Ceco	DOP (1)	Vino lasciato sulle fecce per un periodo non inferiore a sei mesi.

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine «sekt».

GERMANIA

Affentaler	Tedesco	DOP (1)	Menzione che indica l'origine del vino rosso di qualità e del «vino con predicato» ottenuti dal vitigno blauer spätburgunder coltivato nei territori di Altschweier, Bühl, Eisental e Neusatz della città di Bühl, Bühlertal e nel territorio di Neuweier della città di Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Tedesco	DOP (1)	Vino ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca rossa, raccolte nella zona viticola delimitata di Baden.
Classic (Klassic)	Tedesco	DOP (1)	Vino rosso o bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve dei vitigni classici tipici della regione; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale minimo superiore di almeno 1 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola in cui le uve sono state raccolte; il titolo alcolometrico totale è di almeno 11,5 % vol; il tenore di zucchero residuo non supera né 15 g/l né il doppio del tenore di acidità totale; è prevista l'indicazione in etichetta di un unico vitigno e dell'annata, ma non di informazioni sul sapore.
Ehrentrudis	Tedesco	DOP (1)	Menzione indicante l'origine dei vini rosati di qualità e di qualità superiore ottenuti dal vitigno Blauer Spätburgunder coltivato nella zona di Tuniberg.
Federweisser	Tedesco	DOP/IGP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato prodotto in Germania con indicazione geografica o in altri paesi dell'Unione europea; indicazioni geografiche analoghe a quelle delle zone viticole che producono «vin de pays»; «Federweisser»: si tratta della menzione più comune per i mosti di uve parzialmente fermentati, data la varietà regionale delle denominazioni.
Hock	Tedesco	DOP (1)	Vino bianco a indicazione geografica della zona viticola del Reno, con un tenore di zucchero residuo che lo colloca nella fascia dei vini amabili; storicamente, «Hock» è il termine tradizionale angloamericano per indicare il vino del Reno e deriva dal toponimo «Hochheim», che designa una località presso il Meno nella zona viticola di Rheingau.
Liebfrau(en)milch	Tedesco	DOP (1)	Menzione tradizionale che designa un vino bianco tedesco di qualità, costituito per almeno il 70 % da uve delle varietà riesling, silvaner, müller-thurgau o kerner raccolte nelle regioni di Nahe, Rheingau, Rheinhessen o Pfalz. Il tenore di zucchero residuo lo colloca nella fascia dei vini amabili. Destinato quasi esclusivamente all'esportazione.
Riesling-Hochgewächs (*)	Tedesco	DOP (1)	Vino bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve della varietà riesling; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale superiore di almeno 1,5 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola delimitata o per la parte di essa in cui le uve sono state raccolte; il vino ha ottenuto un punteggio di almeno 3,0 nel test qualitativo.
Schillerwein	Tedesco	DOP (1)	Vino della zona viticola delimitata di Württemberg; vino di qualità di colore da rosso chiaro a rosso vivo, ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca nera, anche pigiate. È ammesso l'uso della dicitura «Schillersekt b.A.» o «Schillerperwein b.A.» se lo Schillerwein è il vino principale.
Weissherbst	Tedesco	DOP (1)	Vino di qualità prodotto in una zona viticola delimitata o vino con predicato ottenuto da un unico vitigno a bacca nera, almeno per il 95 % da mosto sottoposto a pressatura soffice; il vitigno deve essere indicato unitamente alla menzione «Weißherbst» in caratteri dello stesso tipo, dimensione e colore; l'uso della menzione è consentito anche per il vino spumante di qualità ottenuto da vino che può recare la menzione «Weißherbst».

(*) Non è stata chiesta la protezione dei termini «Riesling» e «Sekt».

GRECIA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «agrepavlis»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αμπέλι (Ampeli)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Αρχοντικό (Archontiko)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «archontiko»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Κάβα (Cava)	Greco	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vino sottoposto a maturazione in condizioni controllate.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Greco	DOP (3, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da rese per ettaro particolarmente basse.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.
Κάστρο (Kastro)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova uno storico castello o le sue rovine; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.
Κτήμα (Ktima)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'interno di una data zona viticola protetta.
Λιαστός (Liastos)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vino ottenuto da uve lasciate al sole o all'ombra per ottenerne la parziale disidratazione.
Μετόχι (Metochi)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'esterno della zona occupata da un monastero cui appartiene l'azienda medesima.
Μοναστήρι (Monastiri)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di proprietà di un monastero.
Νάμα (Nama)	Greco	DOP/IGP (1)	Vino dolce usato per l'eucaristia.
Νυχτέρι (Nychteri)	Greco	DOP (1)	Vino della DOP «Santorini» ottenuto esclusivamente nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia, sottoposto a maturazione in botti di legno per almeno tre mesi.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata a un'altitudine superiore a 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte in vigneti situati a un'altitudine superiore a 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come «pyrgos»; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Greco	DOP (3, 15, 16)	Vino liquoroso selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Βερντέα (Verdea)	Greco	IGP (1)	Vino con menzione tradizionale ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nell'isola di Zante, dove avviene anche la vinificazione.	
Vinsanto	Greco	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino della DOP «Santorini» ottenuto nel complesso di Santo Erini-Santorini nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia da uve lasciate appassire al sole.	

SPAGNA

Amontillado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla-Moriles», dal sapore secco, dall'aroma intenso, rotondo e di corpo pieno, di colore giallo ambrato o dorato, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Añejo	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di ventiquattro mesi in fusti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Malaga» invecchiato da tre a cinque anni.	
Chacolí-Txakolina	Spagnolo	DOP (1)	Vino delle DOP «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» o «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» ottenuto essenzialmente dalle varietà ondarrabi zuri e ondarrabi beltza. Ha un titolo alcolometrico acquisito minimo di 9,5 % vol (11 % vol per il bianco fermentato in botte), un'acidità volatile massima di 0,8 mg/l e un tenore massimo di zolfo totale di 180 mg/l (140 mg/l per i rossi).	
Clásico	Spagnolo	DOP (3, 16)	Vino con oltre 45 g/l di zuccheri residui.	Cile
Cream	Inglese	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» con un contenuto minimo di 60 g/l di sostanze riducenti, di colore da giallo ambrato a mogano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» o con quello delle «añadas» in botti di rovere.	
Criadera	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» invecchiato con il sistema tradizionale delle «criaderas y soleras».	

Criaderas y Soleras	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» ottenuto mediante un sistema di file di botti di rovere accatastate, chiamate «criaderas», in cui il vino prodotto nell'ultimo anno viene messo nella fila superiore e scende nelle diverse file sottostanti attraverso trasferimenti parziali e successivi effettuati nel corso di un lungo periodo, finché arriva alla «solera», la fila di botti sistemate sul suolo dove si conclude il processo di invecchiamento.
Crianza	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima.
Dorado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Rueda» o «Malaga» sottoposto a invecchiamento.
Fino	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla Moriles» con le seguenti caratteristiche: colore giallo paglierino, secco, leggermente amaro, leggero e aromatico al palato. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri nelle quali si forma il «flor».
Fondillón	Spagnolo	DOP (16)	Vino della DOP «Alicante» ottenuto da uve stramature della varietà monastrell, selezionando quelle che presentano condizioni eccezionali di qualità e di integrità. Nella fermentazione sono usati solo lieviti autoctoni e il titolo alcolometrico acquisito (minimo 16 % vol) è totalmente naturale. Invecchiato per almeno dieci anni in fusti di rovere.
Gran reserva	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 60 mesi, di cui almeno 18 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 48 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.
	Spagnolo	DOP (4)	Il periodo minimo di affinamento per i vini spumanti DOP «Cava» è di 30 mesi dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino (liqueur de tirage) alla sboccatura.
Lágrima	Spagnolo	DOP (3)	Vino dolce della DOP «Málaga» ottenuto da mosto colato dalle uve pigiate senza pressatura meccanica. Invecchia per almeno due anni, con il sistema delle «criaderas y soleras» o delle annate, in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.
Noble	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di diciotto mesi in botti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Malaga» invecchiato da due a tre anni.
Oloroso	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla Moriles» con le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.
Pajarete	Spagnolo	DOP (3)	Vino dolce o amabile della DOP «Málaga», invecchiato per almeno due anni, con il sistema delle «criaderas y soleras» o delle «añadas», in fusti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.

