

Diario Oficial

de la Unión Europea

L 193



Edición
en lengua española

Legislación

52º año

24 de julio de 2009

Sumario

I Actos adoptados en aplicación de los Tratados CE/Euratom cuya publicación es obligatoria

REGLAMENTOS

- ★ **Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables** 1
- ★ **Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas** 60

Precio: 26 EUR

ES

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres finos son actos de gestión corriente, adoptados en el marco de la política agraria, y que tienen generalmente un período de validez limitado.

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres gruesos y precedidos de un asterisco son todos los demás actos.

I

(Actos adoptados en aplicación de los Tratados CE/Euratom cuya publicación es obligatoria)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (CE) Nº 606/2009 DE LA COMISIÓN

de 10 de julio de 2009

que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) nº 1493/1999, (CE) nº 1782/2003, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) nº 2392/86 y (CE) nº 1493/1999 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 25, apartado 3, y su artículo 32,

Considerando lo siguiente:

- (1) La definición de vino que figura en el anexo IV, punto 1, párrafo segundo, letra c), guión primero, del Reglamento (CE) nº 479/2008 en el que se enumeran las categorías de productos vitícolas prevé un grado alcohólico total no superior al 15 % vol, aunque este límite se amplía al 20 % vol para los vinos producidos en determinadas zonas vitícolas por determinar que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico natural.
- (2) El capítulo II del título III del Reglamento (CE) nº 479/2008, así como los anexos V y VI de dicho Reglamento, establecen normas generales en relación con los tratamientos y prácticas enológicos y remiten, por lo demás, a disposiciones de aplicación que deberá adoptar la Comisión. Conviene definir de forma clara y precisa las prácticas enológicas autorizadas, incluidos los procedimientos de edulcoración de los vinos, y fijar los límites de utilización de determinadas sustancias, así como las condiciones de uso de algunas de ellas.

- (3) El anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽²⁾ enumeraba las prácticas enológicas autorizadas. Conviene mantener la indicación de esas prácticas enológicas autorizadas y describirlas de forma más sencilla y coherente en un único anexo, completándolas teniendo en cuenta la evolución de las técnicas.
- (4) El anexo V A del Reglamento (CE) nº 1493/1999 fijaba para los vinos producidos en la Comunidad unos contenidos máximos de sulfitos superiores a los límites establecidos por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Conviene ajustarse a los límites de la OIV reconocidos internacionalmente y mantener en el caso de determinados vinos dulces especiales producidos en pequeñas cantidades las excepciones que resultan necesarias por el contenido de azúcar más alto de estos vinos y para garantizar su correcta conservación. A la luz de los resultados de los estudios científicos en curso sobre la reducción y la sustitución de los sulfitos en el vino y sobre el aporte de sulfitos de los vinos en la alimentación humana, es necesario que los valores límite se puedan volver a examinar ulteriormente con vistas a su reducción.
- (5) Procede definir el procedimiento de autorización por los Estados miembros de la utilización, por un período determinado y con fines experimentales, de determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en la normativa comunitaria.
- (6) La elaboración de vinos espumosos, de vinos espumosos de calidad y de vinos espumosos de calidad de tipo aromático necesita, además de las prácticas enológicas admitidas para otros vinos, una serie de prácticas específicas. En aras de la claridad, procede indicar esas prácticas en un anexo independiente.

⁽¹⁾ DO L 148 de 6.6.2008, p. 1.

⁽²⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

- (7) La elaboración de vinos de licor necesita, además de las prácticas enológicas admitidas para otros vinos, una serie de prácticas específicas, así como determinadas peculiaridades en el caso de determinados vinos de licor con denominación de origen protegida. Por motivos de claridad, conviene indicar esas prácticas y restricciones en un anexo independiente.
- (8) La mezcla de vinos es una práctica enológica corriente y, teniendo en cuenta sus posibles efectos en la calidad de los vinos, resulta necesario precisar su definición y regular su utilización para prevenir abusos y garantizar un alto nivel de calidad de los vinos compatible con una mayor competitividad del sector. Por esas mismas razones, y en lo relativo a la producción de vino rosado, esa utilización debe regularse más específicamente en el caso de determinados vinos no sometidos a las disposiciones de un pliego de condiciones.
- (9) En el marco de la normativa comunitaria relativa a los productos alimenticios y en el Codex enológico internacional de la OIV, ya se establecen características de pureza e identidad de gran número de sustancias utilizadas en las prácticas enológicas. En aras de la armonización y la claridad, conviene en primer lugar remitirse a esas características, contemplando al mismo tiempo la posibilidad de completarlas con normas ajustadas a la situación comunitaria.
- (10) No pueden comercializarse los productos vitivinícolas no conformes a las disposiciones del capítulo II del título III del Reglamento (CE) n° 479/2008 o a las que procede contemplar en el presente Reglamento. Sin embargo, es posible la utilización industrial de algunos de esos productos y conviene especificar sus reglas de uso para garantizar un control adecuado de su destino final. Además, para evitar pérdidas económicas a los agentes que posean existencias de determinados productos elaborados antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento, conviene prever que los productos elaborados conforme a las normas vigentes antes de esta fecha puedan entregarse al consumo.
- (11) El anexo V, letra D, punto 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008 establece que cada una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, acidificación y desacidificación debe ser objeto de una declaración a las autoridades competentes. Lo mismo debe hacerse en lo que respecta a las cantidades de azúcar, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado que se hallen en poder de las personas físicas o jurídicas que efectúen tales operaciones. El objetivo de estas declaraciones es permitir un control de las operaciones de que se trata. Por consiguiente, es necesario que las declaraciones se presenten ante la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se lleve a cabo la operación, que tengan la máxima precisión posible y que, cuando se trate de un aumento del grado alcohólico, estén en poder de la autoridad competente en un plazo que permita el control adecuado de la operación.
- (12) En lo que se refiere a la acidificación y la desacidificación, resulta suficiente un control *a posteriori*. Por tal motivo y en aras de una mayor simplificación administrativa, es conveniente permitir que las declaraciones, salvo la primera de la campaña, se efectúen mediante la actualización de registros controlados con regularidad por la autoridad competente. En algunos Estados miembros, las autoridades competentes proceden a un control analítico sistemático de todos los lotes de productos objeto de vinificación. Mientras subsistan estas condiciones, no resulta indispensable la declaración de la intención de aumentar artificialmente el grado alcohólico natural.
- (13) No obstante la norma general establecida en el anexo VI, letra D, del Reglamento (CE) n° 479/2008, el vertido de vino o de mosto de uva en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de «aszú» o «výber» constituye una característica esencial de la elaboración de determinados vinos húngaros y eslovacos. Las condiciones particulares de esta práctica deben fijarse de conformidad con las disposiciones nacionales de los Estados miembros respectivos en vigor el 1 de mayo de 2004.
- (14) El artículo 31 del Reglamento (CE) n° 479/2008 dispone que los métodos de análisis para determinar la composición de los productos regulados por dicho Reglamento y las normas que permitan demostrar si esos productos se han sometido a procesos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas deben ser los recomendados y publicados por la OIV en la Recopilación de métodos internacionales de análisis de vinos y mostos de la OIV. En el caso de que se necesiten métodos de análisis específicos para determinados productos vitivinícolas comunitarios que no haya fijado la OIV, conviene describir tales métodos comunitarios.
- (15) Para garantizar una mayor transparencia, procede publicar a escala comunitaria la lista y la descripción de los métodos de análisis correspondientes.
- (16) Por consiguiente, procede derogar los Reglamentos (CEE) n° 2676/90 de la Comisión, de 17 de septiembre de 1990, por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino ⁽¹⁾ y (CE) n° 423/2008 de la Comisión, de 8 de mayo de 2008, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo y se introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos ⁽²⁾.
- (17) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité establecido por el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento fija determinadas disposiciones de aplicación del título III, capítulos I y II, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

⁽¹⁾ DO L 272 de 3.10.1990, p. 1.

⁽²⁾ DO L 127 de 15.5.2008, p. 13.

Artículo 2

Zonas vitícolas cuyos vinos pueden tener un grado alcohólico total máximo de 20 % vol

Las zonas vitícolas contempladas en el anexo IV, punto 1, párrafo segundo, letra c), guión primero, del Reglamento (CE) n° 479/2008 son las de las zonas C I, C II y C III contempladas en el anexo IX de dicho Reglamento, así como las superficies de la zona B donde pueden producirse los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas siguientes: «Vin de pays de Franche-Comté» y «Vin de pays du Val de Loire».

Artículo 3

Prácticas enológicas autorizadas y restricciones

1. Las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la elaboración y conservación de los productos del Reglamento (CE) n° 479/2008 a que se refiere su artículo 29, apartado 1, quedan establecidas en el anexo I del presente Reglamento.
2. Las prácticas enológicas autorizadas, sus condiciones de uso y sus límites de uso figuran en el anexo I A.
3. Los límites del contenido de anhídrido sulfuroso de los vinos figuran en el anexo I B.
4. Los límites del contenido en acidez volátil figuran en el anexo I C.
5. Las condiciones relativas a la práctica de la edulcoración quedan establecidas en el anexo I D.

Artículo 4

Recurso experimental a nuevas prácticas enológicas

1. Los Estados miembros podrán autorizar, con los fines experimentales contemplados en el artículo 29, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, el recurso a determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento, por un período máximo de tres años, siempre que:
 - a) las prácticas o tratamientos considerados cumplan las condiciones establecidas en el artículo 27, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, así como los criterios establecidos en el artículo 30, letras b) a e), de dicho Reglamento;
 - b) las cantidades sujetas a tales prácticas o tratamientos no superen un volumen máximo de 50 000 hectolitros por año y experimento;
 - c) el Estado miembro interesado informe a la Comisión y a los demás Estados miembros, al comienzo del experimento, de las condiciones de cada una de las autorizaciones;
 - d) los tratamientos en cuestión sean objeto de una inscripción en el documento de acompañamiento contemplado en el artículo 112, apartado 1, y en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Un experimento consistirá en la operación u operaciones realizadas en el marco de un proyecto de investigación claramente definido y caracterizado por un único protocolo experimental.

2. Los productos obtenidos mediante la utilización experimental de las prácticas o tratamientos considerados podrán comercializarse en un Estado miembro distinto al Estado miembro interesado cuando las autoridades competentes del Estado miembro destinatario hayan sido informadas previamente de las condiciones de autorización y de las cantidades correspondientes por el Estado miembro que haya autorizado la experimentación.

3. En los tres meses siguientes a la expiración del plazo contemplado en el apartado 1, el Estado miembro interesado presentará a la Comisión una comunicación sobre el experimento autorizado y sobre su resultado. La Comisión informará a los demás Estados miembros del resultado obtenido.

4. El Estado miembro interesado podrá, en su caso y en función de tal resultado, presentar a la Comisión una solicitud destinada a autorizar la prosecución de dicho experimento, sobre un volumen posiblemente superior al utilizado la primera vez, y por un nuevo período de tres años, como máximo. El Estado miembro interesado entregará la documentación pertinente en apoyo de su solicitud. La Comisión decidirá sobre la solicitud de prosecución del experimento con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 5

Prácticas enológicas aplicables a las categorías de vinos espumosos

Las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones, incluidas las relativas al aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación y la desacidificación, aplicables a los vinos espumosos, a los vinos espumosos de calidad y a los vinos espumosos de calidad de tipo aromático a que se refiere el artículo 32, párrafo segundo, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 figuran en el anexo II del presente Reglamento, sin perjuicio de las prácticas enológicas y de las restricciones de orden general previstas en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 6

Prácticas enológicas aplicables a los vinos de licor

Las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a los vinos de licor a que se refiere el artículo 32, párrafo segundo, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 figuran en el anexo III del presente Reglamento, sin perjuicio de las prácticas enológicas y de las restricciones de orden general previstas en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 7

Definición de mezcla

1. A tenor del artículo 32, párrafo segundo, letra d), del Reglamento (CE) n° 479/2008, se entenderá por «mezcla» la combinación de vinos o mostos de uva de diferentes procedencias, de diferentes variedades de vid, de diferentes años de cosecha o de diferentes categorías de vino o de mosto.

2. Se considerarán categorías de vinos o mostos diferentes:
- el vino tinto, el vino blanco y los mostos o vinos de los que pueda obtenerse una de dichas categorías de vino;
 - el vino sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, el vino con denominación de origen protegida (DOP) y el vino con indicación geográfica protegida (IGP), así como los mostos o vinos de los que pueda obtenerse una de dichas categorías de vino.

A efectos de la aplicación del presente apartado, el vino rosado se considerará vino tinto.

3. No se considerará mezcla:
- el aumento del grado alcohólico natural mediante la adición de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado;
 - la edulcoración.

Artículo 8

Condiciones generales aplicables a la combinación y la mezcla

1. Solo podrán obtenerse vinos mediante combinación o mezcla si los componentes de dicha combinación o mezcla reúnen las características previstas para poder obtener vino y se ajustan a las disposiciones del Reglamento (CE) n° 479/2008 y del presente Reglamento.

