



## Definizione dei prodotti

Al fine di contribuire all'armonizzazione internazionale e di migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, in qualità di organismo di riferimento nel settore della vigna e del vino, l'OIV sviluppa le definizioni e le descrizioni dei prodotti della vite.

Le definizioni di questi vari prodotti vitivinicoli sono riprese nella prima parte del Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche.

Il Codice rappresenta un documento di riferimento tecnico e giuridico, volto a una standardizzazione dei prodotti del settore vitivinicolo, che deve servire come base per la stesura di normative nazionali o sovranazionali e deve imporsi negli scambi internazionali.

Definizione delle varie categorie dei prodotti vitivinicoli :

- **Uva**
  - Uva fresca (18/73)
  - Uva da vino (18/73)
  - Uva da tavola (18/73)
  - Uva passa (18/73)
- **Mosti**
  - Mosto d'uva (18/73)
  - Mosto d'uva muto (16/70 e 5/88)
  - Mosto d'uva concentrato (18/73)
  - Mosto d'uva caramellato (18/73)
- **Vini**
  - Definizione di base (18/73)
  - Definizioni complementari relative al tenore zuccherino (18/73 e Eco 3/2003)
  - Definizioni complementari relative al tenore di diossido di carbonio (18/73) (Oeno 1/02)
- **Vini speciali**
  - Definizione di base (6/76)
  - Vini sotto fioretta (6/76)
  - Vino liquoroso (ECO 2/2007)
  - Vini spumanti (6/18)
  - Vini gassificati(18/73)
  - Vini dolci il cui zucchero residuo proviene da uva (287/2010)
  - Vini di ghiaccio - vins de glace – icewine – eiswein (Oeno 6/03)
  - Vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione (OIV-ECO 523/2016)
- **Mistelle**
- **Prodotti a base di uva, mosto d'uva o vino**
  - Vini alcolizzati (18/73)
  - Zucchero d'uva (4/87 - Codex)
  - Succo d'uva (18/73)
  - Succo d'uva concentrato (18/73)
  - Frizzante di uva (18/73)
  - Bevanda a base di prodotti vitivinicoli (288/2010)
  - Bevande a base di vino (288/2010)
  - Vini aromatizzati (OIV-ECO-395-2011)
  - Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino \* (OIV-ECO 432-2012)
  - Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino \* (OIV-ECO 433-2012)
- **Distillati, acquaviti, alcol e bevande spiritose di origine vitivinicola**
  - Distillato di origine vitivinicola (Oeno 1/05)
  - Distillato di vino (Oeno 2/05)
  - Alcol neutro di origine agricola (Eco 1/08)
  - Alcol neutro di origine vitivinicola (Eco 2/08)
  - Acquavite di vino (Eco 3/08)
  - Brandy (Eco 4/08)
  - Acquavite di vinaccia (Eco 5/08)
  - Acquavite di fecce di vino (Eco 6/08)
  - Acquavite di uve (Eco 7/08)
  - Acquavite di uve secche (Eco 8/08)

## Uva

### Uva fresca (18/73)

Il frutto maturo della vite.

### Uva da vino (18/73)

Uva fresca destinata principalmente, per le sue caratteristiche, alla vinificazione. Può essere stramatura o leggermente appassita o colpita da muffa nobile, a condizione che si possa pigiare o premere con gli strumenti ordinari della cantina e che sia in grado di subire spontaneamente una fermentazione alcolica.

### Uva da tavola (18/73)

Uva fresca prodotta da vitigni speciali o coltivata a tale scopo e destinata, principalmente, per le sue caratteristiche organolettiche e commerciali, al consumo in natura.

### Uva passa (18/73)

Frutto maturo della vite che, una volta separato dalla pianta e mediante trattamenti e processi autorizzati, viene portato a uno stato di disidratazione o di essiccazione che non ne consente la pigiatura con i mezzi ordinari della cantina né la fermentazione spontanea; destinato, per le sue caratteristiche, all'uso alimentare, a esclusione dell'elaborazione del vino e del succo d'uva, e prodotto da vitigni speciali o coltivati a tale scopo.