Pálido	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Condado de Huelva» che ha subito per oltre tre anni un processo di invecchiamento biologico, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15 e 17 % vol.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Rueda» invecchiato per almeno quattro anni, gli ultimi tre dei quali in fusti di rovere.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino della DOP «Málaga» ottenuto dai vitigni pedro ximenez e/o moscatel senza aggiunta di «arrope» (mosto cotto) e senza invecchiamento.	
Palo Cortado	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o «Montilla-Moriles», con caratteristiche organolettiche che ricordano nell'aroma un Amontillado e nel sapore e nel colore un Oloroso, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16 e 22 % vol. L'invecchiamento avviene in due fasi: una fase biologica, sotto uno strato di «flor» e una fase ossidativa.	
Primero de Cosecha	Spagnolo	DOP (1)	Vino della DOP «Valencia» ottenuto con uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia e imbottigliato entro i trenta giorni successivi; l'indicazione della vendemmia sull'etichetta è obbligatoria.	
Rancio	Spagnolo	DOP (1, 3)	Vini che hanno subito un processo di invecchiamento ossidativo accentuato, caratterizzato da repentini cambiamenti di temperatura in presenza di aria, in recipienti di legno o di vetro.	
Raya	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) «Montilla Moriles»; possiede caratteristiche simili ai vini «Oloroso» ma ha un sapore e un aroma più tenui. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Reserva	Spagnolo	DOP (1)	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 36 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno sei in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.	Cile
Sobremadre	Spagnolo	DOP (1)	Vini bianchi «Vinos de Madrid» che, in seguito a un particolare metodo di elaborazione, contengono anidride carbonica derivante dalla fermentazione del mosto con le loro «madres» (uve diraspate e pressate).	
Solera	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» o «Condado de Huelva» invecchiato con il sistema delle «criaderas y soleras».	
Superior	Spagnolo	DOP (1)	Vini ottenuti almeno all'85 % dalle varietà raccomandate delle rispettive regioni delimitate.	Cile Sud Africa
Trasañejo	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso della DOP «Málaga» invecchiato oltre cinque anni.	
Vino Maestro	Spagnolo	DOP (3)	Vino della DOP «Málaga» ottenuto da una fermentazione molto incompleta, in quanto prima che questa inizi è aggiunto al mosto un 7 % di alcole di vino. La fermentazione avviene perciò molto lentamente e si blocca quando la gradazione alcolica raggiunge i 15-16°; circa 160-200 g/l di zuccheri perciò non fermentano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» o con quello delle «añadas» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vendimia Inicial	Spagnolo	DOP (1)	Vino «Utiel-Requena» ottenuto da uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia, con un titolo alcolometrico compreso tra 10 e 11,5 % vol; le sue caratteristiche peculiari, tra cui l'eventuale lieve rilascio di anidride carbonica, sono collegate alla giovinezza.	

Viejo	Spagnolo	DOP/IGP (1)	Vino sottoposto a maturazione per trentasei mesi, le cui particolari caratteristiche di ossidazione sono dovute all'azione della luce, dell'ossigeno o del calore o di una combinazione di questi elementi.	
	Spagnolo	DOP (3)	Vino liquoroso (vino generoso) della DOP «Condado de Huelva» che possiede le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle «criaderas y soleras» in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vino de Tea	Spagnolo	DOP (1)	Vino della sottozona settentrionale della DOP «La Palma» invecchiato in recipienti di legno di <i>Pinus canariensis</i> («Tea») per un periodo massimo di sei mesi. Il titolo alcolometrico acquisito è compreso tra 11 e 14,5 % vol per i vini bianchi, tra 11 e 13 % vol per i rosati e tra 12 e 14 % vol per i rossi.	

FRANCIA

Ambré	Francese	DOP (3)	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: DOP «Rivesaltes»: per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Rivesaltes» completata dalla menzione «ambré», i vini bianchi devono essere ottenuti nell'azienda e maturati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	
Clairet	Francese	DOP (1)	DOP «Bourgogne» e «Bordeaux»: vino di colore rosso chiaro o vino rosato.	
Claret	Francese	DOP (1)	DOP «Bordeaux»: menzione usata per designare un vino di colore rosso chiaro.	
Tuilé	Francese	DOP (3)	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: per avere diritto alla denominazione di origine controllata «Rivesaltes» completata dalla menzione «tuilé», i vini rossi devono essere ottenuti nell'azienda ed elaborati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	
Vin jaune	Francese	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile» e «Château-Châlon»: vino ottenuto esclusivamente dai vitigni stabiliti dalla normativa nazionale; fermentazione lenta, invecchiamento in botti di rovere senza colmature per almeno sei anni.	
Château	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Termine storico collegato a un tipo di zona e di vino e riservato ai vini prodotti in un fondo agricolo realmente esistente o chiamato esattamente con questo termine.	Cile
Clos	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Cile
Cru artisan	Francese	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac» e «St Estèphe»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	
Cru bourgeois	Francese	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac» e «Saint-Estèphe»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	Cile
Cru classé, completata o meno da Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francese	DOP (1)	DOP «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Léognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe» e «Sauternes»: menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	

Edelzwicker	Tedesco	DOP (1)	DOP «Alsace»: vini ottenuti da una o più varietà di vite, come stabilito nel disciplinare.	
Grand cru	Francese	DOP (1, 3, 4)	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Cile Svizzera Tunisia
Hors d'âge	Francese	DOP (3)	DOP «Rivesaltes» e «Banyuls»: questa menzione può essere utilizzata per i vini che hanno subito un processo di maturazione della durata minima di cinque anni.	
Passe-tout-grains	Francese	DOP (1)	Vini DOP «Bourgogne» ottenuti da due vitigni in conformità al disciplinare.	
Premier Cru	Francese	DOP (1)	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Tunisia
Primeur	Francese	DOP (1)	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di novembre dell'anno di vendemmia.	
	Francese	IGP (1)	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di ottobre dell'anno di vendemmia.	
Rancio	Francese	DOP (1, 3)	DOP «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury» e «Clairette du Languedoc»: menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata ad alcuni vini di qualità che soddisfano determinate condizioni relative all'invecchiamento e al terroir.	
Sélection de grains nobles	Francese	DOP (1)	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Condrieu», «Monbazillac», «Graves supérieur», «Bonnezeaux», «Jurançon», «Cérons», «Quarts de Chaume», «Sauternes», «Loupiac», «Côteaux du Layon», «Barsac», «Sainte Croix du Mont», «Côteaux de l'Aubance» e «Cadillac»: vino elaborato obbligatoriamente da uve raccolte a mano attraverso selezioni successive volte a cogliere gli acini stramaturi che sono stati colpiti da muffa nobile o che hanno subito una concentrazione sulla pianta.	
Sur lie	Francese	DOP (1)	DOP «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine» e «Gros Plant du Pays Nantais»: vino con particolari caratteristiche (quali la resa o il titolo alcolometrico) maturato sulle fecce per un periodo che può protrarsi fino al 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.	
	Francese	IGP (1)	IGP «Vin de pays d'Oc» e «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vino con particolari caratteristiche rimasto per meno di un inverno in fusti o botti e maturato poi sulle fecce fino all'imbottigliamento.	
Vendanges tardives	Francese	DOP (1)	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru» e «Jurançon»: menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata a vini di uve stramature che soddisfano determinate condizioni di densità e di titolo alcolometrico.	
Villages	Francese	DOP (1)	DOP «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon» e «Mâcon»: menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	
Vin de paille	Francese	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile» e «Hermitage»: menzione connessa a un metodo di elaborazione che consiste nella selezione di uve, delle varietà previste dalla normativa nazionale, che vengono lasciate ad appassire per almeno sei settimane su letti di paglia o graticci oppure vengono appese. Invecchiamento minimo di tre anni dalla data della pressatura, compreso un periodo di maturazione in legno di almeno 18 mesi.	