La mezcla de un vino blanco sin DOP/IGP con un vino tinto sin DOP/IGP no podrá producir un vino rosado.

No obstante, la disposición del párrafo segundo no excluye las mezclas del tipo contemplado en el mismo si el producto final se destina a la preparación de un vino base a tenor de la definición del anexo I del Reglamento (CE) n° 479/2008 o a la elaboración de vinos de aguja.

2. Queda prohibida la mezcla de un mosto de uva o de un vino sometido a la práctica enológica contemplada en el anexo I A, punto 14, del presente Reglamento con un mosto de uva o un vino que no haya sido sometido a dicha práctica enológica.

Artículo 9

Características de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas

1. Cuando no las establezca la Directiva 2008/84/CE de la Comisión ⁽¹⁾, las características de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas a que se refiere el artículo 32, párrafo segundo, letra e), del Reglamento (CE) n° 479/2008 serán las establecidas y publicadas en el Codex enológico internacional de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

En su caso, estos criterios de pureza se completarán mediante prescripciones específicas previstas en el anexo I A del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 253 de 20.9.2008, p. 1.

2. Las enzimas y preparados enzimáticos utilizados en las prácticas y tratamientos enológicos autorizados cuya lista figura en el anexo I A se ajustarán a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ⁽²⁾.

Artículo 10

Condiciones de tenencia, circulación y utilización de los productos que no se ajusten a las disposiciones del capítulo II del título III del Reglamento (CE) n° 479/2008 o del presente Reglamento

1. Se destruirán los productos que no se ajusten a las disposiciones del capítulo II del título III del Reglamento (CE) n° 479/2008 o a las disposiciones del presente Reglamento. No obstante, los Estados miembros podrán autorizar la utilización, en destilería, vinagrería o con fines industriales, de ciertos productos cuyas características determinen.

2. Ningún productor o comerciante podrá tener existencias, sin motivo legítimo, de dichos productos, que únicamente podrán circular con destino a una destilería, vinagrería o establecimiento que los utilice con fines o para productos industriales, o a una planta de eliminación.

3. Los Estados miembros tendrán la facultad de exigir la adición de agentes desnaturalizantes o indicadores a los vinos contemplados en el apartado 1, al efecto de su mejor identificación. Asimismo, podrán prohibir, por motivos justificados, los usos previstos en el apartado 1 y ordenar la eliminación de los productos.

4. Los vinos producidos antes del 1 de agosto de 2009 podrán comercializarse o entregarse al consumo humano directo, siempre que cumplan las normas comunitarias o nacionales en vigor antes de tal fecha.

Artículo 11

Condiciones generales aplicables a las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural y a las operaciones de acidificación y de desacidificación de productos distintos del vino

Las operaciones contempladas en el anexo V, letra D, punto 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 deberán efectuarse de una sola vez. No obstante, los Estados miembros podrán prever la posibilidad de que algunas de dichas operaciones se realicen en varias fases cuando esta forma de proceder permita una mejor vinificación de los productos considerados. En tal caso, los límites previstos en el anexo V del Reglamento (CE) n° 479/2008 se aplicarán a la operación en su conjunto.

⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

Artículo 12

Normas administrativas relativas al aumento artificial del grado alcohólico natural

1. La declaración contemplada en el anexo V, letra D, punto 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008, correspondiente a las operaciones de aumento del grado alcohólico, será efectuada por las personas físicas o jurídicas que realicen las mencionadas operaciones en los plazos y bajo las condiciones de control oportunos que fijen las autoridades competentes del Estado miembro en cuyo territorio se efectúe la operación.
2. La declaración a que se refiere el apartado 1 se extenderá por escrito e incluirá las siguientes indicaciones:
 - a) nombre y domicilio del declarante;
 - b) lugar en que se efectuará la operación;
 - c) fecha y hora en que se iniciará la operación;
 - d) designación del producto objeto de la operación;
 - e) procedimiento utilizado en dicha operación, con indicación de la naturaleza del producto que se utilizará en ella.
3. Los Estados miembros podrán admitir el envío a la autoridad competente de una declaración previa válida para varias operaciones o para un período determinado. Solo se aceptará este tipo de declaración si la empresa lleva un registro en el que se anoten cada una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, según lo dispuesto en el apartado 6, así como los datos a que se refiere el apartado 2.
4. Los Estados miembros determinarán las condiciones en las que el declarante que, por motivos de fuerza mayor, no pueda efectuar en el momento previsto la operación indicada en su declaración, deberá presentar a la autoridad competente una nueva declaración que permita realizar los controles necesarios.
5. La declaración contemplada en el apartado 1 no será necesaria en los Estados miembros cuyas autoridades de control competentes procedan a un control analítico sistemático de todos los lotes de productos objeto de vinificación.
6. Las menciones relativas al desarrollo de las operaciones de aumento del grado alcohólico se anotarán, inmediatamente después de concluir la operación misma, en los registros contemplados en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

En el caso de que la declaración previa referente a diversas operaciones no incluya la fecha y hora de inicio de las mismas, deberá procederse, además, a su anotación en los registros antes del comienzo de cada operación.

Artículo 13

Normas administrativas relativas a la acidificación y a la desacidificación

1. Por lo que respecta a la acidificación y la desacidificación, la declaración contemplada en el anexo V, letra D, punto 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008 será presentada por los operadores, a más tardar, el segundo día siguiente a aquel en que se efectúe la primera operación en el transcurso de una campaña. Será válida para el conjunto de las operaciones de la campaña.
2. La declaración contemplada en el apartado 1 se extenderá por escrito e incluirá las siguientes indicaciones:
 - a) nombre y domicilio del declarante;
 - b) naturaleza de la operación;
 - c) lugar donde se haya realizado la operación.
3. Las menciones relativas al desarrollo de cada una de las operaciones de acidificación o desacidificación deberán anotarse en los registros contemplados en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 14

Vertido de vino o de mosto de uva en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de «aszú»/«ýber»

El vertido de vino o de mosto de uva en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de «aszú»/«výber», previsto en el anexo VI, letra D, punto 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, deberá realizarse de la manera siguiente, de conformidad con las disposiciones nacionales vigentes desde el 1 de mayo de 2004:

- a) el «Tokaji fordítás» o el «Tokajský fordítás» se elaborará mediante el vertido de mosto o vino en la pulpa prensada de «aszú»/«výber»;
- b) el «Tokaji másolás» o el «Tokajský másolás» se elaborará mediante el vertido de mosto o vino en las lías de «aszú»/«výber»;

Los productos correspondientes deberán proceder del mismo año de cosecha.

Artículo 15

Métodos de análisis comunitarios aplicables

1. Los métodos de análisis contemplados en el artículo 31, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n° 479/2008 aplicables a efectos del control de determinados productos vitivinícolas o de determinados límites fijados a escala comunitaria figuran en el anexo IV.
2. La Comisión publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, la lista y la descripción de los métodos de análisis contemplados en el artículo 31, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y descritos en la Recopilación de métodos internacionales de análisis de vinos y mostos de la OIV aplicables a efectos del control de los límites y los requisitos establecidos por la normativa comunitaria para la producción de productos vitivinícolas.

Artículo 16
Derogación

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) n° 2676/90 y (CE) n° 423/2008.

Las referencias a los Reglamentos derogados y al Reglamento (CE) n° 1493/1999 se considerarán referencias al presente Reglamento

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de julio de 2009.

y deberán leerse de acuerdo con el cuadro de correspondencias que figura en el anexo V.

Artículo 17

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2009.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I A

PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
1	Aireación u oxigenación a partir de oxígeno gaseoso		
2	Tratamientos térmicos		
3	Centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte		El posible uso de un coadyuvante no debe dejar residuos indeseables en el producto tratado
4	Empleo de anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono), de argón o de nitrógeno, bien solos o bien mezclados entre sí, para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire		
5	Empleo de levaduras de vinificación secas o en suspensión vínica	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos	
6	Empleo, para facilitar el desarrollo de las levaduras, de una o varias de las sustancias siguientes completadas, en su caso, con un soporte inerte de celulosa microcristalina:		
	— adición de fosfato de diamonio o sulfato de amonio	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos	Dentro del límite de utilización respectivo de 1 g/l (expresado en sales) ⁽²⁾ o de 0,3 g/l en la segunda fermentación de los vinos espumosos
	— adición de bisulfito de amonio	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación	Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) ⁽²⁾ y de los límites previstos en el punto 7
	— adición de diclorhidrato de tiamina	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos	Dentro del límite de utilización de 0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento
7	Empleo de anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre), de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio (también llamado disulfito de potasio o piro-sulfito de potasio)		Límites (cantidad máxima en el producto comercializado) previstos en el anexo I B
8	Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado, el mosto de uva concentrado rectificado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación	

	1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
9	Tratamiento mediante carbones de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos	Dentro del límite de utilización de 100 g de producto seco por hl
10	Clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentaria, — materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo o del guisante, — cola de pescado, — caseína y caseinatos de potasio, — albúmina de huevo, — bentonita, — dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal, — caolín, — tanino, — enzimas pectolíticas, — preparados enzimáticos de betaglucanasa 	Condiciones de uso de la betaglucanasa previstas en el apéndice 1	
11	Empleo de ácido sórbico en forma de sorbato potásico		Cantidad máxima en ácido sórbico en el producto tratado comercializado: 200 mg/l
12	Empleo de ácido L(+) tartárico, ácido L-málico, ácido D, L-málico o ácido láctico para la acidificación	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Especificaciones relativas al ácido L(+) tartárico previstas en el apéndice 2, punto 2	
13	Empleo de una o más de las sustancias siguientes para la desacidificación: <ul style="list-style-type: none"> — tartrato neutro de potasio, — bicarbonato de potasio, — carbonato de calcio, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L(+) tartárico y L(-) málico, — tartrato de calcio, — ácido L(+) tartárico, — preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado 	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Para el ácido L(+) tartárico, en las condiciones previstas en el apéndice 2	
14	Adición de resina de pino carrasco	En las condiciones previstas en el apéndice 3	

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
15	Empleo de preparados de paredes celulares de levaduras		Dentro del límite de utilización de 40 g/hl
16	Empleo de polivinilpirrolidona		Dentro del límite de utilización de 80 g/hl
17	Empleo de bacterias lácticas		
18	Adición de lisozima		Dentro del límite de utilización de 500 mg/l (cuando la adición se realiza en el mosto y en el vino, la cantidad acumulada no podrá exceder del límite de 500 mg/l)
19	Adición de ácido L-ascórbico		Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Empleo de resinas de intercambio iónico	Únicamente en el mosto de uva destinado a la elaboración de mosto de uva concentrado rectificado y bajo las condiciones previstas en el apéndice 4	
21	Empleo, en los vinos secos, de lías frescas, sanas y no diluidas, que contengan levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos	En los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Cantidades no superiores al 5 % del volumen del producto tratado
22	Burbujeo utilizando argón o nitrógeno		
23	Adición de anhídrido carbónico	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 7 y 9, del Reglamento (CE) n° 479/2008	En los vinos tranquilos, la cantidad máxima de anhídrido carbónico en el vino tratado comercializado es de 3 g/l, y la sobrepresión debida al anhídrido carbónico debe ser inferior a 1 bar a la temperatura de 20 °C
24	Adición de ácido cítrico con vistas a la estabilización del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 1 g/l
25	Adición de taninos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
26	Tratamiento: — de los vinos blancos y rosados mediante ferrocianuro de potasio, — de los vinos tintos mediante ferrocianuro de potasio o con fitato de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	Para el fitato de calcio, dentro del límite de utilización de 8 g/hl
27	Adición de ácido metatartárico	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
28	Empleo de goma arábica	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
29	Empleo de ácido D,L- tartárico, también denominado ácido racémico, o de su sal neutra de potasio, con el fin de precipitar el exceso de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	
30	Utilización para facilitar la precipitación de las sales tartáricas: — de bitartrato de potasio o tartrato ácido de potasio, — de tartrato de calcio,	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Para el tartrato de calcio, dentro del límite de utilización de 200 g/hl
31	Empleo de sulfato de cobre o de citrato de cobre para eliminar un defecto de gusto o de aroma del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l
32	Adición de caramelo, en el sentido de la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios (*), con objeto de reforzar la coloración	Únicamente en los vinos de licor	
33	Empleo de discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo con el fin de crear una atmósfera estéril	Únicamente en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y en el vino Autorizado únicamente en Italia mientras no lo prohíba el Derecho nacional y solamente en recipientes de una capacidad superior a 20 litros	No debe quedar ninguna traza de isotiocianato de alilo en el vino
34	Adición de dicarbonato de dimetilo al vino para la estabilización microbiológica	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 6	Dentro del límite de utilización de 200 mg/l, y residuos indetectables en el vino comercializado
35	Adición de manoproteínas de levadura para la estabilización proteica y tartárica de los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
36	Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 7	
37	Empleo de ureasa para disminuir el índice de urea en los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 8	
38	Utilización de trozos de madera de roble en la elaboración y la crianza de vinos, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva	En las condiciones previstas en el apéndice 9	
39	Empleo: — de alginato de calcio, o — de alginato de potasio	Únicamente para la elaboración de todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja, obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüello	
40	Desalcoholización parcial de los vinos	Únicamente en el vino, y en las condiciones previstas en el apéndice 10	
41	Adición de copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP), con el fin de reducir los contenidos de cobre, hierro y metales pesados	En las condiciones previstas en el apéndice 11	Dentro del límite de utilización de 500 mg/l (cuando la utilización se realiza en el mosto y el vino, la cantidad acumulada no podrá exceder de 500 mg/l)
42	Adición de carboximetilcelulosa (gomas de celulosa) para la estabilización tartárica	Únicamente en el vino y en todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
43	Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 12	

⁽¹⁾ Salvo que se indique explícitamente lo contrario, la práctica o tratamiento descritos pueden utilizarse para las uvas frescas, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, el mosto de uva concentrado, el vino nuevo aún en proceso de fermentación, el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar, el vino, todas las categorías de vinos espumosos, el vino de aguja, el vino de aguja gasificado, los vinos de licor, los vinos de uvas pasificadas y los vinos de uvas sobremaduradas.