*[Retorno al inicio](#)*

## Mosti

### Mosto d'uva (18/73)

Prodotto liquido ottenuto da uva fresca, sia spontaneamente sia mediante processi fisici, quali: pigiatura (\*), diraspatura (\*), sgrondatura (\*), torchiatura (\*).

### Mosto d'uva muto (16/70 e 5/88)

Mosto di uva fresca la cui fermentazione alcolica è stata impedita da uno dei processi enologici: solfitazione (\*) o mutizzazione mediante diossido di carbonio, carbonicizzazione del mosto (\*) o acido sorbico (\*).

È consentita una piccola quantità di etanolo di origine endogena, nel limite di 1% vol.

### Mosto d'uva concentrato (18/73)

Prodotto non fermentato né caramellato, ottenuto mediante disidratazione parziale (\*) del mosto d'uva o del mosto d'uva conservato secondo i metodi consentiti dall'OIV, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,24 g/mL.

### Mosto d'uva caramellato (18/73)

Prodotto non fermentato, ottenuto mediante disidratazione parziale a fuoco diretto del mosto d'uva o del mosto d'uva conservato secondo i metodi consentiti dall'OIV, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,3 g/mL.

*[Retorno al inicio](#)*

## Vini

### Definizione di base (18/73)

Il vino è esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 8,5% vol.

Tuttavia, considerando le condizioni del clima, del terroir o del vitigno, di fattori qualitativi speciali o tradizioni particolari di alcuni vigneti, il titolo alcolometrico minimo totale può essere ridotto a 7% vol. secondo la normativa specifica della regione interessata.

### Definizioni complementari relative al tenore zuccherino (18/73 e Eco 3/2003)

Il vino è detto :

- *secco*, quando contiene al massimo 4 g/L di zucchero oppure 9 g/L se l'acidità totale (espressa in grammi di acido tartarico per litro) non è inferiore di oltre 2 g/L rispetto al tenore zuccherino.
- *abboccato*, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al primo punto e raggiunge al massimo 12 g/L, oppure 18 g/L quando l'acidità totale è fissata secondo il primo punto di cui sopra..
- *amabile*, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al secondo punto e raggiunge al massimo 45 g/L.
- *dolce*, quando il vino ha un tenore zuccherino minimo di 45 g/l.

### Definizioni complementari relative al tenore di diossido di carbonio (18/73) (Oeno 1/02)

Il vino è detto :

- *fermo*, quando la concentrazione di diossido di carbonio presente è inferiore a 4 g/L a 20 °C,
- *frizzante*, quando la concentrazione è uguale o superiore a 3 g/L e al massimo è uguale a 5 g/L a 20 °C.

Se il tenore di diossido di carbonio del prodotto consente l'indicazione delle due menzioni, il produttore o l'importatore può utilizzare una sola menzione a sua scelta.

[Retorno al inicio](#)

## Vini speciali

### Definizione di base (6/76)

I vini speciali sono vini ottenuti da uva fresca, mosti o vini che hanno subito determinati trattamenti durante o dopo la loro elaborazione e le cui caratteristiche provengono non solo dall'uva stessa, ma anche dalla tecnica di elaborazione utilizzata.

I vini speciali includono<sup>(1)</sup> :

- i vini sotto fioretta,
- i vini liquorosi,
- i vini spumanti,
- i vini gassificati.

### Vini sotto fioretta (6/76)

Vini la cui principale caratteristica è quella di essere sottoposti a un periodo di invecchiamento biologico, a contatto con l'aria, con sviluppo di una pellicola di lieviti tipici sulla superficie libera del vino, dopo fermentazione alcolica totale del mosto. Il vino può essere addizionato con acquavite di vino o con alcol alimentare rettificato o con alcol di origine viticola, in questo caso il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere uguale o superiore a 15% vol.

Prescrizioni :

L'acquavite di vino, l'alcol rettificato alimentare e l'alcol di origine viticola eventualmente aggiunti, devono soddisfare le condizioni di elaborazione fissate per questi prodotti dal presente Codice e le prescrizioni del *Codex Enologico Internazionale*..