ITALIA

Alberata o vigneti ad alberata	Italiano	DOP (1)	Menzione particolare della denominazione «Aversa». Si riferisce al sistema di allevamento della vite, di tradizione molto antica, impiegato per ottenere questo prodotto.	
--------------------------------	----------	------------	---	--

Amarone	Italiano	DOP (1)	Menzione storica connessa esclusivamente al metodo di produzione della denominazione «Valpolicella». È impiegata sin dall'antichità per identificare il luogo di origine di questo vino, ottenuto da uve appassite con un metodo di produzione specifico basato sulla completa fermentazione degli zuccheri: si spiega così l'origine del termine «Amarone». Si tratta di una menzione del tutto particolare e ampiamente conosciuta, in grado di identificare da sola il prodotto.	
Ambra	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, della denominazione «Marsala». Il colore particolare del vino cui si riferisce è dovuto al lungo metodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Ambrato	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, tipico delle denominazioni «Malvasia delle Lipari» e «Vernaccia di Oristano». Il colore particolare dei vini cui si riferisce è dovuto al lungo periodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Annoso	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla denominazione «Controguerra». Si riferisce al particolare metodo di produzione che comporta l'utilizzo di uve appassite e un periodo di maturazione obbligatorio in legno di almeno 30 mesi prima dell'immissione in commercio e del consumo del prodotto.	
Apianum	Latino	DOP (1)	Menzione di origine classica connessa esclusivamente alla denominazione «Fiano di Avellino». Si riferisce alla bontà delle uve in quanto particolarmente gradite alle api.	
Auslese	Tedesco	DOP (1)	Cfr. la menzione tradizionale «Scelto». Menzione assegnata esclusivamente ai vini «Caldaro» e «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Italiano	DOP (1, 6)	Menzione connessa esclusivamente al particolare tipo di vino prodotto in una sottozona della denominazione «Oltrepò Pavese». È usata da molto tempo per designare un prodotto veramente particolare che, come dice il termine, è in grado di sprigionare un potente calore.	
Cannellino	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia di vini della denominazione «Frascati» e al relativo metodo di produzione. È usata da molto tempo per identificare tale tipologia, il cui particolare processo produttivo permette di ottenere un vino abboccato.	
Cerasuolo	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale strettamente legata alla DOCG «Cerasuolo di Vittoria», della quale è parte integrante caratterizzandone l'aspetto non geografico. La menzione si riferisce sia al tipo di produzione sia al particolare colore del vino. Essa è usata tradizionalmente anche per designare una tipologia della denominazione «Montepulciano d'Abruzzo», alla quale è strettamente connessa.	
Chiaretto	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Menzione collegata al metodo di produzione e al colore particolare del vino che designa, ottenuto da uve a bacca nera.	
Ciaret	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a vini «Monferrato» di cui sottolinea il particolare colore chiaro.	
Château	Francese	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale sono vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile
Classico	Italiano	DOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	L'uso di questa specificazione è disciplinato dalla legge n. 164/1992, che la riserva ai vini non spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa DOP.	Cile

Dunkel	Tedesco	DOP (1)	Menzione connessa al metodo di produzione e al tipico colore scuro della corrispondente tipologia di vini della denominazione «Trentino».
Fine	Italiano	DOP (3)	Menzione strettamente connessa a una tipologia di «Marsala». Si riferisce al metodo di produzione specifico che comporta un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno otto mesi in fusti di legno.
Fior d'Arancio	Italiano	DOP (1, 6)	Menzione connessa a due tipologie della denominazione «Colli Euganei»: lo spumante e il passito. Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche aromatiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve moscato.
Flétri	Italiano	DOP (1)	Menzione collegata a tipologie specifiche della DOC «Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste». Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite.
Garibaldi Dolce (o GD)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala». Fu inizialmente usata in onore di Garibaldi, che assaggiò questo vino quando sbarcò a Marsala e ne apprezzò le caratteristiche dovute al particolare processo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno.
Governo all'uso toscano	Italiano	DOP/IGP (1)	Inizialmente la menzione era collegata esclusivamente ai vini delle DOP «Chianti» e «Chianti Classico»; in seguito il suo uso è stato esteso ai vini IGP «Colli della Toscana Centrale», prodotti nella stessa zona. Si riferisce al particolare processo produttivo usato in Toscana alla fine dell'inverno, che comporta l'aggiunta al vino di uve appassite che avviano una rifermentazione.
Gutturnio	Italiano	DOP (1, 8)	Menzione storica connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto in una sottozona della denominazione «Colli Piacentini». Si riferisce al metodo di produzione di questo vino rosso, altamente tipico e di alto livello qualitativo, che in epoca romana era servito in un boccale d'argento chiamato appunto «gutturnium».
Italia Particolare (o IP)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Fine» della DOC «Marsala». Originariamente il «Marsala» era prodotto esclusivamente per il mercato nazionale.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Tedesco	DOP (1)	Zona tradizionale di produzione delle denominazioni «Caldaro» e «Alto Adige» (sottozona «Santa Maddalena» e «Terlano»). Si rimanda alla definizione della menzione «Classico».
Kretzer	Tedesco	DOP (1)	Menzione che fa riferimento al metodo di produzione e al tipico colore rosato. È usata per le tipologie corrispondenti delle denominazioni «Alto Adige», «Trentino» e «Teroldego rotaliano».
Lacrima	Italiano	DOP (1)	Menzione strettamente connessa alla denominazione «Lacrima di Morro d'Alba», di cui è parte integrante. Si riferisce al particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo.
Lacryma Christi	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5)	Menzione storica connessa esclusivamente alla DOP «Vesuvio». Era tradizionalmente connessa ad alcune tipologie della suddetta denominazione (sia vino normale che liquoroso o spumante), ottenute con un particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo con connotazioni religiose.
Lambiccato	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia della denominazione «Castel San Lorenzo». Si riferisce al tipo di prodotto e al particolare metodo di produzione, che utilizza uve moscato e comporta la macerazione delle uve a temperatura controllata in recipienti particolari, tradizionalmente chiamati «alambicchi».
London Particular (o LP o Inghilterra)	Italiano	DOP (3)	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala», usata tradizionalmente per designare un prodotto destinato al mercato inglese. Anche l'uso della lingua inglese è tradizionale ed è previsto dal disciplinare di produzione e dalla normativa relativa ai vini «Marsala». Com'è risaputo, l'importanza e la reputazione dei vini liquorosi di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino straordinario facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.

