

dei vini con la menzione tradizionale «vivace», quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati, nonché quelle destinate alla produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG purché individuati, con riferimento all'intero territorio nazionale o a parte di esso, con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le regioni e le province autonome interessate.

Art. 11

Definizioni e caratteristiche di determinati prodotti

1. Il «mosto cotto» è il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto di uve o dal mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica.

2. Il «filtrato dolce» è il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti.

3. Il «mosto muto» è il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti.

4. L'«enocianina» è il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce delle uve nere di *Vitis vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto oppure solidificazione con trattamenti fisici.

Art. 12

Produzione di mosto cotto

1. Negli stabilimenti enologici è permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto di uve o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per i prodotti registrati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, e per i prodotti figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. È altresì ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche «saba», «sapa» o con espressioni similari, anche ai fini della commercializzazione, previa comunicazione al competente ufficio territoriale, da effettuare almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'attività.

Art. 13

Detenzione di vinacce, centri di raccolta temporanei fuori fabbrica, fecce di vino, preparazione del vinello

1. La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno dalla fine del periodo di cui all'articolo 10, comma 1, oppure, se le vinacce sono ottenute in un periodo diverso, a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento. La detenzione delle fecce non denaturate negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento. I termini di cui al