*Raccomandazione dell'OIV :*

Si raccomanda che l'alcol alimentare rettificato utilizzato sia esclusivamente di origine viticola.

### Vino liquoroso (ECO 2/2007)

Il vino liquoroso è il prodotto che possiede un titolo alcolometrico effettivo superiore o uguale a 15% vol. e inferiore o uguale a 22% vol. Tuttavia uno Stato può, per il proprio mercato interno, applicare un titolo alcolometrico effettivo massimo superiore a 22% ma comunque inferiore a 24%.

Il vino liquoroso è ottenuto a partire dal mosto d'uva (compresi dai mosti d'uva parzialmente fermentati) e/o di vino, al quale/ai quali vengono aggiunti, singolarmente o in miscela, distillati, acquaviti o alcol di origine vitivinicola.

Si possono aggiungere uno o più dei seguenti prodotti: mosto concentrato o caramellato di uve, uve fresche stramature o resinate, mistelle, caramello.

Tuttavia, uno Stato può ammettere, per il suo mercato interno, l'utilizzo di alcol d'origine agricola, se questa utilizzazione è già autorizzata nella regolamentazione di questo stato alla data d'adozione della presente, per un periodo limitato nel tempo.

### Vini spumanti (6/18)

Vini speciali ottenuti da uve, mosti o vini trattati secondo le tecniche consentite dall'OIV, caratterizzati, alla stappatura, dalla produzione di una schiuma più o meno persistente risultante da un rilascio di diossido di carbonio di origine esclusivamente endogena. La sovrappressione di questo gas nella bottiglia è almeno uguale a 3,5 bar a 20 °C. Tuttavia, per le bottiglie con una capacità inferiore a 0,25 L, la sovrappressione minima è ridotta a 3 bar a 20 °C.

Secondo la tecnica di elaborazione, i vini spumanti sono detti:

- di seconda fermentazione in bottiglia,
- di seconda fermentazione in autoclave.

Il vino è detto:

- *brut*, quando contiene al massimo 12 g/L di zucchero con una tolleranza di +3 g/L;
- *extra-dry*, quando contiene almeno 12 g/L e al massimo 17 g/L con una tolleranza di +3 g/L;
- *secco*, quando contiene almeno 17 g/L e al massimo 32 g/L con una tolleranza di +3 g/L;
- *abboccato*, quando ne contiene da 32 a 50 g/L;
- *dolce*, quando ne contiene oltre 50 g/L.

### Vini gassificati(18/73)

Vini speciali ottenuti da vini trattati secondo le tecniche consentite dall'OIV, che presentano caratteristiche fisiche analoghe a quelle dei vini spumanti, ma il cui contenuto di diossido di carbonio è di origine parzialmente o totalmente esogena.

### Vini dolci il cui zucchero residuo proviene da uva (287/2010)

Il vino dolce il cui zucchero residuo proviene da uva è un vino che presenta un tenore zuccherino residuo dalla fermentazione, glucosio più fruttosio, superiore o uguale a 45 g/L e risultante esclusivamente dalla fermentazione alcolica parziale, di uva o di mosto d'uva, il cui tenore zuccherino è stato ottenuto esclusivamente in modo naturale durante la maturazione dell'uva, o può essere ottenuto seguendo le prescrizioni della scheda 1.10 "Controllo del tenore zuccherino della vendemmia", in particolare l'appassimento, la selezione dell'uva e la crioselezione.

Il titolo alcolometrico effettivo del vino non potrà essere inferiore a 4,5 % vol.

Il titolo alcolometrico volumico potenziale dell'uva prima della fermentazione non potrà essere inferiore a 15% vol.

Vini di ghiaccio - vins de glace – icewine – eiswein (Oeno 6/03)

Vino ottenuto esclusivamente da uve fresche che hanno subito una crioselezione nel vigneto senza ricorrere a processi fisici (cfr. punto d della scheda Controllo del tenore zuccherino della vendemmia). Le uve utilizzate nella produzione del vino di ghiaccio devono essere congelate al momento della raccolta e pressate in questo stato.