Occhio di Pernice	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa ad alcune tipologie di «Vin Santo»; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questi vini. Il particolare metodo di produzione, che utilizza uve a bacca nera, consente di ottenere un prodotto davvero tipico, dallo straordinario colore che va dal rosa tenue al rosa intenso: un colore che richiama quello dell'occhio della pernice.
Oro	Italiano	DOP (3)	Menzione usata in relazione alla DOC «Marsala»; fa riferimento al colore particolare di questi vini e al metodo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto permettendo di ottenere un prodotto di particolare pregio, di colore dorato più o meno intenso.
Passito o Vino passito o Vino Passito Liquoroso	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione che fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione usato per ottenerlo. Le menzioni Passito o «Vino passito» e «Vino passito liquoroso» sono riservate ai vini normali o liquorosi ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o forzato, a seconda delle norme del disciplinare di produzione. La legge n. 82/2006 ha esteso questa menzione ai «vini da uve stramature».
Ramie	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione «Pinerolese»; fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione, che utilizza uve parzialmente appassite.
Rebola	Italiano	DOP (1, 15)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione «Colli di Rimini»; fa riferimento al metodo di produzione e al tipo di prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite, il cui colore va dal dorato all'ambrato.
Recioto	Italiano	DOP (1, 4, 5)	Menzione storica tradizionale strettamente connessa al nome di tre vini veneti a denominazione di origine: il «Valpolicella», il «Gambellara» e il «Recioto di Soave», denominazioni prodotte nelle province di Verona e di Vicenza in zone molto vicine tra loro e con tradizioni simili. L'origine di questo termine risale al V secolo, quando gli autori bucolici caratterizzarono come particolarmente pregiato e rinomato questo vino la cui produzione era limitata alla provincia di Verona, e deriva dalla «Rezia», la regione montuosa e collinosa che anticamente si estendeva dalla zona di Verona e di Trento fino al territorio di Como e della Valtellina. Questa menzione è usata perciò da tempi remoti ed è tuttora impiegata per designare i vini ottenuti con un particolare metodo di produzione che comporta l'appassimento delle uve.
Riserva	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Questa menzione è attribuita a vini sottoposti a un periodo di invecchiamento stabilito dal disciplinare di produzione, non inferiore a due anni per i vini rossi e a un anno per i vini bianchi, con un ulteriore invecchiamento in recipienti di legno. Il disciplinare, oltre ad altre eventuali modalità, deve stabilire l'obbligo dell'indicazione dell'annata in etichetta e le regole del suo mantenimento in caso di tagli fra vini di annate diverse. Le DOP che comprendono le tipologie dei vini spumanti e liquorosi possono utilizzare questa menzione alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione e in conformità alla normativa comunitaria.
Rubino	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla DOP «Rubino di Cantavenna» della quale è parte integrante; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questo vino. La menzione «Rubino» è inoltre connessa a una tipologia specifica dei vini DOC «Teroldego Rotaliano», «Trentino» e «Garda Colli Mantovani» e fa riferimento al colore particolare del prodotto.
	Italiano	DOP (3)	Menzione usata in relazione a una tipologia di vino della DOC «Marsala»; fa riferimento al particolare processo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto. Questo vino ha un particolare colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, assume riflessi ambrati.
Sangue di Giuda	Italiano	DOP (4, 5, 8)	Menzione storica tradizionale connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto nel territorio dell'Oltrepò Pavese. È usata da molto tempo per designare un vino molto peculiare di colore rosso, dolce, spumante o frizzante e gradevole al palato, al punto che, come il famoso apostolo, più lo bevi, più ti tradisce!!
Scelto	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa ai vini «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» e «Colli del Trasimeno». Fa riferimento al prodotto specifico e al relativo metodo di produzione, a cominciare dalla scelta (il riferimento non è casuale) delle uve.

Sciacchetrà	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale strettamente connessa alla DOP «Cinque Terre»; fa riferimento al metodo utilizzato per ottenere il prodotto, compresa la fase di pigiatura delle uve e di maturazione. Il termine significa «pigia e mantieni intatto», una metodologia impiegata per i prodotti di alta qualità.	
Sciac-trà	Italiano	DOP (1)	Cfr. quanto detto per la menzione «Sciacchetrà». La differenza consiste nel fatto che questa menzione si riferisce a una tipologia specifica.	
Spätlese	Tedesco	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione usata nella provincia autonoma di Bolzano ed equivalente a «Vendemmia tardiva».	
Soleras	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa a una tipologia della DOC «Marsala»; fa riferimento al prodotto e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno. È vietato l'arricchimento con mosto cotto o mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno se ottenuti dal vino (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso).	
Stravecchio	Italiano	DOP (3)	Menzione esclusivamente connessa alla tipologia «Vergine e/o Soleras» della denominazione «Marsala»; fa riferimento al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di 10 anni in botti di legno.	
Strohwein	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Cfr. la menzione tradizionale «Passito». Significa letteralmente «vino di paglia». Fa riferimento al particolare vino prodotto nella provincia di Bolzano e corrisponde a un metodo di produzione che comporta, dopo la raccolta, l'appassimento delle uve su graticci di paglia secondo le modalità stabilite dai vari disciplinari.	
Superiore	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Si riferisce a vini dalle ottime caratteristiche qualitative, la cui produzione è disciplinata da norme molto più rigorose di quelle degli altri vini. Il disciplinare di produzione prevede le seguenti differenze rispetto ai vini che non possono fregiarsi di questa menzione: a) un titolo alcolometrico naturale delle uve maggiore di almeno 0,5° vol; b) un titolo alcolometrico totale al consumo maggiore di almeno 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiano	DOP (3)	Menzione connessa alla tipologia «Superiore» della DOC «Marsala»; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno. Essa contiene un termine inglese: si tratta di un aspetto tradizionale per un vino liquoroso, sancito dal disciplinare di produzione e dalla normativa riguardante i vini Marsala. L'importanza e il prestigio di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.	
Torchiato	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa ai vini «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona»; fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta una delicata torchiatura delle uve.	
Torcolato	Italiano	DOP (1)	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia specifica della denominazione «Breganze»; fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta l'uso di uve parzialmente appassite. Per tradizione, dopo la raccolta le uve subivano un processo di appassimento appese a spaghi, attorcigliate e poi riappese.	
Vecchio	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione connessa ai vini «Rosso Barletta», «Aglianico del Vulture», «Marsala» e «Falerno del Massico»; fa riferimento alle condizioni di maturazione e di affinamento del prodotto.	
Vendemmia Tardiva	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menzione connessa a una particolare tipologia di prodotto ottenuto con uve sottoposte appunto a vendemmia tardiva. La maturazione e l'appassimento sulla pianta, dove le uve sono esposte alle condizioni ambientali e meteorologiche, permettono di ottenere un prodotto straordinario, in particolare sotto il profilo del tenore di zucchero e dell'aroma. I vini che se ne ricavano sono davvero straordinari e sono detti anche «vini da dessert» o «vini da meditazione».	
Verdolino	Italiano	DOP/IGP (1)	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore verde dei vini cui è associata.	

Vergine	Italiano	DOP (1, 3)	Menzione usata in relazione alla DOP «Marsala»; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno e vieta l'aggiunta di mosto cotto o di mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno di origine vinica (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso). Questa menzione è connessa anche alla tipologia «Bianco Vergine» della denominazione «Valdichiana». Fa riferimento al metodo tradizionale di produzione che comporta una fermentazione senza le bucce, il che consente di ottenere un prodotto finale puro e naturale.
Vermiglio	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa alla denominazione «Colli dell'Etruria Centrale»; fa riferimento alle particolari caratteristiche qualitative e al colore tipico di questo vino.
Vino Fiore	Italiano	DOP (1)	Menzione connessa al particolare metodo di produzione di alcuni vini bianchi e rosati, che comporta una pressatura soffice delle uve affinché ne risulti un prodotto dal sapore particolarmente delicato che costituisce la parte migliore del vino, cioè appunto il «fiore».
Vino Novello o Novello	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menzione connessa al particolare metodo e al periodo di produzione, che prevede l'immissione in commercio del prodotto a partire dal 6 novembre dell'anno di vendemmia.
Vin Santo o Vino Santo o Vinsanto	Italiano	DOP (1)	Menzione storica tradizionale connessa ad alcuni vini prodotti in Toscana, Marche, Umbria, Emilia-Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige. Fa riferimento a una particolare tipologia di vini e al relativo, complesso metodo di produzione che comporta lo stoccaggio e l'appassimento delle uve in locali adatti e ventilati e un lungo periodo di invecchiamento in tradizionali recipienti di legno. In relazione all'origine di questo termine sono state formulate numerose ipotesi, la maggior parte delle quali fa riferimento all'epoca medievale. L'ipotesi più accreditata è strettamente collegata al valore religioso del vino: questo vino era considerato davvero straordinario e vantava virtù miracolose. Era comunemente usato per celebrare la Santa Messa e ciò può spiegare l'origine del suo nome. Il termine è tuttora in uso ed è citato diffusamente nei disciplinari di produzione delle varie denominazioni che includono questa tipologia di vino ampiamente nota e apprezzata nel mondo intero.
Vivace	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menzione connessa al metodo di produzione e al prodotto ottenuto. I vini cui si riferisce sono effervescenti a causa dell'anidride carbonica in essi contenuta, risultato di un processo di fermentazione esclusivo e naturale.