⁽²⁾ Estas sales de amonio pueden utilizarse conjuntamente dentro del límite global de 1 g/l, sin perjuicio de los límites específicos de 0,3 g/l o de 0,2 g/l mencionado.

⁽³⁾ El límite de utilización es de 250 mg/l en cada tratamiento.

⁽⁴⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

Apéndice 1

Requisitos relativos a la betaglucanasa

1. Codificación internacional de las beta-glucanasas: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glucano hidrolasa (degrada el glucano de *Botrytis cinerea*)
3. Origen: *Trichoderma harzianum*
4. Ámbito de aplicación: degradación de los beta-glucanos presentes en los vinos, especialmente los procedentes de las uvas afectadas por la botritis
5. Dosis máxima de empleo: 3 gramos del preparado enzimático que contiene un 25 % de materia orgánica en suspensión (TOS) por hectolitro
6. Características de pureza química y microbiológica:

Pérdida por desecación	Inferior al 10 %
Metales pesados	Inferior a 30 ppm
Plomo	Inferior a 10 ppm
Arsénico	Inferior a 3 ppm
Coliformes totales	Ausencia
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en una muestra de 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	Ausencia en una muestra de 25 g
Microorganismos aerobios totales	Inferior a 5×10^4 microorganismos/g

*Apéndice 2***Ácido L(+) tartárico**

1. La utilización de ácido tartárico, incluido el uso para la desacidificación, prevista en el anexo I A, punto 13, solo se admitirá en los productos:

obtenidos de las variedades de vid Elbling y Riesling, y

procedentes de uvas cosechadas en las siguientes regiones vitícolas de la parte septentrional de la zona vitícola A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. El ácido tartárico cuyo uso está previsto en los puntos 12 y 13 del presente anexo, también llamado ácido L(+) tartárico, debe ser de origen agrícola y extraerse en concreto de los productos vitivinícolas. Debe cumplir asimismo los criterios de pureza fijados en la Directiva 2008/84/CE.
-

*Apéndice 3***Resina de pino carrasco**

1. La utilización de resina de pino carrasco, prevista en el anexo I A, punto 14, solo se admitirá a efectos de la obtención de un vino «retsina». Esta práctica enológica únicamente podrá realizarse:
 - a) en el territorio geográfico de Grecia;
 - b) con un mosto obtenido a partir de uva correspondiente a las variedades, al área de producción y al área de vinificación determinadas por las disposiciones griegas vigentes a 31 de diciembre de 1980;
 - c) por adición de una cantidad de resina igual o inferior a 1 000 gramos por hectolitro de producto utilizado, antes de la fermentación o, siempre que el grado alcohólico volumétrico adquirido no exceda de una tercera parte del grado alcohólico volumétrico total, durante la fermentación.
 2. En el supuesto de que Grecia se proponga modificar las disposiciones a que se hace referencia en el punto 1, letra b), informará de ello previamente a la Comisión. Si esta no se pronuncia en los dos meses siguientes a dicha notificación, Grecia podrá introducir tales modificaciones.
-

Apéndice 4

Resinas de intercambio iónico

Las resinas de intercambio iónico que pueden utilizarse de conformidad con el anexo I A, punto 20, son copolímeros de estireno o de divinilbenceno que contengan grupos de ácido sulfónico o de amonio. Deben cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ y las disposiciones comunitarias y nacionales de aplicación del mismo. Además, no deben ceder, durante los controles mediante el método de análisis contemplado en el apartado 2, a cada uno de los disolventes mencionados, más de 1 miligramo por litro de materias orgánicas. Su regeneración debe efectuarse mediante la utilización de sustancias admitidas para la elaboración de los alimentos.

Dichas resinas únicamente pueden utilizarse bajo control de un enólogo o de un técnico y en instalaciones autorizadas por las autoridades del Estado miembro en cuyo territorio se utilicen dichas resinas. Las citadas autoridades determinan las funciones y la responsabilidad que incumben a los enólogos y técnicos autorizados.

Método de análisis para determinar las pérdidas de materia orgánica de las resinas de intercambio iónico:

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Determinación de las pérdidas de materia orgánica de las resinas de intercambio iónico.

2. DEFINICIÓN

Pérdidas de materia orgánica en las resinas de intercambio iónico. Pérdidas determinadas por el método que se describe a continuación.

3. FUNDAMENTO DEL MÉTODO

Los solventes de extracción se pasan por resinas preparadas al efecto y el peso de la materia orgánica extraída se determina por gravimetría.

4. REACTIVOS

Todos los reactivos deben ser de calidad analítica.

Solventes de extracción:

- 4.1. Agua destilada o agua desionizada o de un grado de pureza equivalente.
- 4.2. Preparar etanol al 15 % v/v mezclando 15 volúmenes de etanol absoluto con 85 volúmenes de agua (punto 4.1).
- 4.3. Preparar ácido acético al 5 % m/m mezclando 5 partes en peso de ácido acético glacial con 95 partes en peso de agua (punto 4.1).

5. MATERIAL

- 5.1. Columnas de cromatografía de intercambio iónico.
- 5.2. Probetas cilíndricas con capacidad de dos litros.
- 5.3. Cápsulas planas de evaporación que soporten una temperatura de 850 °C en un horno de mufla.
- 5.4. Estufa con dispositivo de control de temperatura, regulada aproximadamente a 105 ± 2 °C.
- 5.5. Horno de mufla con dispositivo de control de temperatura, regulado a 850 ± 25 °C.
- 5.6. Balanza de análisis de una precisión de 0,1 miligramos.
- 5.7. Evaporador, placa calentadora o evaporador de rayos infrarrojos.

(¹) DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

6. PROCEDIMIENTO

- 6.1. Añadir en cada una de las tres columnas de cromatografía de intercambio iónico (punto 5.1) 50 mililitros de la resina de intercambio iónico que deba controlarse, la cual habrá sido lavada y tratada previamente con arreglo a las especificaciones de los fabricantes relativas a las resinas destinadas a su empleo en el sector de la alimentación.
- 6.2. Cuando se trate de resinas aniónicas, pasar los tres solventes de extracción (puntos 4.1, 4.2 y 4.3) por separado a través de las columnas preparadas al efecto (punto 6.1), con un caudal de 350 a 450 mililitros por hora. Desechar cada vez el primer litro de eluido y recoger los dos litros siguientes en probetas graduadas (punto 5.2). Si se trata de resinas catiónicas, pasar únicamente los dos solventes indicados en los puntos 4.1 y 4.2 a través de las columnas preparadas al efecto.
- 6.3. Evaporar cada uno de los tres eluidos sobre una placa calentadora o con ayuda de un evaporador de rayos infrarrojos (punto 5.7) en una cápsula plana de evaporación (punto 5.3), limpiada previamente y pesada (m0). Colocar las cápsulas en una estufa (punto 5.4) y secar hasta peso constante (m1).
- 6.4. Después de haber anotado el peso de la cápsula secada del modo indicado (punto 6.3), colocarla en un horno de mufla (punto 5.5) e incinerar hasta obtener un peso constante (m2).
- 6.5. Determinar la materia orgánica extraída (punto 7.1). Si el resultado es superior a 1 miligramo por litro, efectuar un ensayo en blanco con los reactivos y volver a calcular el peso de la materia orgánica extraída.

Efectuar el ensayo en blanco repitiendo las operaciones indicadas en los puntos 6.3 y 6.4, pero utilizando 2 litros de solvente de extracción, lo cual dará los pesos m3 y m4 correspondientes, respectivamente, a los puntos 6.3 y 6.4.

7. EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

7.1. Fórmula y cálculo de los resultados

El peso de la materia orgánica extraída de las resinas de intercambio iónico, expresado en miligramos por litro, viene dado por la fórmula siguiente:

$$500 (m1 - m2)$$

donde m1 y m2 se expresan en gramos.

El peso corregido de la materia orgánica extraída de las resinas de intercambio iónico, expresado en miligramos por litro, viene dado por la fórmula siguiente:

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

donde m1, m2, m3 y m4 se expresan en gramos.

- 7.2. La diferencia entre los resultados de las dos determinaciones paralelas efectuadas con la misma muestra no debe sobrepasar 0,2 miligramos por litro.
-

*Apéndice 5***Ferrocianuro de potasio****Fitato de calcio****Ácido D,L-tartárico**

La utilización de ferrocianuro de potasio y la utilización de fitato de calcio previstas en el anexo I A, punto 26, o la utilización de ácido D,L-tartárico prevista en el anexo I A, punto 29, únicamente estarán autorizadas cuando dicho tratamiento se realice bajo el control de un enólogo o de un técnico, autorizado por las autoridades del Estado miembro en cuyo territorio se efectúe el tratamiento y cuyas condiciones de responsabilidad sean establecidas, en su caso, por el correspondiente Estado miembro.

Después del tratamiento con ferrocianuro de potasio o fitato de calcio, el vino deberá contener indicios de hierro.

Las disposiciones relativas al control de la utilización de los productos contemplados en el párrafo primero serán las que establezcan los Estados miembros.

*Apéndice 6***Requisitos relativos al dicarbonato de dimetilo****ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El dicarbonato de dimetilo puede añadirse al vino para conseguir la estabilización microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentables.

REQUISITOS

- La adición se efectuará muy poco tiempo antes del embotellado, definido como la introducción del producto con fines comerciales en envases de una capacidad igual o inferior a 60 litros.
 - El tratamiento solo se podrá aplicar a los vinos cuyo contenido de azúcares sea igual o superior a 5 g/l.
 - El producto utilizado cumplirá los criterios de pureza fijados por la Directiva 2008/84/CE.
 - El tratamiento se consignará en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
-

Apéndice 7

Requisitos relativos al tratamiento por electrodiálisis

Este tratamiento tiene como finalidad conseguir la estabilidad tartárica del vino frente al tartrato ácido de potasio y al tartrato de calcio (y otras sales de calcio), mediante la extracción de iones sobresaturados en el vino bajo la acción de un campo eléctrico con ayuda de membranas permeables solamente a los aniones, por una parte, y membranas permeables solamente a los cationes, por otra.

1. REQUISITOS APLICABLES A LAS MEMBRANAS

- 1.1. Las membranas deben estar dispuestas alternativamente en un sistema de tipo «filtro-prensa», o cualquier otro sistema apropiado, que determinará los compartimientos de tratamiento (vino) y de concentración (agua de vertido).
- 1.2. Las membranas permeables a los cationes deben estar adaptadas para extraer únicamente cationes y, en particular, cationes K^+ y Ca^{++} .
- 1.3. Las membranas permeables a los aniones deben estar adaptadas para extraer únicamente aniones y, en particular, aniones tartrato.
- 1.4. Las membranas no deben provocar modificaciones excesivas de la composición fisicoquímica y de las características organolépticas del vino. Deben responder a las exigencias siguientes:
 - Deben estar fabricadas de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación, a partir de las sustancias autorizadas para la fabricación de materiales plásticos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios que figuran en el anexo II de la Directiva 2002/72/CE de la Comisión ⁽¹⁾,
 - El usuario del equipo de electrodiálisis debe demostrar que las membranas utilizadas reúnen las características arriba indicadas y que su sustitución ha sido efectuada por personal especializado.
 - No deben liberar ninguna sustancia en una cantidad que entrañe peligro para la salud humana o afecte al sabor o al olor de los productos alimenticios, y deberán cumplir los requisitos establecidos en la Directiva 2002/72/CE.
 - Durante su utilización, no deben producirse interacciones entre los constituyentes de la membrana y los del vino que puedan provocar en el producto tratado la formación de nuevos compuestos, con posibles consecuencias toxicológicas.