*Prescrizioni :*

- a) La raccolta e la pressatura dovranno essere eseguite a una temperatura raccomandata non superiore a  $-7^{\circ}\text{C}$ .
- b) Il titolo alcolometrico volumico potenziale non può essere aumentato e dovrebbe essere almeno di 15% vol. (corrispondente a 110 ° Oechsle o 25.3 Brix).
- c) Il titolo alcolometrico minimo effettivo dovrebbe essere di 5,5% vol.
- d) Il limite massimo di acidità volatile dovrebbe essere di 35 milliequivalenti (2,1 g/L espresso in acido acetico).
- e) Tutte le uve utilizzate nel vino di ghiaccio dovrebbero provenire dalla stessa regione.

Vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione (OIV-ECO 523/2016)

Il vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione è la bevanda:

- ottenuta esclusivamente da vino o vino speciale come descritto nel Codice internazionale delle pratiche enologiche,
- che ha subito un trattamento di dealcolizzazione, conformemente al Codice internazionale delle pratiche enologiche, che ha ridotto l'iniziale titolo alcolometrico volumico effettivo del vino o del vino speciale in una proporzione superiore al 20%,
- che ha un titolo alcolometrico effettivo uguale o maggiore al titolo alcolometrico effettivo minimo per il vino o il vino speciale indicato nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche*.

*Retorno al inicio*

## Mistelle (6/76)

Le mistelle sono prodotti ottenuti da uva fresca o mosto d'uva non fermentato (è tollerato 1% vol. di alcol presente) e rese infermentescibili dall'aggiunta di acquavite di vino o di alcol alimentare rettificato o di alcol di origine viticola. Le mistelle si distinguono in :

- mistelle destinate alla trasformazione,
- mistelle destinate al consumo nella loro condizione originale e che sono assimilate ai vini liquorosi.

In caso di mistelle destinate alla trasformazione, il mosto d'uva utilizzato deve avere un titolo alcolometrico totale naturale di almeno 8,5% vol. Il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere da 12 a 15% vol.

Per quanto riguarda le mistelle destinate al consumo diretto, il mosto d'uva utilizzato deve avere un titolo alcolometrico totale naturale almeno uguale a 12% vol.

Il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere non inferiore a 15% vol. e non superiore a 22% vol.

Prescrizioni :

L'acquavite di vino, l'alcol alimentare rettificato o l'alcol di origine viticola aggiunti devono soddisfare le condizioni di elaborazione fissate per questi prodotti dal presente Codice e le prescrizioni del *Codex Enologico Internazionale*.

*Raccomandazione dell'OIV :*

L'OIV raccomanda che l'alcol alimentare rettificato utilizzato sia esclusivamente di origine viticola.

[Retorno al inicio](#)

## Prodotti a base di uva, mosto d'uva o vino

### Vini alcolizzati (18/73)

I vini alcolizzati sono vini secchi addizionati esclusivamente con acquavite di vino, con un titolo alcolometrico di almeno 18% vol. e un massimo di 24% vol. che non rientrano nelle categorie precedenti e che sono destinati esclusivamente alla distillazione.

### Zucchero d'uva (4/87 - Codex)

Lo zucchero d'uva è il prodotto sciropposo, bianco latte o leggermente giallastro, dal sapore neutro, ottenuto esclusivamente dal mosto d'uva e che corrisponde alle prescrizioni analitiche di *Codex Enologico Internazionale*.

### Succo d'uva (18/73)

Mosto d'uva che ha subito pratiche e trattamenti autorizzati, da utilizzare, non fermentato, nell'alimentazione, fatta eccezione per qualsiasi uso enologico.

### Succo d'uva concentrato (18/73)

Prodotto non fermentato né caramellato, ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto o del succo d'uva, che ha subito pratiche e trattamenti autorizzati, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,24 g/mL.

### Frizzante di uva (18/73)

Bevanda derivante da uva o da mosto d'uva, contenente diossido di carbonio risultante dalla sua parziale fermentazione, che può aver subito pratiche e trattamenti unicamente fisici autorizzati dal presente Codice e destinata a essere utilizzata nell'alimentazione, fatta eccezione per qualsiasi uso enologico.

L'alcol del prodotto finito deve essere esclusivamente di origine endogena e il titolo alcolometrico non può essere superiore a 3% vol.