CIPRO

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda entro i confini del distretto di appartenenza. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; nella stessa area agricola è situato un monastero; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	Greco	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUSSEMBURGO

Château	Francese	DOP (1)	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale siano vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile
Grand premier cru	Francese	DOP (1)	I vini che hanno diritto al marchio nazionale «Marque nationale» possono recare anche una delle menzioni di qualità aggiuntive «Vin classé», «Premier cru» o «Grand premier cru», utilizzate dal 1959. Queste menzioni sono concesse ai singoli vini dopo l'assaggio di un comitato ufficiale, che attribuisce ai vini un punteggio su una scala che ne conta al massimo 20: — i vini che ottengono meno di 12 punti non rientrano nella classificazione ufficiale e non hanno diritto al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 12 punti sono ufficialmente riconosciuti come aventi diritto al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 14 punti possono recare la menzione «Vin classé» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 16 punti possono recare la menzione «Premier cru» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée», — i vini che ottengono almeno 18 punti possono recare la menzione «Grand premier cru» oltre al marchio «Marque nationale — appellation contrôlée».	
Premier cru				Tunisia
Vin classé				
Vendanges tardives	Francese	DOP (1)	Designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà seguenti: auxerrois, pinot blanc, pinot gris, riesling e gewürztraminer, sottoposte a vendemmia tardiva. Le uve devono essere raccolte a mano; il titolo alcolometrico volumico naturale per la varietà riesling deve essere di almeno 95° Oechsle e per le altre varietà di almeno 105° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	
Vin de glace	Francese	DOP (1)	Letteralmente «vino di ghiaccio», designa un vino ottenuto da uve raccolte a mano in stato di congelazione a una temperatura non superiore a -7 °C. Possono essere utilizzate per la vinificazione solo uve delle varietà pinot blanc, pinot gris e riesling e il mosto deve avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 120° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	
Vin de paille	Francese	DOP (1)	Letteralmente «vino di paglia», designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà auxerrois, pinot blanc, pinot gris e gewürztraminer. Le uve devono essere raccolte a mano e messe ad appassire su stuoie di paglia per almeno due mesi. La paglia può essere sostituita da sistemi più moderni. Le uve devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 130° Oechsle. (Regolamento del governo dell'8 gennaio 2001)	

UNGHERIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino nuovo, mosto o vino nuovo ancora in fermentazione su acini bottrizzati (aszú), invecchiato per almeno tre anni (due dei quali in botte). Sono definiti anche il tenore di zucchero e l'estratto senza zucchero. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».	
Aszúeszencia	Ungherese	DOP (1)		
Bikavér	Ungherese	DOP (1)	Vino rosso ottenuto da almeno tre varietà, maturato per almeno 12 mesi in botti di legno; ulteriori caratteristiche possono essere stabilite da norme locali. Può essere prodotto soltanto a Eger (DOP: «Egri Bikavér» ed «Egri Bikavér Superior») o a Szekszárd (DOP: «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Ungherese	DOP (1)	Succo di acini bottrizzati (aszú) colato naturalmente nei tini in cui sono raccolti durante la vendemmia. Tenore di zucchero residuo: almeno 450 g/l. Estratto senza zucchero: almeno 50 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».	

Fordítás	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino su pasta di aszú pressata della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».
Másolás	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto versando vino su fecce di Tokaji Aszú della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte).
Késői szüretelésű bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vendemmia tardiva. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da acini selezionati. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.
Muzeális bor	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino invecchiato in bottiglia per almeno cinque anni.
Siller	Ungherese	DOP/IGP (1)	Vino rosso di colore molto chiaro ottenuto con una macerazione breve.
Szamorodni	Ungherese	DOP (1)	Vino ottenuto sia con acini bottrizzati (aszú) che con acini sani, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 230,2 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP «Tokaji».

AUSTRIA

Ausstich	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Auswahl	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Bergwein	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve coltivate su terrazze o pendii scoscesi, con una pendenza superiore al 26 %.
Klassik/Classic	Tedesco	DOP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Heuriger	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino da vendere al dettaglio entro la fine del mese di dicembre successivo alla vendemmia e al consumatore entro la fine del mese di marzo dell'anno seguente.
Gemischter Satz	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da un misto di diverse varietà di uve a bacca bianca o rossa.
Jubiläumsw Wein	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.
Reserve	Tedesco	DOP (1)	Questo vino deve avere un titolo alcolometrico minimo di 13 % vol. Per i vini rossi, il contrassegno numerato rilasciato in seguito al controllo qualitativo non può essere applicato prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia; per i vini bianchi il contrassegno non può essere applicato prima del 15 marzo successivo all'anno della vendemmia.
Schilcher	Tedesco	DOP/IGP (1)	Vino ottenuto in Stiria esclusivamente da uve della varietà blauer wildbacher coltivate nella regione viticola Steirerland.
Sturm	Tedesco	IGP (1)	Mosto di uve parzialmente fermentato con un titolo alcolometrico minimo di 1 % vol. Deve essere venduto tra i mesi di agosto e di dicembre dell'anno di vendemmia ed essere in corso di fermentazione al momento della vendita.

PORTOGALLO

Canteiro	Portoghese	DOP (3)	Vino alcolizzato dopo la fermentazione e conservato in botti; il periodo di invecchiamento minimo è di due anni. Deve figurare in un conto corrente specifico e non può essere imbottigliato se ha meno di tre anni. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portoghese	DOP (1)	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. L'indicazione dell'anno di vendemmia è obbligatoria. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Inglese	DOP (3)	Porto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, rosso e di corpo pieno al momento dell'imbottigliamento, di aroma e sapore elegante, ottenuto assemblando vini di diverse annate per armonizzarne i caratteri organolettici. È caratterizzato dalla formazione di un deposito (crust) sulle pareti della bottiglia in cui si svolge parte dell'invecchiamento; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]
Escolha	Portoghese	DOP (1)	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]
Escuro	Portoghese	DOP (3)	Vino dalla profonda intensità aromatica e caratterizzato da un equilibrio di colori rosso aranciato e rosso granato, con una predominanza di questi ultimi, per l'ossidazione della materia colorante del vino e la migrazione di sostanze dal legno della botte. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Fino	Portoghese	DOP (3)	Elegante vino di qualità, con un perfetto equilibrio fra la freschezza data dall'acidità, la maturità e l'aroma sviluppato nel corso dell'invecchiamento in botte. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Frasqueira	Portoghese	DOP (3)	Questa menzione è collegata all'annata di vendemmia. Il prodotto, ottenuto da vitigni tradizionali, richiede un invecchiamento minimo di 20 anni e presenta caratteristiche peculiari. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico, prima e dopo l'imbottigliamento. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]
Garrafeira	Portoghese	DOP/IGP (1, 3)	1. Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine e collegata all'annata di vendemmia, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui almeno 12 in bottiglie di vetro; i vini bianchi e i vini rosati devono subire un invecchiamento minimo di 12 mesi, di cui almeno sei in bottiglie di vetro. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004] 2. Porto che, dopo una maturazione in botti di legno, è conservato in recipienti di vetro per un periodo minimo di otto anni, al termine del quale viene imbottigliato. [Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]
Lágrima	Portoghese	DOP (3)	Porto il cui grado di dolcezza deve corrispondere a una densità di 1 034-1 084 a 20 °C. [Decreto-Lei n. 166/86 del 26.6.1986]