La estabilidad de las membranas de electrodiálisis nuevas debe establecerse mediante un simulador con una composición fisicoquímica idéntica a la del vino para el estudio de la posible migración de determinadas sustancias procedentes de las membranas de electrodiálisis.

El método de experimentación recomendado es el siguiente:

El simulador ha de ser una solución hidroalcohólica amortiguada con el pH y la conductividad del vino. Su composición debe ser la siguiente:

- etanol absoluto 11 l,
- tartrato ácido de potasio: 380 g,
- cloruro de potasio: 60 g,
- ácido sulfúrico concentrado: 5 ml,
- agua destilada: cantidad suficiente para 100 l.

Esta solución debe utilizarse para las pruebas de migración en circuito cerrado sobre un apilamiento de electrodiálisis bajo tensión (1 volt/célula), a razón de 50 l/m² de membranas aniónicas y catiónicas, hasta desmineralizar la solución en un 50 %. El circuito efluente se inicia por una solución de cloruro de potasio de 5 g/l. Las sustancias migrantes se buscan en el simulador y en el efluente de electrodiálisis.

⁽¹⁾ DO L 220 de 15.8.2002, p. 18.

Se determina la cantidad de moléculas orgánicas que forman parte de la composición de la membrana y que pueden migrar a la solución tratada. Se realiza la determinación particular de cada uno de estos constituyentes en un laboratorio autorizado. El contenido en el simulador debe ser inferior en total, para el conjunto de los compuestos determinados, a 50 µg/l.

De forma general, deben aplicarse a estas membranas las normas generales de control de los materiales en contacto con los alimentos.

2. REQUISITOS APLICABLES A LA UTILIZACIÓN DE LAS MEMBRANAS

La pareja de membranas aplicables al tratamiento de estabilización tartárica del vino por electrodiálisis debe estar diseñada de forma que se cumplan las condiciones siguientes:

- La disminución del pH del vino no puede ser superior a 0,3 unidades de pH.
- La disminución de la acidez volátil ha de ser inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes, expresada en ácido acético).
- El tratamiento por electrodiálisis no debe afectar a los componentes no iónicos del vino, en particular, los polifenoles y los polisacáridos.
- La difusión de pequeñas moléculas como el etanol ha de ser escasa y no implicar una disminución del grado alcohólico del vino superior a 0,1 % vol.
- La conservación y limpieza de estas membranas deben realizarse según las técnicas autorizadas, con sustancias cuya utilización esté permitida en la preparación de productos alimenticios.
- Las membranas deben estar identificadas para que pueda comprobarse la alternancia en el apilamiento.
- El material utilizado ha de ser guiado por un sistema de mando y control que tenga en cuenta la inestabilidad propia de cada vino, de forma que únicamente se elimine la sobresaturación de tartrato ácido de potasio y de sales de calcio.
- La aplicación del tratamiento debe ser responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.

El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Apéndice 8

Requisitos relativos a la ureasa

1. Codificación internacional de la ureasa: EC 3-5-1-5, n° CAS: 9002-13-5.
2. Actividad: ureasa (activa en medio ácido), que convierta la urea en amoníaco y dióxido de carbono. La actividad declarada será de 5 unidades/mg como mínimo, entendiéndose por unidad la cantidad de enzima que libera un μmol de NH_3 por minuto a 37 °C a partir de una concentración de urea de 5 g/l (pH 4).
3. Origen: *Lactobacillus fermentum*.
4. Ámbito de aplicación: degradación de la urea presente en los vinos destinados a un envejecimiento prolongado cuando la concentración inicial de urea sea superior a 1 mg/l.
5. Dosis máxima de empleo: 75 mg de la preparación enzimática por litro de vino tratado, sin superar las 375 unidades de ureasa por litro de vino. Al final del tratamiento, cualquier actividad enzimática residual deberá ser eliminada mediante filtración del vino (diámetro de los poros inferior a 1 μm).
6. Especificaciones de pureza química y microbiológica:

Pérdida por desecación	Inferior al 10 %
Metales pesados	Inferior a 30 ppm
Plomo	Inferior a 10 ppm
Arsénico	Inferior a 2 ppm
Coliformes totales	Ausencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en una muestra de 25 g
Microorganismos aerobios totales	Inferior a 5×10^4 microorganismos/g

La ureasa admitida para el tratamiento del vino debe producirse en condiciones similares a las de la ureasa objeto del dictamen del Comité Científico de la Alimentación Humana de 10 de diciembre de 1998.

Apéndice 9

Requisitos relativos a los trozos de madera de roble

OBJETO, ORIGEN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los trozos de madera de roble se utilizan para la elaboración y crianza de vinos, incluida la fermentación de las uvas frescas y de los mostos de uva, y para transmitir al vino ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble.

Los trozos de madera deben provenir exclusivamente de las especies de *Quercus*.

Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin haber sufrido combustión, incluso en la superficie, ni ser carbonosos ni friables al tacto. No deben haber sufrido ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado. No se les puede añadir producto alguno para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO UTILIZADO

Deben figurar en la etiqueta el origen de la especie o especies botánicas de roble, la intensidad del tostado (en su caso), las condiciones de conservación y las consignas de seguridad.

DIMENSIONES

La dimensión de las partículas de madera ha de ser tal que al menos el 95 % de ellas, expresado en peso, sea retenido por un tamiz con mallas de 2 mm (es decir, malla 9).

PUREZA

Los trozos de madera de roble no deben liberar sustancias en concentraciones que puedan acarrear riesgos para la salud.

El tratamiento se debe consignar en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

*Apéndice 10***Requisitos relativos al tratamiento de desalcoholización parcial de los vinos**

Este tratamiento tiene por objeto la obtención de un vino parcialmente desalcoholizado mediante la eliminación de una parte del alcohol (etanol) del vino gracias a técnicas físicas separativas.

Requisitos

- Los vinos tratados no deben presentar defectos organolépticos y deben ser aptos para el consumo humano directo.
 - No se puede proceder a la eliminación del alcohol del vino si se ha llevado a cabo una de las operaciones de aumento del grado alcohólico natural contempladas en el anexo V del Reglamento (CE) n° 479/2008 en uno de los productos vitivinícolas utilizados en la elaboración del vino considerado.
 - La disminución del grado alcohólico volumétrico adquirido no puede ser superior al 2 % vol y el grado alcohólico volumétrico adquirido del producto final se debe ajustar al definido en el anexo IV, punto 1, párrafo segundo, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008.
 - La aplicación del tratamiento es responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.
 - El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
 - Los Estados miembros pueden disponer que este tratamiento sea objeto de declaración a las autoridades competentes.
-

*Apéndice 11***Requisitos relativos al tratamiento con copolímeros PVI/PVP**

Este tratamiento tiene por objeto reducir las concentraciones demasiado altas de metales y prevenir los defectos provocados por esas concentraciones demasiado elevadas, tales como la quiebra férrica, mediante la adición de copolímeros que adsorban esos metales.

Requisitos

- Los copolímeros añadidos al vino deben eliminarse por filtración a más tardar en los dos días siguientes a la adición, teniendo en cuenta el principio de cautela.
- En el caso de los mostos, los copolímeros se añaden como muy pronto dos días antes de la filtración.
- La aplicación del tratamiento se lleva a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.
- Los copolímeros adsorbentes utilizados deben ajustarse a los requisitos del Codex enológico internacional publicado por la OIV, especialmente en lo relativo a los contenidos máximos de monómeros ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ El tratamiento con copolímeros PVI/PVP solo podrá utilizarse después del establecimiento y la publicación en el Codex enológico internacional de la OIV de las características de pureza e identidad de los copolímeros autorizados.

*Apéndice 12***Requisitos relativos al tratamiento por intercambio catiónico para la estabilización tartárica del vino**

Este tratamiento tiene como finalidad conseguir la estabilidad tartárica del vino frente al tartrato ácido de potasio y al tartrato de calcio (y otras sales de calcio).

Requisitos

1. El tratamiento se debe limitar a la eliminación de los cationes en exceso.
 - El vino debe ser tratado previamente con frío.
 - Solo se debe tratar con intercambiadores de cationes la fracción mínima del vino necesaria para la obtención de la estabilidad.
2. El tratamiento se efectúa sobre resinas intercambiadoras de cationes regeneradas en ciclo ácido.
3. El proceso íntegro se lleva a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado. El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
4. Las resinas catiónicas deben ajustarse a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ y a las disposiciones comunitarias y nacionales adoptadas para la aplicación del mismo, así como a los requisitos de índole analítica que figuran en el apéndice 4 del Presente Reglamento. Su utilización no debe entrañar modificaciones excesivas de la composición fisicoquímica y de los caracteres organolépticos del vino y se han de respetar los límites fijados en la monografía «Resinas intercambiadoras de cationes» del Codex enológico internacional publicado por la OIV.

(1) DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

ANEXO I B

LÍMITES DEL CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

1. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:
 - a) 150 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;
 - b) 200 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados.
2. No obstante lo dispuesto en el punto 1, letras a) y b), el límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso se eleva, en lo que respecta a los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5 gramos por litro, a:
 - a) 200 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;
 - b) 250 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados;
 - c) 300 miligramos por litro en el caso de:
 - los vinos que tengan derecho a la mención «Spätlese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette y Savennières,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen protegidas Allela, Navarra, Penedès, Tarragona y Valencia, y los vinos con derecho a una denominación de origen protegida originarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco y designados por la mención «vendimia tardía»,
 - los vinos dulces con derecho a la denominación de origen protegida «Binissalem-Mallorca»,
 - los vinos originarios del Reino Unido producidos con arreglo a la legislación británica cuando su contenido de azúcares sea superior a 45 g/l,
 - los vinos procedentes de Hungría con derecho a la denominación de origen protegida «Tokaji» y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji száraz szamorodni»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Loazzolo, Alto Adige y Trentino, designados por una o las dos menciones siguientes: «passito» o «vendemmia tardiva»,
 - los vinos con derecho a la denominación de origen protegida «Colli orientali del Friuli» acompañada de la indicación «Picolit»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Moscato di Pantelleria naturale» y «Moscato di Pantelleria»,
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a la mención «pozdní sběr»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «neskorý zber» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»,
 - los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol y su contenido de azúcar sea superior a 45 g/l,
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille,
- los vinos dulces originarios de Grecia cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- los vinos dulces originarios de Chipre cuyo grado alcohólico volumétrico total sea inferior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a la denominación de origen protegida Κουμανδαρία (Commandaria),
- los vinos dulces originarios de Chipre procedentes de uvas sobremaduras o de uvas pasificadas cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 miligramos por litro en el caso de:
- los vinos que tengan derecho a la mención «Auslese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos rumanos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a la mención «výběr z hroznů»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «výběr z hrozna» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský másláš» o «Tokajský fordítáš»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «vrhunsko vino ZGP — izbor»;
- e) 400 miligramos por litro en el caso de:
- los vinos con derecho a las denominaciones «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen siguientes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon salvo si lleva la mención «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguido del nombre del municipio de origen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh salvo si lleva la mención «sec», Alsace y Alsace grand cru seguido de la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
 - los vinos dulces de uvas sobremaduradas y los vinos dulces de uvas pasificadas originarios de Grecia cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar sea igual o superior a 45 g/l y que tengan derecho a una de las denominaciones de origen protegidas siguientes: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), y los vinos dulces de uvas sobremaduradas y los vinos dulces de uvas pasificadas que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos-Holy Mountain),
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a las menciones «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «bobuľový výber», «hrozienukový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» o «slamové víno» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský výber», «Tokajská esencia» o «Tokajská výberová esencia»,
 - los vinos procedentes de Hungría con derecho a una denominación de origen protegida y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» o «Töppedt szőlőből készült bor»;
 - los vinos que tengan derecho a la denominación de origen «Albana di Romagna» designados por la mención «passito»,
 - los vinos luxemburgueses con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «vendanges tardives», «vin de glace» o «vin de paille»,
 - los vinos blancos que tengan derecho a la denominación de origen «Douro» seguida de la mención «colheita tardia»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» o «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» o «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - los vinos blancos originarios de Canadá con derecho a llevar la mención «Icewine».

3. Las listas de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida que figuran en el punto 2, letras c), d) y e), podrán modificarse cuando cambien las condiciones de producción de los vinos considerados o cambie su indicación geográfica o su denominación de origen. Los Estados miembros proporcionarán previamente todas las informaciones técnicas necesarias relativas a los vinos considerados, incluidos los pliegos de condiciones, así como las cantidades producidas al año.
4. Cuando las condiciones climáticas lo requieran, la Comisión podrá decidir, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, que los Estados miembros interesados puedan, en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad y respecto a los vinos producidos en su territorio, permitir que los contenidos máximos totales de anhídrido sulfuroso inferiores a 300 miligramos por litro contemplados en el presente punto se aumenten en 50 miligramos por litro como máximo. La lista de los casos en que los Estados miembros pueden autorizar este aumento figura en el apéndice 1.
5. Los Estados miembros pueden aplicar disposiciones más restrictivas a los vinos producidos en su territorio.