### Bevanda a base di prodotti vitivinicoli (288/2010)

La bevanda a base di prodotti vitivinicoli è una bevanda:

- ottenuta a partire da vini e/o vini speciali o mosti così come definiti nel Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche dell'OIV in una proporzione minima del 50 %,
- che può essere stata sottoposta ai seguenti trattamenti:

- edulcorazione
- colorazione
- aggiunta di sostanze o di preparazioni aromatizzanti
- aggiunta di prodotti di qualità alimentare o di bevande non alcoliche inclusa l'acqua

-nella quale il titolo alcolimetrico volumico effettivo è uguale o superiore a 1,2 % vol e inferiore a 14,5 % vol.

-e nella quale la componente alcolica provenga esclusivamente da vino o da vino speciale utilizzato, eccetto per le dosi strettamente necessarie per la diluizione delle sostanze aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altra sostanza consentita.

### Bevande a base di vino (288/2010)

La bevanda a base di vino è una bevanda:

- ottenuta a partire da vini e/o vini speciali così come definiti nel Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche dell'OIV in una proporzione minima del 50 %,
- che può essere stata sottoposta ai seguenti trattamenti:

- edulcorazione
- colorazione
- aggiunta di sostanze o di preparazioni aromatizzanti
- aggiunta di prodotti di qualità alimentare, quale il mosto, o di bevande non alcoliche inclusa l'acqua

- nella quale il titolo alcolimetrico volumico effettivo è uguale o superiore a 3,5 % vol e inferiore a 14,5 % vol

- e nella quale il contenuto alcolico provenga esclusivamente da vino o da vino speciale utilizzato, eccetto per le dosi strettamente necessarie per la diluizione delle sostanze aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altra sostanza consentita.

#### Vini aromatizzati (OIV-ECO-395-2011)

Il vino aromatizzato è la bevanda :

- ottenuta per almeno il 75% del volume da vino e/o vino speciale, come definito dal “Codice internazionale delle pratiche enologiche” dell’OIV, e sottoposta ad aromatizzazione;
- alla quale può essere aggiunto alcol etilico di origine vitivinicola, distillato di vino o alcol di origine agricola;
- che può essere sottoposta a edulcorazione;
- che può essere sottoposta a colorazione;
- che può essere sottoposta a una o più delle altre pratiche enologiche applicabili a tale bevanda;
- con un titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra un minimo del 14,5% e un massimo del 22%.

#### Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino \* (OIV-ECO 432-2012)

Una bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino è una bevanda:

- ottenuta esclusivamente dal vino o vino speciale come illustrato nel Codice Internazionale delle pratiche enologiche dell’OIV;
- sottoposta esclusivamente a trattamenti specifici per questi prodotti previsti nel Codice internazionale OIV delle pratiche enologiche e in particolare ad una dealcolizzazione ;
- e con una gradazione alcolica per volume inferiore allo 0,5% vol..

**\*NOTA**

*Questa definizione non esclude che la denominazione “vino dealcolizzato” sia utilizzata in caso che la legislazione degli Stati Membri lo consenta.*

#### Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino \* (OIV-ECO 433-2012)

Una bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino è una bevanda:

- ottenuta esclusivamente dal vino o vino speciale come illustrato nel Codice Internazionale delle pratiche enologiche dell’OIV;
- sottoposta esclusivamente a trattamenti specifici per questi prodotti previsti al Codice Internazionale OIV delle pratiche enologiche e in particolare ad una dealcolizzazione- e con un titolo alcolometrico volumico uguale o superiore a 0,5% vol. e inferiore al titolo alcolometrico volumico minimo applicabile del vino o del vino speciale.

*Retorno al inicio*

## **Distillati, acquaviti, alcol e bevande spiritose di origine vitivinicola (oeno 2/2000)**

### Distillato di origine vitivinicola (Oeno 1/05)

Liquido alcolico ottenuto:

- mediante distillazione diretta di vino, vino alcolizzato o feccia di vino, oppure
- dopo fermentazione alcolica di vinacce d'uva, delle uve passe o delle uve fresche mediante distillazione di tali mosti fermentati, o
- mediante ridistillazione del distillato di origine vitivinicola, o di acquavite di vino,

Il distillato di origine vitivinicola, contrariamente all'alcol neutro di origine vitivinicola, deve conservare l'aroma e il gusto derivante dalle materie prime appena descritte.