Leve	Portoghese	DOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menzione riservata al vino regionale dell'Estremadura avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4,5 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 1066/2003 del 26.9.2003] 2. Menzione riservata al vino regionale del Ribatejo avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10,5 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 424/2001 del 19.4.2001] 	
Nobre	Portoghese	DOP (1)	<p>Menzione riservata alla denominazione di origine «Dão» che rispetta le condizioni stabilite nel disciplinare del vino prodotto nella regione del Dão. [Decreto-Lei n. 376/93 del 5.11.1993]</p>	
Reserva	Portoghese	DOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menzione collegata all'annata di vendemmia e riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 0,5 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. 2. Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 12 a 24 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. 3. Menzione collegata all'annata di vendemmia e riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di tre anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004] 4. Porto dalle particolari caratteristiche organolettiche, di aroma e sapore complesso, ottenuto assemblando vini in diverse fasi di maturazione per conferire al vino caratteri organolettici specifici. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005] 	
Velha reserva (o grande reserva)	Portoghese	DOP (1, 3)	<p>Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso oltre 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]</p>	
Ruby	Inglese	DOP (3)	<p>Porto dal colore rosso o rosso vivo. Il vinificatore si adopera per limitare l'evoluzione del colore rosso intenso e per mantenere l'aroma fruttato e la forza di un vino giovane. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]</p>	Sud Africa (*)
Solera	Portoghese	DOP (3)	<p>Vino collegato a una data di vendemmia, che costituisce la base di una catasta di botti, dalla quale ogni anno viene spillato per essere imbottigliato un quantitativo di vino non superiore al 10 % del totale, poi sostituito da un altro vino di qualità. È possibile effettuare al massimo 10 aggiunte, dopo di che tutto il vino presente nelle botti può essere imbottigliato contemporaneamente. [Portaria n. 125/98 del 24.7.1998]</p>	
Super reserva	Portoghese	DOP (4)	<p>Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 24 a 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]</p>	

Superior	Portoghese	DOP (1, 3)	<p>1. Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico.</p> <p>2. Menzione riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di cinque anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico.</p> <p>[Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]</p>	
Tawny	Inglese	DOP (3)	<p>Porto rosso maturato in legno per almeno sette anni, ottenuto assemblando molti vini invecchiati per periodi di tempo diversi in botti o in tini. Con l'invecchiamento, il vino assume un colore granato con sfumature aranciate più o meno intense e note di frutta secca e di legno, che diventano sempre più nette con il passare del tempo.</p> <p>[Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]</p>	Sud Africa (*)
Vintage, <i>completata o meno da</i> Late Bottle (LBV) o Character	Inglese	DOP (3)	<p>Porto le cui caratteristiche organolettiche rispecchiano l'elevata qualità, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore elegante; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. La menzione «Late Bottled Vintage» o «LBV» può essere utilizzata a partire dal quarto anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre del sesto anno successivo all'annata di vendemmia.</p> <p>[Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]</p>	
Vintage	Inglese	DOP (3)	<p>Porto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore molto elegante, riconosciuto dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto con diritto all'uso della menzione e la data corrispondente. La menzione «Vintage» può essere utilizzata a partire dal secondo anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 30 luglio del terzo anno dall'annata di vendemmia. Questo vino può essere commercializzato soltanto a decorrere dal 1° maggio del secondo anno dalla vendemmia.</p> <p>[Regolamento n. 36/2005 del 18.4.2005]</p>	Sud Africa (*)

(*) I termini «Ruby», «Tawny» e «Vintage» vengono utilizzati in combinazione con l'indicazione geografica sudafricana «CAPE».

ROMANIA

Rezervă	Rumeno	DOP/IGP (1)	Vino maturato per almeno sei mesi in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno altri sei mesi.	
Vin de vinotecă	Rumeno	DOP (1, 15, 16)	Vino maturato per almeno un anno in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno quattro anni.	

SLOVACCHIA

Mladé víno	Slovacco	DOP (1)	Questo vino deve essere imbottigliato entro la fine dell'anno civile in cui è avvenuta la vendemmia delle uve utilizzate per produrlo. L'immissione in commercio di questo vino è autorizzata dal primo lunedì di novembre dell'annata di vendemmia.	
Archívne víno	Slovacco	DOP (1)	Vino maturato per almeno tre anni dopo la raccolta delle uve utilizzate per produrlo.	
Panenská úroda	Slovacco	DOP (1)	Vino ottenuto dalla prima vendemmia di un dato vigneto; per «prima vendemmia» si intende quella effettuata nel terzo o al massimo nel quarto anno successivo all'impianto.	

SLOVENIA

Mlado vino	Sloveno	IGP/PGO (1)	Questo vino può essere immesso in commercio non prima di 30 giorni dalla vendemmia e non oltre il 31 gennaio successivo.	
------------	---------	----------------	--	--

Note esplicative:

(1) DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) e riferimento alle categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato IV del regolamento (CE) n. 479/2008.

(2) I termini in corsivo hanno scopo esclusivamente informativo e/o esplicativo e non sono soggetti alle disposizioni dell'articolo 3 del presente regolamento. Trattandosi di termini indicativi, non possono in nessun caso sostituire le pertinenti disposizioni legislative nazionali.

ALLEGATO XIII

TERMINI CHE SI RIFERISCONO ALL'AZIENDA

<i>Stato membro o paese terzo</i>	<i>Termini</i>
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Repubblica ceca	Sklep, vinařský dům, vinařství
Germania	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francia	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grecia	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italia	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cipro	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portogallo	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovacchia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ALLEGATO XIV

INDICAZIONE DEL TENORE DI ZUCCHERO

Termini	Condizioni d'uso
PARTE A — Elenco dei termini da usare per i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllõnlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, слапо, dulce, saldaís	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.
PARTE B — Elenco dei termini da usare per i prodotti diversi da quelli elencati nella parte A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Se il tenore di zucchero non è superiore: — a 4 g/l oppure — a 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo sopra fissato ma non supera: — 12 g/l oppure — 18 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo sopra fissato ma non supera 45 g/l.
слапо, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Se il tenore di zucchero è almeno pari a 45 g/l.

ALLEGATO XV

ELENCO DELLE VARIETÀ DI UVE DA VINO E DEI LORO SINONIMI CHE POSSONO FIGURARE SULL'ETICHETTATURA DEI VINI

PARTE A — Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 3

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia ^o
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecia ^o , Italia ^o , Portogallo ^o , Algeria ^o , Tunisia ^o , Stati Uniti ^o , Cipro ^o , Sud Africa N.B.: per la designazione del vino non è possibile utilizzare il solo nome «Alicante».
3		Alicante Branco	Portogallo ^o
4		Alicante Henri Bouschet	Francia ^o , Serbia e Montenegro (6)
5		Alicante	Italia ^o
6		Alikant Buse	Serbia e Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Romania
9	Borba (PT)	Borba	Spagna ^o
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (13-20-30), Austria (18-20), Canada (20-30), Cile (20-30), Italia (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia e Montenegro (17-30), Svizzera
12		Blauer Frühburgunder	Germania (24)
13		Blauer Spätburgunder	Germania (30), Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-20-30), Austria (10-11), Bulgaria (30), Canada (10-30), Cile (10-30), Romania (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	Romania (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia e Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Croazia ^o
17		Burgundac crni	Serbia e Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Croazia ^o , Serbia e Montenegro ^o
19		Burgundec bel	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia ^o
20		Burgundec crn	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-13-30)
21		Burgundec siv	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia ^o
22		Early Burgundy	Stati Uniti ^o
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungheria (31)
24	Frühburgunder	Germania (12), Paesi Bassi ^o	
25	Grauburgunder	Germania, Bulgaria, Ungheria ^o , Romania (26)	
26	Grauer Burgunder	Canada, Romania (25), Germania, Austria	
27	Grossburgunder	Romania (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Ungheria(30)	
29	Nagyburgundi	Ungheria ^o	
30	Spätburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-13-20), Serbia e Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Canada (10-13), Cile, Ungheria (29), Moldavia ^o , Romania (13), Italia (10-13), Regno Unito , Germania (13)	
31	Weißburgunder	Sud Africa (33), Canada, Cile (32), Ungheria (23), Germania (32, 33), Austria (32), Regno Unito ^o , Italia	
32	Weißer Burgunder	Germania (31, 33), Austria (31), Cile (31), Svizzera ^o , Slovenia, Italia	
33	Weissburgunder	Sud Africa (31), Germania (31, 32), Regno Unito, Italia	
34	Weisser Burgunder	Serbia e Montenegro (15)	

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Romania
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Repubblica ceca (39), Austria°, Germania, Slovenia (Modra frankinja , Frankinja), Ungheria, Romania (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Romania
39		Frankovka	Repubblica ceca (37), Slovacchia (40), Romania (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovacchia (39)
41		Kékfrankos	Ungheria, Romania (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa	Graciosa	Portogallo°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaria
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Repubblica ceca°
46		Moravia dulce	Spagna°
47		Moravia agria	Spagna°
48		Muškát moravský	Repubblica ceca°, Slovacchia
49	Odohești (RO)	Galbenă de Odohești	Romania
50	Porto (PT)	Portoghese	Italia°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francia