B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR

El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:

150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,

200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS

1. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:
 - a) 185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad, y
 - b) 235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos.
2. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar, respecto a los vinos espumosos contemplados en el punto 1, letras a) y b), producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente como máximo en 40 miligramos por litro, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros de que se trate.

Apéndice 1

Aumento del contenido máximo total de anhídrido sulfuroso cuando lo hayan requerido las condiciones meteorológicas

(Anexo I B del presente Reglamento)

	Año	Estado miembro	Zona(s) vitícola(s)	Vinos correspondientes
1.	2000	Alemania	Todas las zonas vitícolas del territorio alemán	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2000
2.	2006	Alemania	Las zonas vitícolas de las regiones de Baden-Wurtemberg, Baviera, Hesse y Renania-Palatinado	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2006
3.	2006	Francia	Las zonas vitícolas de los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2006

ANEXO I C

LÍMITES DEL CONTENIDO EN ACIDEZ VOLÁTIL DE LOS VINOS

1. El contenido en acidez volátil no puede ser superior a:
 - a) 18 miliequivalentes por litro en el caso de los mostos de uva parcialmente fermentados,
 - b) 18 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos blancos y rosados, o
 - c) 20 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos tintos.
2. Los contenidos especificados en el punto 1 son válidos:
 - a) respecto a los productos procedentes de uva recolectada en la Comunidad, en la fase de producción y en todas las fases de comercialización;
 - b) respecto a los mostos de uva parcialmente fermentados y los vinos originarios de terceros países, en todas las fases, desde el momento de su entrada en el territorio geográfico de la Comunidad.
3. Pueden establecerse excepciones al punto 1 en el caso de:
 - a) determinados vinos con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP),
 - cuando hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, o
 - cuando se hayan elaborado con arreglo a métodos especiales;
 - b) los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol.

Los Estados miembros comunicarán estas excepciones a la Comisión, que las transmitirá a los demás Estados miembros.

ANEXO I D

LÍMITES Y CONDICIONES APLICABLES A LA EDULCORACIÓN DE LOS VINOS

1. Únicamente está autorizada la edulcoración de vino realizada con uno o varios de los productos siguientes:

- a) mosto de uva;
- b) mosto de uva concentrado;
- c) mosto de uva concentrado rectificado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no puede aumentarse en más de un 4 % vol.

2. Queda prohibida, dentro del territorio de la Comunidad, la edulcoración de los vinos importados destinados al consumo humano directo y designados mediante una indicación geográfica. La edulcoración de los demás vinos importados está sometida a las mismas condiciones que se aplican a los vinos producidos en la Comunidad.

3. Un Estado miembro puede autorizar la edulcoración de un vino con denominación de origen protegida únicamente si la misma se realiza:

- a) cumpliendo las condiciones y los límites fijados en las demás partes del presente anexo;
- b) dentro de la región de la cual proceda el vino de que se trate o en una zona de proximidad inmediata.

El mosto de uva y el mosto de uva concentrado contemplados en el punto 1 deben proceder de la misma región que el vino para cuya edulcoración se utilizan.

4. Únicamente está autorizada la edulcoración de los vinos en la fase de producción y de comercio mayorista.

5. La edulcoración de los vinos se efectúa respetando las normas administrativas siguientes:

- a) Las personas físicas o jurídicas que realicen la edulcoración presentan una declaración a la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se vaya a realizar la misma.
- b) Las declaraciones se efectúan por escrito. Deben obrar en poder de la autoridad competente por lo menos 48 horas antes del día en que se desarrolle la operación.
- c) No obstante, en caso de que una empresa realice operaciones de edulcoración de forma habitual o continua, los Estados miembros podrán permitir que se remita a la autoridad competente una declaración válida para varias operaciones o para un período determinado. Solo se aceptará este tipo de declaración si la empresa lleva un registro en el que se consigne cada una de las operaciones de edulcoración, así como los datos contemplados en la letra d).
- d) Las declaraciones deben contener los datos siguientes:
 - el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del vino empleado,
 - el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del mosto de uva o el volumen y la densidad del mosto de uva concentrado o del mosto de uva concentrado rectificado que vaya a añadirse, según los casos,
 - los grados alcohólicos total y adquirido del vino después de la edulcoración.

Las personas contempladas en la letra a) deben llevar registros de entradas y salidas en los que se indicarán las cantidades de mostos de uva, de mostos de uva concentrados o de mostos de uva concentrados rectificados que tengan en su poder para realizar la edulcoración.

ANEXO II

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS Y RESTRICCIONES APLICABLES A LOS VINOS ESPUMOSOS, A LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD Y A LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD DE TIPO AROMÁTICO**A. Vinos espumosos**

1. A efectos de la presente letra, así como de las letras B y C del presente anexo, se entenderá por:
 - a) «licor de tiraje»:

el producto que se añade al vino base para provocar la formación de espuma;
 - b) «licor de expedición»:

el producto que se añade a los vinos espumosos con objeto de conferirles características gustativas especiales.
2. El licor de expedición únicamente puede componerse de:
 - sacarosa,
 - mosto de uva,
 - mosto de uva parcialmente fermentado,
 - mosto de uva concentrado,
 - mosto de uva concentrado rectificado,
 - vino, o
 - una mezcla de dichos productos,con adición, en su caso, de destilado de vino.
3. Sin perjuicio del aumento artificial del grado alcohólico natural autorizado en virtud del Reglamento (CE) n° 479/2008 para los componentes del vino base, queda prohibido todo aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base.
4. No obstante, respecto a aquellas regiones y variedades de vid para las que esté técnicamente justificado, cada Estado miembro podrá autorizar el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base en los lugares de elaboración de los vinos espumosos, siempre que:
 - a) ninguno de los componentes del vino base haya sido ya objeto de un aumento artificial del grado alcohólico natural;
 - b) dichos componentes se hayan obtenido exclusivamente de uva recolectada en su territorio;
 - c) la operación de aumento artificial del grado alcohólico natural se efectúe de una sola vez;
 - d) no se superen los límites siguientes:
 - i) 3 % vol en el caso del vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola A,
 - ii) 2 % vol en el caso del vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola B,
 - iii) 1,5 % vol en el caso del vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola C;
 - e) el método utilizado sea la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado.
5. La adición de licor de tiraje y la adición de licor de expedición no se consideran aumento artificial del grado alcohólico natural ni edulcoración. La adición de licor de tiraje no puede producir un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior al 1,5 % vol. Este aumento se mide calculando la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico total del vino base y el grado alcohólico volumétrico total del vino espumoso antes de que se añada eventualmente licor de expedición.

6. La adición de licor de expedición se debe efectuar de forma que no aumente en más del 0,5 % vol el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.
7. Queda prohibida la edulcoración del vino base y de sus componentes.
8. Además de las posibles acidificaciones o desacidificaciones practicadas con arreglo a las disposiciones del Reglamento (CE) n° 479/2008 sobre sus componentes, el vino base puede ser objeto de acidificación o desacidificación. La acidificación y la desacidificación del vino base se excluyen mutuamente. La acidificación únicamente puede efectuarse hasta el límite de 1,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico, o sea, 20 miliequivalentes por litro.
9. Los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionales, el límite máximo de 1,5 gramos por litro o 20 miliequivalentes por litro podrá aumentarse hasta 2,5 gramos por litro o 34 miliequivalentes por litro, siempre que la acidez natural de los productos no sea inferior a 3 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, o 40 miliequivalentes por litro.
10. El anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos únicamente puede proceder de la fermentación alcohólica del vino base a partir del cual se elabore el vino considerado.

Esta fermentación, a menos que se trate de la destinada a la transformación de la uva, del mosto de uva o del mosto de uva parcialmente fermentado directamente en vino espumoso, solo puede ser el resultado de la adición de licor de tiraje. Solo puede efectuarse en botellas o en cubas cerradas.

Se permite la utilización de anhídrido carbónico en el procedimiento de transvase por contrapresión, bajo control y siempre que no se aumente la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos.

11. En lo que respecta a los vinos espumosos que no sean vinos espumosos con denominación de origen protegida:
 - a) el licor de tiraje destinado a su elaboración solo puede componerse de:
 - mosto de uva,
 - mosto de uva parcialmente fermentado,
 - mosto de uva concentrado,
 - mosto de uva concentrado rectificado, o
 - sacarosa y vino;
 - b) su grado alcohólico volumétrico adquirido, incluido el alcohol que contenga el licor de expedición que haya podido añadirse, no será inferior al 9,5 % vol.

B. Vinos espumosos de calidad

1. El licor de tiraje destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad solo puede componerse de:
 - a) sacarosa,
 - b) mosto de uva concentrado,
 - c) mosto de uva concentrado rectificado,
 - d) mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado, o
 - e) vino.
2. Los Estados miembros productores pueden definir características o condiciones de producción y de circulación adicionales o más rigurosas para los vinos espumosos de calidad contemplados en el presente título que se produzcan en sus territorios.
3. Además, se aplican también a la elaboración de los vinos espumosos de calidad las normas que se contemplan:
 - en la letra A, puntos 1 a 10,
 - en la letra C, punto 3, respecto al grado alcohólico volumétrico adquirido; punto 5, respecto a la sobrepresión mínima, y puntos 6 y 7 respecto a las duraciones mínimas de los procesos de elaboración, sin perjuicio de lo dispuesto en la presente letra B, punto 4, letra d).

4. En lo que respecta al vino espumoso de calidad de tipo aromático:
- salvo excepciones, solo puede obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, exclusivamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de las variedades de vid que figuren en una lista del apéndice 1. No obstante, se pueden obtener de manera tradicional vinos espumosos de calidad de tipo aromático utilizando, como elementos del vino base, vinos procedentes de uva de la variedad de vid «Prosecco» vendimiada en las regiones de Trentino-Alto Adige, Veneto y Friuli-Venezia Giulia;
 - para que el vino base se convierta en espumoso, el control del proceso de fermentación antes y después de la constitución del vino base solo puede efectuarse por refrigeración u otros procedimientos físicos;
 - queda prohibido añadir licor de expedición;
 - el proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático no puede durar menos de un mes.

C. Vinos espumosos y vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida

- El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida debe ser como mínimo del:
 - 9,5 % vol en las zonas vitícolas C III,
 - 9 % vol en las demás zonas vitícolas.
- No obstante, los vinos base destinados a la elaboración de determinados vinos espumosos de calidad con las denominaciones de origen protegidas «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» y «Montello e Colli Asolani» elaborados a partir de una única variedad de vid, pueden tener un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 8,5 % vol.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida, incluido el alcohol que contenga el licor de expedición que haya podido añadirse, no debe ser inferior al 10 % vol.
- El licor de tiraje para los vinos espumosos y los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida podrá componerse únicamente de:
 - sacarosa,
 - mosto de uva concentrado,
 - mosto de uva concentrado rectificado,y de:
 - mosto de uva,
 - mosto de uva parcialmente fermentado,
 - vino,aptos para producir el mismo vino espumoso o el mismo vino espumoso de calidad con denominación de origen protegida que aquel al que se añade el licor de tiraje.
- No obstante lo dispuesto en el anexo IV, punto 5, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida contenidos en recipientes cerrados cuya capacidad sea inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima podrá ser de 3 bares cuando se conserven a una temperatura de 20 °C.
- La duración del proceso de elaboración de vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida, incluido el envejecimiento en la empresa de producción, contando a partir de la fermentación destinada a hacerlos espumosos, no podrá ser inferior a:
 - seis meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en recipiente cerrado;
 - nueve meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en botella.