### Distillato di vino (Oeno 2/05)

Liquido alcolico ottenuto:

- mediante distillazione diretta del vino eventualmente con aggiunta di distillato di vino, o
- mediante ridistillazione di un distillato di vino.

Il distillato di vino, contrariamente all'alcol neutro di origine vitivinicola, deve conservare l'aroma e il gusto derivante dalle materie prime summenzionate.

### Alcol neutro di origine agricola (Eco 1/08)

Alcol etilico ottenuto mediante distillazione e rettificazione, a un titolo alcolometrico volumico minimo del 96 %, dopo fermentazione alcolica di prodotti agricoli quali barbabietola, melassa, patata, cereali, mosto d'uva, uva o altri frutti, o di liquidi alcolici d'origine agricola come il vino, e che non presenta alcun sapore identificabile.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 95% vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

### Alcol neutro di origine vitivinicola (Eco 2/08)

Alcol etilico ottenuto mediante distillazione e rettificazione, a un titolo alcolometrico volumico minimo del 96 %, o dopo fermentazione alcolica di prodotti d'origine vitivinicola come il mosto d'uva, le uve fresche o secche, le vinacce d'uva o di vino, di vino con aggiunta di distillato di vino, di fecce di vino e che non presenta alcun sapore rilevabile.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 95% vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

### Acquavite di vino (Eco 3/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione esclusivamente di vino, di vino alcolizzato, di vino eventualmente addizionato di distillato di vino o mediante ridistillazione di un distillato di vino, in modo che il prodotto conservi il sapore e l'aroma delle materie prime summenzionate.

Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 37,5 %.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 36% vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

#### Brandy (Eco 4/08)

Bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione di vino, di vino alcolizzato, di vino eventualmente addizionato di distillato di vino o mediante ridistillazione di un distillato di vino in modo che il prodotto conservi il sapore e l'aroma delle materie prime summenzionate. Prima della commercializzazione è obbligatorio un certo periodo d'invecchiamento in recipienti di quercia. Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 36%.

#### Acquavite di vinaccia (Eco 5/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione delle vinacce fermentate con eventuale aggiunta di fecce, a condizione che la legislazione dello Stato lo permetta e nella proporzione autorizzata, in modo che il prodotto conservi il sapore e l'aroma predominanti delle vinacce. Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 37,5 %.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 36 % vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

#### Acquavite di feccia (Eco 6/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione della feccia fresca di vino. Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 38%.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 36% vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

#### Acquavite di fecce di vino (Eco 6/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione delle fecce di vino fresche in modo che il prodotto conservi il gusto e l'aroma delle materie prime di cui sopra.

Il titolo alcolometrico del prodotto finito non deve essere inferiore a 38% vol.

Tuttavia, uno Stato membro potrà ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 36% vol. a condizione che questo sia conforme a una legge nazionale che preceda l'approvazione di tale Risoluzione.

#### Acquavite di uve (Eco 7/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione delle uve fresche fermentate in modo tale che il distillato conservi l'aroma e il gusto della materia prima summenzionata. Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 37,5%.

Acquavite di uve secche (Eco 8/08)

Bevanda spiritosa ottenuta mediante distillazione degli estratti di uve secche fermentati in modo tale che il distillato conservi l' aroma e il gusto della materia prima summenzionata.

Il titolo alcolometrico volumico del prodotto finito non deve essere inferiore al 37,5%.

In deroga al titolo alcolometrico minimo indicato, uno Stato Membro può ammettere per il suo mercato interno un titolo alcolometrico minimo del 36% vol. a condizione che questo sia stabilito in una legislazione interna precedente a questa risoluzione.

*[Retorno al inicio](#)*

(1) Liste non limitative

**NOTA BENE** : l'asterisco (\*) inserito dopo un termine indica che la pratica o il trattamento di cui tratta è descritto nella Parte II del Codice.