PARTE B — **Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 4**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecia°, Cipro°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia°, Grecia°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italia
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia°
7		Barbera	Sud Africa°, Argentina°, Australia°, Croazia°, Messico°, Slovenia°, Uruguay°, Stati Uniti°, Grecia°, Italia°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italia°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italia°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungheria°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italia
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nome della varietà o suoi sinonimi	Paesi che possono utilizzare il nome della varietà o uno dei suoi sinonimi (*)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferato (IT)	Cortese	Italia
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Ungheria
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovacchia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia°
18		Korinthiaki	Grecia°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italia
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italia
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferato Casalese (IT)	Grignolino	Italia
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungheria
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italia
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italia
27		Lambrusco	Italia
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italia
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italia
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia°
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italia
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia
37	Rheingau (DE) Rheinhessen (DE)	Rajnai rizling	Ungheria (40)
38		Rajnski rizling	Serbia e Montenegro (39-40-45)
39		Renski rizling	Serbia e Montenegro (38-42-45), Slovenia° (44)
40		Rheinriesling	Bulgaria°, Austria, Germania (42), Ungheria (37), Repubblica ceca (48), Italia (42), Grecia, Portogallo, Slovenia
41		Rhine Riesling	Sud Africa°, Australia°, Cile (43), Moldavia°, Nuova Zelanda°, Cipro, Ungheria°
42		Riesling renano	Germania (40), Serbia e Montenegro (38-39-45), Italia (40)
43		Riesling Renano	Cile (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovenia
45		Rizling rajnski	Serbia e Montenegro (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia°, Croazia°
47		Rizling rýnsky	Slovacchia°
48		Ryzlink rýnský	Repubblica ceca (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italia

ALLEGATO XVI

Indicazioni autorizzate nell'etichettatura dei vini a norma dell'articolo 66, paragrafo 2

fermentato in barrique	maturato in barrique	invecchiato in barrique
fermentato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>	maturato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>	invecchiato in botte di [...] <i>[indicare l'essenza]</i>
fermentato in botte	maturato in botte	invecchiato in botte

ALLEGATO XVII

RISERVA DELL'USO DI DETERMINATI TIPI DI BOTTIGLIA

1. **Flûte d'Alsace**

- a) Tipo: bottiglia di vetro dalla sagoma diritta, di forma cilindrica, con un collo di profilo allungato e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza totale/diametro di base = 5:1,
 - altezza della parte cilindrica = altezza totale/3.
- b) Per quanto riguarda i vini ottenuti da uve raccolte sul territorio francese, questo tipo di bottiglia è riservato ai vini a denominazione di origine seguenti:
- «Alsace» o «vin d'Alsace», «Alsace Grand Cru»,
 - «Crépy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence», rosso e rosato,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq», rosato,
 - «Tavel», rosato.

Tuttavia, la limitazione dell'uso di questo tipo di bottiglia si applica esclusivamente ai vini ottenuti da uve raccolte sul territorio francese.

2. **«Bocksbeutel» o «Cantil»**

- a) Tipo: bottiglia di vetro con collo corto, di forma panciuta e bombata ma appiattita, la cui base nonché la sezione trasversale nel punto di maggiore convessità della sagoma della bottiglia sono ellissoidi.
- Rapporto asse maggiore/asse minore della sezione trasversale ellissoide = 2:1.
 - Rapporto altezza della sagoma bombata/collo cilindrico della bottiglia = 2,5:1.
- b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:
- i) vini tedeschi delle seguenti denominazioni di origine
- Franken,
 - Baden:
 - originari del Taubertal e dello Schüpfergrund,
 - originari delle frazioni seguenti del comune di Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg e Varnhalt;
- ii) vini italiani delle seguenti denominazioni di origine:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), ottenuti dalle varietà sylvaner e müller-thurgau,

- Terlaner, ottenuto dalla varietà pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), ottenuti dalle varietà riesling, müller-thurgau, pinot nero, moscato giallo, sylva-ner, lagrein, pinot bianco (weissburgunder) e moscato rosa (rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, ottenuto dalla varietà moscato;
- iii) vini greci:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vini originari dell'isola di Cefalonia,
 - vini originari dell'isola di Paros,
 - vini a indicazione geografica protetta del Peloponneso;
- iv) vini portoghesi:
- vini rosati ed esclusivamente gli altri vini a denominazione di origine o a indicazione geografica per i quali è provato che erano già presentati in modo leale e tradizionale in bottiglie di tipo «cantil» prima della loro classificazione come vini a denominazione di origine o a indicazione geografica.

3. «Clavelin»

- a) Tipo: bottiglia di vetro con collo corto, di capacità pari a 0,62 l, avente sagoma cilindrica con spalle larghe che le danno un aspetto tozzo e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza totale/diametro di base = 2,75,
 - altezza della parte cilindrica = altezza totale/2.
- b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:
- vini francesi delle seguenti denominazioni di origine:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. «Tokaj»

- a) Tipo: bottiglia di vetro incolore a collo allungato, a sagoma cilindrica e i cui rapporti sono all'incirca:
- altezza della parte cilindrica/altezza totale = 1:2,7,
 - altezza totale/diametro di base = 1:3,6,
 - capacità: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml o 187,5 ml (per l'esportazione in paesi terzi),
 - sulla bottiglia può essere apposto un sigillo dello stesso materiale della bottiglia con un riferimento alla zona viticola o al produttore.

b) Vini ai quali sono riservate le bottiglie di questo tipo:

vini ungheresi e slovacchi delle seguenti denominazioni di origine:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský),

completate da una delle seguenti menzioni tradizionali:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másłas/másláš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

Tuttavia, la limitazione dell'uso di questo tipo di bottiglia si applica esclusivamente ai vini ottenuti da uve vendemmiate sul territorio ungherese o slovacco.



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 12 - 4 agosto 2009](#) >

Una voce più forte delle regioni europee in vista della Conferenza sui cambiamenti climatici del prossimo dicembre

Una voce più forte delle regioni europee in vista della Conferenza sui cambiamenti climatici del prossimo dicembre

Il Presidente dell'Assemblea delle Regioni Europee, Michèle Sabban, ha fortemente stimolato le regioni europee a far sentire la loro voce a Copenaghen, in occasione della Conferenza degli Stati parti alla Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici. Allora sarà, infatti, in ballo la conclusione di un trattato internazionale sulla riduzione delle sostanze ad effetto serra che faccia seguito al Protocollo di Kyoto, destinato ad espirare nel 2012.

<http://www.aer.eu/news/2009/2009072201.html>

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226
Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it

Interview with Flavio Delbono, new Mayor of Bologna

27-07-2009

Mr Delbono speaks to **EUROCITIES** about priorities for his term in office and ambitions for Bologna's involvement within the European political arena



Flavio Delbono was elected Mayor of Bologna on 22 June.

Home to the oldest university in the Western world, founded in 1088, Bologna is one of the most developed cities in Italy. It often ranks as one of the top cities in terms of quality of life in Italy due to its strong industrial tradition, wide range of highly-developed social services, and physical location at the crossing-point of the most important highways and railways in the country.

EUROCITIES asked Mr Delbono how he sees Bologna developing during his term in office; where his political priorities will lie; and his ambitions for Bologna's prospective involvement within the **EUROCITIES** network.

Q1. EUROCITIES: In Italy, citizens have a strong symbolic attachment to their cities. In your new role, how will you help bridge the gap between the local level and EU politics?

Flavio Delbono: Italians expect a lot from their Mayors. They are, justly, very demanding. This is why taking the lead of an administration is a serious and very exciting job. In my previous political and administrative experiences I have always collaborated and interacted a lot with European institutions. Bridging the gap you mention is very easy: you need to show citizens through facts, with "everyday things", what it means to be European; you need to show the benefits for all of being part of the European Union.