7. La duración de la fermentación destinada a hacer espumoso el vino base y la duración de la presencia del vino base sobre lías no podrán ser inferiores a:
 - 90 días,
 - 30 días si la fermentación se realiza en recipientes provistos de dispositivos de agitación.
 8. Las normas previstas en la letra A, puntos 1 a 10, y en la letra B, punto 2, también se aplican a los vinos espumosos y a los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida.
 9. Por lo que se refiere a los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático:
 - a) solo pueden obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, exclusivamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de las variedades de vid que figuren en la lista del apéndice 1, siempre que esas variedades se reconozcan como aptas para la producción de vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida en la región determinada cuyo nombre lleven dichos vinos espumosos de calidad; no obstante, pueden obtenerse vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático utilizando, para la constitución del vino base, vinos procedentes de uvas de la variedad de vid «Prosecco» vendimiadas en las regiones de denominación de origen «Conegliano-Valdobbiadene» y «Montello e Colli Asolani»;
 - b) para que el vino base se convierta en espumoso, el control del proceso de fermentación antes y después de la constitución del vino base solo puede efectuarse por refrigeración u otros procedimientos físicos;
 - c) queda prohibido añadir licor de expedición;
 - d) el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático no puede ser inferior al 6 % vol;
 - e) el grado alcohólico volumétrico total de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático no puede ser inferior al 10 % vol;
 - f) los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático deben presentar, conservados a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión no inferior a 3 bares;
 - g) no obstante lo dispuesto en la letra C, punto 6, la duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático no puede ser inferior a un mes.
-

Apéndice 1

Lista de las variedades de vid cuyas uvas pueden utilizarse para la constitución del vino base de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático y de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida de tipo aromático

Airén	Todos los Malvoisies
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Todos los Muscat
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ANEXO III

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS Y RESTRICCIONES APLICABLES A LOS VINOS DE LICOR Y A LOS VINOS DE LICOR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**A. Vinos de licor**

1. Los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizados para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida solamente pueden haberse sometido, en su caso, a las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento.
2. No obstante:
 - a) el aumento del grado alcohólico volumétrico natural únicamente puede conseguirse mediante la utilización de los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008 y,
 - b) como excepción, España puede autorizar la utilización de sulfato de calcio para los vinos españoles designados por la mención tradicional «vino generoso» o «vino generoso de licor», siempre que sea una práctica tradicional y a condición de que el contenido en sulfato del producto sometido a dicho tratamiento no sea superior a 2,5 g/l, expresado en sulfato de potasio; los vinos así obtenidos pueden someterse a una acidificación suplementaria con el límite máximo de 1,5 g/l.
3. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas para los vinos de licor y los vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida elaborados en sus territorios, se autoriza a someter esos productos a las prácticas enológicas contempladas en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento.
4. Quedan asimismo autorizados:
 - a) siempre que los productos utilizados no se hayan sometido a un aumento artificial del grado alcohólico natural con mosto de uva concentrado y bajo reserva de que se efectúe una declaración y se lleve un registro, la edulcoración conseguida mediante:
 - mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 3 % vol;
 - mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, en el caso del vino español designado mediante la mención tradicional «vino generoso de licor», a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol;
 - mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida «Madeira», siempre que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol;
 - b) la adición de alcohol, destilado o aguardiente, contemplada en el punto 3, letras e) y f), del anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008, con el fin de compensar las pérdidas ocasionadas por la evaporación durante el envejecimiento;
 - c) el envejecimiento en recipientes mantenidos a una temperatura que no sobrepase los 50 °C, para los vinos de licor con la denominación de origen protegida «Madeira».
5. Las variedades de vid de las que se obtienen los productos mencionados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizadas para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida se deben seleccionar entre las contempladas en el artículo 24, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
6. El grado alcohólico volumétrico natural de los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizados para la elaboración de vinos de licor distintos de los vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida no puede ser inferior al 12 % vol.

B. Vinos de licor con denominación de origen protegida (disposiciones distintas de las previstas en la letra A del presente anexo y relativas concretamente a los vinos de licor con denominación de origen protegida)

1. La lista de los vinos de licor con denominación de origen protegida cuya elaboración supone la utilización de mosto de uva o la combinación de este producto con vino, de conformidad con lo previsto en el anexo IV, punto 3, letra c), guión cuarto, del Reglamento (CE) n° 479/2008, figura en el apéndice 1, letra A, del presente anexo.

2. La lista de los vinos de licor con denominación de origen protegida a los que podrán añadirse los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra f), del Reglamento (CE) n° 479/2008, figura en el apéndice 1, letra B, del presente anexo.
3. Los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, así como el mosto de uva concentrado y el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas contemplados en el punto 3, letra f), inciso iii), de dicho anexo, utilizados para la elaboración de un vino de licor con denominación de origen protegida deben ser originarios de la región cuyo nombre lleve el vino de licor con denominación de origen protegida de que se trate.

No obstante, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», el mosto de uva, el mosto de uva concentrado y, en aplicación del anexo VI, letra B, punto 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas contemplado en el anexo IV, punto 3, letra f), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 479/2008 procedentes de la variedad de vid Pedro Ximénez, pueden ser originarios de la región «Montilla-Moriles».

4. Las operaciones contempladas en la letra A, puntos 1 a 4, del presente anexo dirigidas a la elaboración de un vino de licor con denominación de origen protegida únicamente pueden efectuarse en el interior de la región contemplada en el punto 3.

No obstante, en lo que se refiere al vino de licor con denominación de origen protegida para el que se reserva la denominación «Porto» al producto elaborado con uvas procedentes de la región determinada «Douro», la elaboración adicional y el proceso de envejecimiento pueden llevarse a cabo, bien en la citada región, bien en Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas respecto a los vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados en su territorio:

a) el grado alcohólico volumétrico natural de los productos utilizados para la elaboración de un vino de licor con denominación de origen protegida contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, no puede ser inferior al 12 % vol. No obstante, determinados vinos de licor con denominación de origen protegida que figuran en una de las listas del apéndice 2, letra A, del presente anexo, pueden proceder:

- i) bien de mosto de uva cuyo grado alcohólico volumétrico natural sea, al menos, igual al 10 % vol, cuando se trate de los vinos de licor con denominación de origen protegida obtenidos por adición de aguardiente de vino o de orujo de uva con denominación de origen y procedentes eventualmente de la misma explotación,
- ii) bien de mosto de uva parcialmente fermentado o, en lo referente al segundo guión que figura a continuación, de vino cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial sea, al menos, igual al:

- 11 % vol, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida obtenidos por adición de alcohol neutro, de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no sea inferior al 70 % vol o de aguardiente de origen vitícola,
- 10,5 % vol en el caso de los vinos elaborados a partir de mosto de uvas blancas mencionados en la lista 3 del apéndice 2, letra A,
- 9 % vol, en el caso del vino de licor portugués con denominación de origen protegida «Madeira» cuya producción sea tradicional y su utilización esté regulada por la legislación nacional que lo contemple expresamente;

b) la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida que tengan, no obstante lo dispuesto en el anexo IV, punto 3, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008, un grado alcohólico volumétrico total inferior al 17,5 % vol e igual o superior al 15 % vol, en virtud de una disposición expresa de la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985, figura en el apéndice 2, letra B.

6. Las menciones específicas tradicionales «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» se reservan a los vinos de licor con denominación de origen protegida:

- obtenidos a partir de vendimias procedentes, en un 85 % como mínimo, de las variedades de vid cuya lista figura en el apéndice 3,
- procedentes de mostos con una riqueza natural inicial en azúcares de 212 g/l como mínimo,
- obtenidos, con exclusión de cualquier otro aumento artificial del grado alcohólico natural, mediante adición de alcohol, de destilado o de aguardiente, contemplados en el anexo IV, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

7. En lo que respecta a los vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados en sus respectivos territorios y siempre que las prácticas tradicionales de producción así lo exijan, los Estados miembros pueden estipular que la mención específica tradicional «vin doux naturel» quede reservada a los vinos de licor con denominación de origen protegida:
- vinificados directamente por los productores cosecheros, siempre que procedan exclusivamente de sus cosechas de Muscats, Grenache, Maccabéo o Malvoisie; no obstante, se admitirán las cosechas obtenidas en parcelas plantadas también, dentro del límite del 10 % del número total de cepas de viña, con variedades de vid distintas de las cuatro designadas anteriormente,
 - obtenidos en el límite de un rendimiento por hectárea de 40 hectolitros de mosto de uva contemplado en el anexo IV, punto 3, letra c), guiones primero y cuarto, del Reglamento (CE) n° 479/2008; cualquier rebasamiento de dicho rendimiento hará perder a la totalidad de la cosecha el beneficio de la denominación «vin doux naturel»,
 - procedentes de un mosto de uva antes citado con una riqueza natural inicial en azúcares de 252 g/l como mínimo,
 - obtenidos, con exclusión de todo otro aumento artificial del grado alcohólico natural, por adición de alcohol de origen vitícola correspondiente en alcohol puro al 5 %, como mínimo, del volumen del mosto de uva antes citado y, como máximo, a la menor de las dos proporciones siguientes:
 - 10 % del volumen del mosto de uva antes citado utilizado, o
 - 40 % del grado alcohólico volumétrico total del producto acabado, representado por la suma del grado alcohólico volumétrico adquirido y el equivalente del grado alcohólico volumétrico en potencia calculado sobre la base del 1 % vol de alcohol puro por 17,5 gramos de azúcares residuales por litro.
8. La mención específica tradicional «vino generoso» queda reservada al vino de licor con denominación de origen protegida elaborado total o parcialmente bajo velo y:
- obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido Fino,
 - ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en toneles de roble.
- La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entiende como el proceso biológico que, realizándose a la vez que el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas.
9. La mención específica tradicional «vinho generoso» solo puede utilizarse para los vinos de licor con denominación de origen protegida «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» y «Carcavelos» en asociación con su respectiva denominación de origen.
10. La mención específica tradicional «vino generoso de licor» queda reservada al vino de licor con denominación de origen protegida:
- obtenido a partir de «vino generoso» contemplado en el punto 8, o de vino bajo velo apto para dar tal «vino generoso», que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, bien de mosto de uva concentrado,
 - ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en toneles de roble.

Apéndice 1

Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida cuya elaboración se rige por normas particulares**A. LISTA DE VINOS DE LICOR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN CUYA ELABORACIÓN SE UTILIZA MOSTO DE UVA O LA COMBINACIÓN DE ESTE PRODUCTO CON VINO**

(Punto B.1 del presente anexo)

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras).

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LISTA DE VINOS DE LICOR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN CUYA ELABORACIÓN SE AÑADEN LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN EL ANEXO IV, PUNTO 3, LETRA f), DEL REGLAMENTO (CE) N° 479/2008

(Punto B.2 del presente anexo)

1. Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añade alcohol de vino o alcohol de uvas pasas y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 95 % vol e igual o inferior al 96 % vol

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso ii), primer guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

ESPAÑA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añade aguardiente de vino o de orujo de uva y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 52 % vol e inferior o igual al 86 % vol

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso ii), segundo guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Lista de vinos de licor con denominación de origen en cuya elaboración se añade aguardiente de pasas y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 52 % vol e inferior al 94,5 % vol

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso ii), tercer guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añade mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso iii), primer guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añade mosto de uva concentrado, obtenido por aplicación directa de calor, que se ajusta, con excepción de esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado**

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso iii), segundo guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

6. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añade mosto de uva concentrado**

[Anexo IV, punto 3, letra f), inciso iii), tercer guión, del Reglamento (CE) n° 479/2008]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Apéndice 2

A. Listas contempladas en el anexo III, letra B, punto 5, letra a)

1. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados a partir de mosto de uva cuyo grado alcohólico volumétrico natural es, al menos, igual al 10 % vol, obtenidos mediante la adición de aguardiente de vino o de orujo de uva con denominación de origen, pudiendo proceder de la misma explotación**

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados a partir de mosto de uva en proceso de fermentación cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial es, al menos, igual al 11 % vol, obtenidos mediante la adición de alcohol neutro o de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no es inferior al 70 % vol, o de aguardiente de origen vitícola**

PORTUGAL

Porto-Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados a partir de vino cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial es igual, al menos, al 10,5 % vol**

ESPAÑA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados a partir de mosto de uva en proceso de fermentación cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial es igual, al menos, al 9 % vol**

PORTUGAL

Madeira

B. Lista contemplada en el anexo III, letra B, punto 5, letra b)

Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida cuyo grado alcohólico volumétrico total es inferior al 17,5 % vol sin ser inferior al 15 % vol, para los cuales la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985 así lo contemplaba expresamente

[Anexo IV, punto 3, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino

PORTUGAL

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Porto-Port	Branco leve seco

*Apéndice 3***Lista de variedades que pueden utilizarse para la elaboración de vinos de licor con denominación de origen protegida que utilizan las menciones específicas tradicionales «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» y «οινος γλυκος φυσικος»**

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro — Negramoll — Macabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino-Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ANEXO IV

MÉTODOS DE ANÁLISIS COMUNITARIOS ESPECÍFICOS

A. ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. **Fundamento del método**

El isotiocianato de alilo presente, en su caso, en el vino es recuperado por destilación y se identifica mediante una técnica de cromatografía en fase gaseosa.

2. **Reactivos**

- 2.1. Etanol absoluto.
- 2.2. Solución patrón: solución en alcohol absoluto de isotiocianato de alilo con 15 mg/l de principio activo
- 2.3. Mezcla refrigerante constituida por etanol y nieve carbónica (temperatura - 60 °C)

3. **Material**

- 3.1. Aparato de destilación por arrastre mediante corriente de nitrógeno según la figura
- 3.2. Manta eléctrica termorregulable
- 3.3. Caudalímetro
- 3.4. Cromatógrafo de gases con detector fotométrico de llama, provisto de un filtro selectivo para los compuestos azufrados ($\lambda = 394$ nm), o cualquier otro detector apropiado para esta medida
- 3.5. Columna de cromatografía de acero inoxidable, diámetro interno 3 mm, longitud 3 m; rellena de Carbowax 20 M al 10 % sobre chromosorb WHP, 80 a 100 mallas
- 3.6. Microjeringa de 10 μ l

4. **Procedimiento**

Tomar 2 l de vino e introducirlos en el matraz de destilación. Echar algunos mililitros de etanol (punto 2.1) en los dos tubos de recuperación hasta que se produzca la total inmersión de la parte porosa para la dispersión gaseosa. Enfriar, por la parte exterior, los dos tubos con la mezcla refrigerante. Comunicar el matraz con los dos tubos receptores e introducir en él una corriente de nitrógeno de 3 l por hora, aproximadamente. Calentar el vino a 80 °C regulando convenientemente la temperatura de la manta eléctrica y recuperar en total 45 a 50 ml de destilado.

