

ALLEGATO**CONDIZIONI QUALITATIVE MINIME RICHIESTE PER I VINI DA TAVOLA****I. Vini bianchi**

- | | |
|---|---|
| a) gradazione alcolometrica effettiva minima: | 10,5 % vol |
| b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico): | 5 g per litro e 4 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (¹) |
| c) acidità volatile massima: | 9 milliequivalenti per litro |
| d) tenore massimo in anidride solforosa: | 155 mg per litro |

II. Vini rossi

- | | |
|---|---|
| a) gradazione alcolometrica effettiva minima: | 10,5 % vol |
| b) acidità volatile minima (espressa in acido tartarico): | 5 g per litro e 4 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (¹) |
| c) acidità volatile massima: | 11 milliequivalenti per litro |
| d) tenore massimo in anidride solforosa: | 115 mg per litro |

I vini rosati devono rispettare le condizioni fissate per i vini rossi salvo che per l'anidride solforosa il cui tenore massimo è quello fissato per i vini bianchi.

Tuttavia i vini da tavola dei tipi R III, A II e A III sono esentati dal rispetto delle condizioni di cui alle lettere a) e d).

(¹) Articolo 127 dell'atto di adesione.