Q2. EUROCITIES: In your view, what are the common challenges facing Europe's big cities over the next ten years? How will Bologna meet them?

FB: Challenges related to security. I do not mean only security linked to the individual, but also security at the social level: that's to say, the commitment in helping our communities to come out of the severe economic crisis as soon as possible and as strong as possible; the crisis has hit cities more than any other context.

Q3. EUROCITIES: You have strong academic credentials, and so does your city. How do you feel Bologna could capitalise on its educational assets in

facing the challenges of the future?

FB: Bologna is its University. It is a link we need to strengthen. We are in the fortunate situation that this year both the University Rector and the Mayor have been elected and that these two figures will work together in the coming years. It is a great chance that we need to use to our advantage.

Q4. **EUROCITIES**: Bologna has a record of active participation in **EUROCITIES**. What are your ambitions for the city both in the network and in the European scene more generally?

FB: Bologna is a major European city. We should never forget that we mainly relate to the big European cities.



PRESS

Comitato economico e sociale europeo

CES/09/103
23 luglio 2009

Dichiarazione del Presidente del CESE Mario Sepi sulla proposta della Commissione europea di varare nuove misure per semplificare la gestione dei fondi europei

Le proposte della Commissione sono in linea con le richieste e le proposte già avanzate dal Comitato economico e sociale europeo (CESE), che aveva esortato l'UE ad avvalersi di tutti gli strumenti a sua disposizione per affrontare la crisi sociale e occupazionale, già di per sé grave e in via di peggioramento, e per accelerare la ripresa economica.

Tra i provvedimenti principali proposti figurano il finanziamento integrale con fondi comunitari dei progetti sostenuti dal Fondo sociale europeo negli anni 2009-2010, l'aumento da 25 a 50 milioni di euro della soglia oltre la quale è obbligatoria l'approvazione della Commissione per i progetti d'interesse ambientale e una minore burocrazia.

Il Presidente del CESE si compiace del fatto che la Commissione stia rivolgendo la sua attenzione alle necessità in termini abitativi delle comunità esposte all'emarginazione sociale, in particolare dei Rom. Di recente il CESE ha ribadito, segnatamente nel suo documento strategico *Un Programma per L'Europa: le proposte della società civile*, la necessità di affrontare questo problema.

Il nuovo pacchetto di misure consentirà agli Stati membri che hanno limitate disponibilità in termini di attivi liquidi di lanciare progetti altrimenti destinati a ristagnare e infine arrestarsi; si smorzerà così l'impatto della crisi sulle iniziative volte a rilanciare l'economia. Le nuove proposte testimoniano l'impegno dell'UE a rafforzare il capitale sociale europeo quale metodo per raggiungere la pace sociale.



PRESS

Comitato economico e sociale europeo

Adesso spetta agli Stati membri intervenire, operare con spirito di solidarietà e mettere a profitto le nuove opportunità offerte.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Barbara Gessler, servizio Stampa del CESE

Rue Belliard 99, B-1040 Bruxelles

tel. +32 2 546 9396; cell. +32 475 75 32 02

e-mail press@eesc.europa.eu

sito web <http://www.eesc.europa.eu/>

Comunicati stampa:

http://www.eesc.europa.eu/activities/press/cp/index_en.asp (in inglese)

http://www.eesc.europa.eu/activities/press/cp/index_fr.asp (in francese)

Il Comitato economico e sociale europeo (CESE) rappresenta le diverse componenti economiche e sociali della società civile organizzata. Istituito dal Trattato di Roma nel 1957, è un organo istituzionale consultivo. Questa sua funzione consultiva permette ai suoi membri, e quindi alle organizzazioni che essi rappresentano, di partecipare al processo decisionale comunitario. Il CESE è composto di 344 membri, che sono nominati dal Consiglio.

[Chi siamo](#)[Attività](#)[Giovani in Europa](#)[Doc e formazione](#)[Pubblicazioni](#)[Ricerca](#)

Home > Archivio Newsletter > Monitor Europa n. 12 - 4 agosto 2009 >

Sentenza della Corte di giustizia nella causa C-343/07: la registrazione dell'indicazione geografica protetta "Bayerisches Bier" è valida

Sentenza della Corte di giustizia nella causa C-343/07

Bavaria NV, Bavaria Italia Srl / Bayerischer Brauerbund eV

Il Bayerischer Brauerbund è un'associazione tedesca che ha lo scopo di tutelare gli interessi comuni dei birrifici bavaresi, fondata nel 1917 ed è titolare, nel 1968, dei marchi collettivi registrati «Bayrisch Bier» e «Bayerisches Bier». Nel 1993, ha presentato presso il governo tedesco un'istanza che, nel 2001 - malgrado l'opposizione di numerosi Stati membri - ha portato alla registrazione di «Bayerisches Bier» come indicazione geografica protetta («IGP»).

→ Documentazione

» Documenti:

per completare i contenuti della pagina si forniscono i seguenti allegati

- » [Testo della sentenza \(.pdf 182 kB\)](#)
- » [Leggi il comunicato stampa \(.pdf 111 kB\)](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226
 Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 12 - 4 agosto 2009](#) >

In questo numero abbiamo selezionato per voi...

→ I diari dell'Europa n. 2/2009 sul Consiglio europeo - Bruxelles 18-19 giugno 2009

I diari dell'Europa n. 2/2009 sul Consiglio europeo - Bruxelles 18-19 giugno 2009

Con il Consiglio europeo del 18-19 giugno si è chiuso il semestre di presidenza ceco, che lascia la poltrona alla Svezia. Molti i temi affrontati dai Capi di Stato e di Governo nel summit di Bruxelles. Tra quelli che maggiormente hanno attratto l'attenzione dei media le considerazioni politiche sulle ultime elezioni del Parlamento europeo, la ricandidatura di Barroso e le prospettive del Trattato di Lisbona

Disponibilità:

[clicca qui per leggere "I diari dell'Europa"](#)

→ Amministrazione transnazionale e ordinamento europeo : saggio sul pluralismo amministrativo

Amministrazione transnazionale e ordinamento europeo : saggio sul pluralismo amministrativo di Luca De Lucia. - Torino : Giappichelli, 2009. - XV, 262 p. ; 24 cm.

Abstract:

* Analisi di quattro modelli di provvedimenti transnazionali: il provvedimento con efficacia automatica, la decisione comune, il provvedimento oggetto di riconoscimento nello Stato di destinazione e quello repressivo con efficacia ultrastatale *

Disponibilità:

Centro Europe Direct dell'Assemblea legislativa - Coll.: E I X 1. 6 09AMM

→ Natura 2000, la natura dell'Europa per voi

Natura 2000, la natura dell'Europa per voi, a cura della Direzione generale dell'Ambiente [2009]

Di cosa parla:

Natura 2000 è l'iniziativa più ambiziosa mai intrapresa per tutelare la ricchezza del patrimonio naturale europeo. Grazie ad essa 27 paesi dell'Unione uniscono i loro sforzi per proteggere centinaia di specie e di habitat di notevole valore in tutte le loro aree di distribuzione in Europa, ignorando le frontiere nazionali. La messa a punto di una rete ecologica di siti, denominata Rete Natura 2000, costituisce il cardine di questa iniziativa. Finora la Rete comprende 25.000 siti. Complessivamente essi costituiscono la rete di aree per la conservazione della natura più grande al mondo. Poiché Natura 2000 fa parte integrante del nostro paesaggio, occorre che i siti continuino ad essere gestiti in modo da tener conto degli habitat e delle specie vulnerabili esistenti. Natura 2000 promuove i principi dello sviluppo sostenibile, fissando i parametri che consentono l'esercizio delle attività economiche compatibilmente con la salvaguardia della grande biodiversità esistente in Europa. Tutti - cittadini interessati e proprietari privati, utilizzatori dei terreni, autorità pubbliche, ambientalisti - svolgono un ruolo determinante per garantire il successo di Natura 2000.

Disponibilità:

potete consultare questa pubblicazione presso il Centro Europe Direct dell'Assemblea legislativa

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it