

- tenore di anidride solforosa non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
 - tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
 - conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C e a 25 °Brix,
 - tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
 - presenza di mesoinositolo;
- b) solido non caramellizzato:
- i) ottenuto mediante cristallizzazione del mosto di uve concentrato rettificato liquido senza impiego di solvente;
 - ii) che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;
 - iii) che presenta le seguenti caratteristiche dopo diluizione in una soluzione a 25 °Brix:
 - pH non superiore a 7,5,
 - densità ottica a 425 nm sotto spessore di 1 cm non superiore a 0,100,
- tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
 - indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00,
 - acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
 - tenore di anidride solforosa non superiore a 10 mg/kg di zuccheri totali,
 - tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
 - conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C,
 - tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
 - presenza di mesoinositolo.
- Per il mosto di uve concentrato rettificato è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo 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 gennaio 2013

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