Estabilizar el cromatógrafo; es aconsejable respetar las condiciones operatorias siguientes:

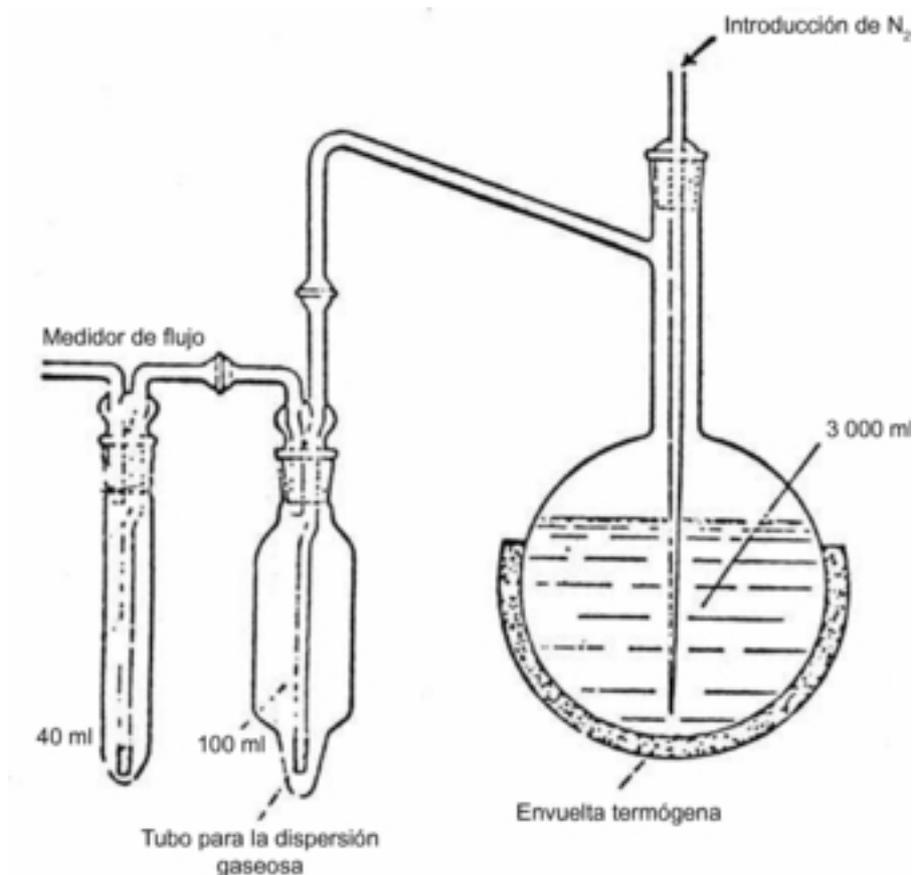
- temperatura del inyector: 200 °C,
- temperatura de la columna: 130 °C,
- gas portador helio con un flujo de 20 ml por minuto.

Inyectar con la ayuda de la microjeringa una cantidad de solución patrón tal que el pico correspondiente al isotiocianato de alilo pueda identificarse fácilmente sobre el cromatograma.

Inyectar, de la misma forma, una parte alícuota de destilado y comprobar la correspondencia entre el tiempo de retención del isotiocianato de alilo y el pico obtenido.

En las condiciones indicadas para el ensayo, ningún compuesto natural del vino produce interferencias correspondientes al tiempo de retención de la sustancia investigada.

Aparato de destilación bajo corriente de nitrógeno



B. MÉTODOS DE ANÁLISIS ESPECIALES PARA LOS MOSTOS DE UVA CONCENTRADOS RECTIFICADOS

a) *Cationes totales*1. **Fundamento del método**

Se trata la muestra con un intercambiador de cationes de elevada acidez. Se intercambian los cationes por H^+ . Se expresan mediante la diferencia de acidez total del efluente y la de la muestra.

2. **Material**

- 2.1. Columna de vidrio de aproximadamente 300 mm de longitud y 10 a 11 mm de diámetro interno, provista de grifo
- 2.2. pH-metro graduado, como mínimo, en décimas de unidades pH
- 2.3. Electrodo:
 - electrodo de vidrio, que debe conservarse en agua destilada,
 - electrodo de referencia de calomel-cloruro de potasio saturado, que debe conservarse en una solución saturada de cloruro de potasio,
 - o electrodo combinado, que debe conservarse en agua destilada.

3. **Reactivos**

- 3.1. Cambiador de cationes muy ácido, en forma H^+ . Antes de su uso, hinchar la resina mediante inmersión en agua durante una noche.
- 3.2. Solución 0,1 M de hidróxido de sodio
- 3.3. Papel indicador de pH

4. Procedimiento

4.1. Preparación de la muestra

Utilizar la solución obtenida diluyendo el mosto concentrado rectificado al 40 % (m/v); introducir 200 g de mosto concentrado rectificado pesado exactamente en un matraz aforado de 500 ml, enrasar con agua y homogeneizar.

4.2. Preparación de la columna intercambiadora de iones

Introducir en la columna 10 ml, aproximadamente, de cambiador de iones en forma H⁺ previamente hinchado; lavar la columna con agua destilada hasta eliminar la acidez, que se controla con el papel indicador.

4.3. Cambio de iones

Hacer pasar por la columna 100 ml de la solución de mosto concentrado rectificado, preparada del modo indicado en el punto 4.1, a razón de una gota por segundo. Recoger el efluente en un vaso de precipitados. Lavar la columna con 50 ml de agua destilada. Valorar la acidez del efluente (incluida el agua de lavado) con la solución 0,1 M de hidróxido de sodio hasta que se alcance un pH de 7 a 20 °C. La adición de licor alcalino debe hacerse lentamente; la solución se debe agitar todo el tiempo. Sea n ml el volumen de solución 0,1 M de hidróxido de sodio empleado.

5. Expresión de los resultados

Los cationes totales se expresan en miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales con 1 decimal.

5.1. Cálculos

— Acidez del efluente expresada en miliequivalentes por kilogramo de mosto concentrado rectificado:

$$E = 2,5 n.$$

— Acidez total del mosto concentrado rectificado en miliequivalentes por kilogramo: a.

— Cationes totales en miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100$$

P = contenido % (m/m) en azúcares totales.

b) Conductividad

1. Fundamento del método

Medida de la conductividad eléctrica de una columna de líquido, delimitada por dos electrodos de platino (mantenidos paralelos), que constituye una de las ramas de un puente de Wheatstone.

La conductividad varía con la temperatura y se expresa a 20 °C.

2. Material

2.1. Conductímetro que permita efectuar medidas de conductividad en una banda comprendida entre 1 y 1 000 microsiemens por cm

2.2. Baño de agua que permita poner las muestras problema a una temperatura de aproximadamente 20 °C (20 ± 2 °C)

3. Reactivos

3.1. Agua desmineralizada de conductividad específica inferior a 2 microsiemens por cm a 20 °C.

3.2. Solución de cloruro de potasio de referencia

Disolver en agua desmineralizada (punto 3.1) 0,581 g de cloruro de potasio, KCl, previamente secado hasta obtener una masa constante a la temperatura de 105 °C. Completar hasta 1 litro con agua desmineralizada (punto 3.1). Esta solución tiene una conductividad de 1 000 microsiemens por cm a 20 °C. Su plazo de conservación se limita a 3 meses.

4. Procedimiento

4.1. Preparación de la muestra problema

Utilizar la solución cuyo contenido en azúcares totales es del 25 % (m/m) (25° Brix); pesar una masa igual a 2500/P y completar hasta 100 g con agua (punto 3.1), siendo P = contenido % (m/m) en azúcares totales del mosto concentrado rectificado.

4.2. Determinación de la conductividad

Poner la muestra problema a una temperatura de 20 °C mediante inmersión en un baño de agua. Comprobar la temperatura con una aproximación de 0,1 °C.

Lavar dos veces la célula de medida del conductímetro con la solución que vaya a analizarse.

Medir la conductividad expresada en microsiemens por centímetro.

5. Expresión de los resultados

La conductividad se expresa en microsiemens por centímetro (μScm^{-1}) a 20 °C, sin decimales, para la solución al 25 % (m/m) (25 °C Brix) de mosto concentrado rectificado.

5.1. Cálculos

En caso de que el aparato no cuente con un compensador de temperatura, corregir la conductividad que se haya medido mediante la tabla I. Si la temperatura es inferior a 20 °C, añadir la corrección; si la temperatura es superior a 20 °C, restar la corrección.

Tabla I

Correcciones de conductividad para temperaturas distintas de 20 °C en microsiemens cm^{-1}

Conductividad	Temperaturas									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Restar la corrección.

⁽²⁾ Sumar la corrección.

c) Hidroximetilfurfural

1. Fundamento de los métodos

1.1. Método colorimétrico

Los aldehídos derivados del furano, de los cuales el principal es el hidroximetilfurfural, reaccionan con el ácido barbitúrico y la paratoluidina, obteniéndose un compuesto rojo que se determina por colorimetría a 550 nm.

1.2. Método por cromatografía líquida de alta resolución

Separación en columna de fase inversa y determinación a 280 nm.

2. Método colorimétrico

2.1. Material

2.1.1. Espectrofotómetro que permita efectuar medidas entre 300 y 700 nm.

2.1.2. Cubeta de vidrio de trayecto óptico igual a 1 cm

2.2. Reactivos

2.2.1. Ácido barbitúrico en solución al 0,5 % (m/v)

Disolver 500 mg de ácido barbitúrico, $C_4O_3N_2H_4$, en agua destilada calentando ligeramente en un baño de agua a 100 °C; enrasar hasta 100 ml con agua destilada. La solución se conserva aproximadamente una semana.

2.2.2. Paratoluidina en solución al 10 % (m/v).

Introducir 10 g de paratoluidina, $C_6H_4(CH_3)NH_2$, en un matraz aforado de 100 ml; añadir 50 ml de isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$, y 10 ml de ácido acético glacial, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); completar hasta 100 ml con isopropanol. Esta solución debe prepararse diariamente.

2.2.3. Etanal (CH_3CHO) en solución acuosa al 1 % (m/v)

Debe prepararse inmediatamente antes de su empleo.

2.2.4. Hidroximetilfurfural, $C_6O_3H_6$, en solución acuosa de 1 g/l

Preparar, mediante diluciones sucesivas, soluciones correspondientes a 5, 10, 20, 30 y 40 mg/l. La solución de 1 g/l y sus diluciones deben haberse preparado recientemente.

2.3. Procedimiento

2.3.1. Preparación de la muestra

Utilizar la solución obtenida diluyendo el mosto concentrado rectificado al 40 % (m/v); introducir 200 g de mosto concentrado rectificado pesado exactamente en un matraz aforado de 500 ml, enrasar con agua y homogeneizar. Efectuar la determinación con 2 ml de esta solución.

2.3.2. Determinación colorimétrica

Introducir 2 ml de muestra preparada del modo que se indica en el punto 2.3.1 en dos frascos *a* y *b* de 25 ml provistos de tapones esmerilados. Verter en cada frasco 5 ml de solución de paratoluidina (punto 2.2.2); mezclar. Añadir en el frasco *b* (testigo) 1 ml de agua destilada y, en el frasco *a* (medición), 1 ml de solución de ácido barbitúrico (punto 2.2.1). Agitar para homogeneizar. Transvasar el contenido de los frascos a las cubetas de 1 cm de trayecto óptico del espectrofotómetro. Ajustar el cero de la escala de absorbancia con el contenido del frasco *b* para una longitud de onda de 550 nm y determinar la variación de la absorbancia del contenido del frasco *a*; tomar su valor máximo *A*, que se alcanza entre 2 y 5 minutos.

Las muestras cuyo contenido en hidroximetilfurfural sea superior a 30 mg/l deben diluirse antes del análisis.

2.3.3. Determinación de la curva patrón

Introducir, en dos series de frascos *a* y *b* de 25 ml, 2 ml de cada una de las soluciones de hidroximetilfurfural de 5, 10, 20, 30 y 40 mg/l (punto 2.2.4) y aplicarles el procedimiento descrito en el punto 2.3.2.

La representación gráfica de las absorbancias en función del contenido en miligramos por litro en hidroximetilfurfural de las soluciones patrón debe ser una recta que pase por el origen.

2.4. Expresión de los resultados

El contenido en hidroximetilfurfural del mosto concentrado rectificado se expresa en miligramos por kilogramo de azúcares totales.

2.4.1. Modo de cálculo

El contenido *C* mg/l en hidroximetilfurfural de la muestra problema se obtiene llevando a la curva patrón la absorbancia *A* determinada en esta muestra.

El contenido en hidroximetilfurfural en miligramos por kilogramo de azúcares totales viene expresado por:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = contenido % (m/m) en azúcares totales del mosto concentrado rectificado.

3. Método por cromatografía líquida de alta resolución

3.1. Material

3.1.1. Cromatógrafo de líquidos de alta resolución equipado con:

- un inyector con bucle de 5 o 10 μl ,
- un detector espectrofotométrico que permita efectuar medidas a 280 nm,
- una columna de sílice dopada con octadecilo (por ejemplo: *Bondapak C₁₈* — *Corasil, Waters Ass.*),
- un registrador y, en su caso, un integrador,

flujo de la fase móvil: 1,5 ml/min.

3.1.2. Equipo de filtración por membrana (0,45 μm)

3.2. Reactivos

3.2.1. Agua bidestilada

3.2.2. Metanol, CH₃OH destilado o de calidad HPLC

3.2.3. Ácido acético, CH₃COOH ($\rho_{20} = 1 = 1,05$ g/ml)

3.2.4. Fase móvil: agua-metanol (punto 3.2.2) ácido acético (punto 3.2.3) previamente filtrados por membrana (0,45 μm), (40-9-1, v/v).

Esta fase móvil debe prepararse diariamente y desgasificarse antes de su uso.

3.2.5. Solución de referencia de hidroximetilfurfural de 25 mg/l (m/v).

Introducir, en un matraz aforado de 100 ml, 25 mg exactamente pesados de hidroximetilfurfural C₆H₃O₆, y completar el volumen con metanol (punto 3.2.2). Diluir esta solución al 1/10 con metanol (punto 3.2.2) y filtrarla por una membrana (0,45 μm).

Esta solución se conserva de 2 a 3 meses si se introduce en un frasco de vidrio topacio herméticamente cerrado y se mantiene refrigerada.

3.3. Procedimiento

3.3.1. Preparación de la muestra

Utilizar la solución obtenida diluyendo el mosto concentrado rectificado al 40 % (m/v) (introducir 200 g de mosto concentrado rectificado, pesado exactamente, en un matraz aforado de 500 ml, enrasar con agua y homogeneizar) y filtrarla por membrana (0,45 μm).

3.3.2. Determinación cromatográfica

Inyectar en el cromatógrafo 5 (o 10) μl de la muestra preparada del modo indicado en el punto 3.3.1 y 5 (o 10) μl de solución de referencia de hidroximetilfurfural (punto 3.2.5). Registrar el cromatograma.

El período de retención del hidroximetilfurfural se aproxima a 6 o 7 minutos.

3.4. Expresión de los resultados

El contenido en hidroximetilfurfural del mosto concentrado rectificado se expresa en miligramos por kilogramo de azúcares totales.

3.4.1. Modo de cálculo

Sea C mg/l el contenido en hidroximetilfurfural de la solución de mosto concentrado rectificado al 40 % (m/v).

El contenido en hidroximetilfurfural en miligramos por kilogramo de azúcares totales viene expresado por:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = contenido % (m/m) en azúcares totales del mosto concentrado rectificado.

d) **Metales pesados**1. **Fundamento de los métodos**I. *Método rápido de evaluación de metales pesados*

La presencia de los metales pesados se pone de manifiesto en el mosto concentrado rectificado convenientemente diluido por la coloración que da la formación de sulfuros. Se evalúan comparándolos a una solución patrón de plomo correspondiente al contenido máximo admisible.

II. *Determinación del contenido en plomo por espectrofotometría de absorción atómica*

El quelato que forma el plomo con pirrolidinditiocarbamato de amonio se extrae con metilisobutilcetona y se mide su absorbancia a 283,3 nm. El contenido de plomo se determina mediante el método de adición de patrón.

2. **Método rápido de evaluación de metales pesados**2.1. *Reactivos*2.1.1. *Ácido clorhídrico diluido al 70 % (m/v)*

Tomar 70 g de ácido clorhídrico (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) y completar hasta 100 ml con agua.

2.1.2. *Ácido clorhídrico diluido al 20 % (m/v)*

Tomar 20 g de ácido clorhídrico (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) y completar hasta 100 ml con agua.

2.1.3. *Amoníaco diluido*

Tomar 14 g de amoníaco (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) y completar hasta 100 ml con agua.

2.1.4. *Solución amortiguadora de pH 3,5*

Disolver 25 g de acetato de amonio ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) en 25 ml de agua y añadir 30 ml de ácido clorhídrico diluido (punto 2.1.1). Ajustar el pH en caso necesario con ácido clorhídrico diluido (punto 2.1.2) o amoníaco diluido (punto 2.1.3) y completar hasta 100 ml con agua.

2.1.5. *Solución de tioacetamida, ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), al 4 % (m/v)*2.1.6. *Solución de glicerol ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$) al 85 % (m/v)*

($n_D^{20\text{ }^\circ\text{C}} = 1,449-1,455$)

2.1.7. *Reactivo de tioacetamida*

Añadir a 0,2 ml de solución de tioacetamida (punto 2.1.5) 1 ml de una mezcla de 5 ml de agua, 15 ml de hidróxido de sodio en solución 1 M y 20 ml de glicerol (punto 2.1.6). Calentar en un baño de agua a 100 °C durante 20 segundos. Preparar inmediatamente antes de su empleo.

2.1.8. *Solución de plomo de 0,002 g/l*

Preparar una solución de 1 g/l de plomo disolviendo en agua 0,400 g de nitrato de plomo, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ y completar hasta 250 ml con agua. Diluir con agua esta solución en el momento de su uso al 2 por mil (v/v) para obtener una solución de 0,002 g/l.

2.2. *Procedimiento*

Disolver una muestra de 10 g de mosto concentrado rectificado en 10 ml de agua. Añadir 2 ml de solución amortiguadora de pH 3,5 (punto 2.1.4) y mezclar. Añadir 1,2 ml de reactivo de tioacetamida (punto 2.1.7) y mezclar inmediatamente. Preparar el testigo en las mismas condiciones utilizando 10 ml de solución de 0,002 g/l de plomo (punto 2.1.8).

Transcurridos 2 minutos, la posible coloración marrón de la solución de mosto concentrado rectificado no debe ser más intensa que la del testigo.

2.3. *Cálculos*

El ensayo testigo corresponde en las condiciones operativas a un contenido máximo admisible de metales pesados expresados en plomo de 2 mg/kg de mosto concentrado rectificado.

3. Determinación del contenido en plomo por espectrofotometría de absorción atómica

3.1. Material

3.1.1. Espectrofotómetro de absorción atómica equipado con un quemador alimentado por aire y acetileno

3.1.2. Lámpara de cátodo hueco de plomo

3.2. Reactivos

3.2.1. Ácido acético diluido

Tomar 12 g de ácido acético glacial ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) y completar hasta 100 ml con agua.

3.2.2. Solución de pirrolidinditiocarbamato de amonio $C_5H_{12}N_2S_2$ al 1 % (m/v)

3.2.3. Metilisobutilcetona $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. Solución de plomo de 0,010 g/l de plomo

Diluir al 1 % (v/v) la solución de plomo de 1 g/l (punto 2.1.8).

3.3. Procedimiento

3.3.1. Solución problema

Disolver 10 g de mosto concentrado rectificado en una mezcla de volúmenes iguales de ácido acético diluido (punto 3.2.1) y agua y completar hasta 100 ml con esta mezcla.

Añadir 2 ml de solución de pirrolidinditiocarbamato de amonio (punto 3.2.2) y 10 ml de metilisobutilcetona (punto 3.2.3). Agitar al abrigo de la luz viva durante 30 segundos. Dejar que se separen las dos capas. Utilizar la capa de metilisobutilcetona.

3.3.2. Soluciones de referencia

Preparar 3 soluciones de referencia que contengan, además de los 10 g de mosto concentrado rectificado, 1, 2 y 3 ml de la solución de plomo de 0,010 g/l (punto 3.2.4), respectivamente. Seguir el mismo procedimiento que con la solución problema.

3.3.3. Testigo

Preparar un testigo siguiendo los mismos pasos que en el punto 3.3.1 con la solución problema, pero sin añadir mosto concentrado rectificado.

3.3.4. Determinación

Seleccionar la longitud de onda a 283,3 nm.

Pulverizar en la llama la metilisobutilcetona procedente del ensayo del testigo y ajustar la absorbancia a cero.

Operando sobre sus solventes de extracción respectivos, determinar las absorbancias correspondientes a la solución problema y a las soluciones de referencia.

3.4. Expresión de los resultados

Expresar el contenido en plomo en miligramos por kilogramo de mosto concentrado rectificado, con 1 decimal.

3.4.1. Cálculos

Trazar la curva que representa la variación de las absorbancias en función de la concentración del plomo añadido en las soluciones de referencia, correspondiendo la concentración cero a la solución problema.

Extrapolar la recta que une los puntos hasta que alcance el eje de las concentraciones en la parte negativa. La distancia entre este punto y el origen representa la concentración en plomo de la solución problema.

e) **Determinación química del etanol**

Este método de análisis se utiliza para determinar el grado alcohólico de líquidos con bajo contenido de alcohol, como el mosto, el mosto concentrado y el mosto concentrado rectificado.

1. **Fundamento del método**

Destilación simple del líquido. Oxidación del etanol del destilado mediante dicromato de potasio. Valoración del exceso de dicromato mediante una solución de hierro II.

2. **Material**

2.1. Aparato de destilación que se utiliza para medir el grado alcohólico

3. **Reactivos**

3.1. *Solución de dicromato de potasio*

Disolver 33,600 g de dicromato de potasio ($K_2Cr_2O_7$) en una cantidad de agua suficiente para obtener 1 litro a 20 °C.

Un mililitro de esta solución oxida 7,8924 mg de alcohol.

3.2. *Solución de sulfato de hierro II y de amonio*

Disolver 135 g de sulfato de hierro II y de amonio, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ en una cantidad suficiente de agua para obtener 1 litro, añadir 20 ml de ácido sulfúrico concentrado, H_2SO_4 , ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Cuando está recién preparada, un volumen de esta solución corresponde a medio volumen de la solución de dicromato potásico; después se va oxidando lentamente.

3.3. *Solución de permanganato de potasio*

Disolver 1,088 g de permanganato de potasio, $KMnO_4$, en una cantidad de agua suficiente para obtener 1 litro.

3.4. *Ácido sulfúrico diluido al 1/2 (v/v)*

Añadir a 500 ml de agua, lentamente y agitando, 500 ml de ácido sulfúrico, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Reactivo de ortofenantrolina ferrosa*

Disolver 0,695 g de sulfato ferroso, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ en 100 ml de agua, añadir 1,485 g de monohidrato de ortofenantrolina $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Calentar para favorecer la disolución. Esta solución es de color rojo intenso y se conserva muy bien.

4. **Procedimiento**

4.1. *Destilación*

Introducir en el matraz de destilación 100 g de mosto concentrado rectificado y 100 ml de agua. Recoger el destilado en un matraz aforado de 100 ml y enrasar con agua.

4.2. *Oxidación*

En un frasco de 300 ml con tapón esmerilado, cuyo cuello termine en una parte ensanchada, la cual permite lavar el cuello sin que se produzcan pérdidas, introducir 20 ml de solución valorada de dicromato de potasio (punto 3.1) y 20 ml de ácido sulfúrico diluido al 1/2 (v/v) (punto 3.4) y agitar. Añadir 20 ml de destilado. Tapar el frasco, agitar y esperar al menos 30 minutos agitando de vez en cuando (frasco «muestra»).

Valorar la solución de sulfato de hierro II y de amonio (punto 3.2) respecto a la solución de dicromato de potasio introduciendo en un frasco idéntico las mismas cantidades de reactivos, pero sustituyendo los 20 ml de destilado por 20 ml de agua destilada (frasco «testigo»).

4.3. *Valoración*

Añadir 4 gotas de reactivo de ortofenantrolina (punto 3.5) al contenido del frasco «muestra». Valorar el exceso de dicromato añadiendo solución de sulfato de hierro II y de amonio (punto 3.2). Dejar de añadir solución ferrosa cuando el medio pase de color azul-verdoso a marrón.

A fin de precisar el viraje, volver a pasar del marrón al azul-verdoso con solución de permanganato de potasio (punto 3.3). Restar la décima parte del volumen empleado de esta solución del volumen de solución de sulfato de hierro II añadido. Sea n esta diferencia.

Seguir el mismo procedimiento con el frasco «testigo». Sea n' la diferencia.

5. Expresión de los resultados

El etanol se expresa en gramos por kilogramo de azúcares totales con 1 decimal.

5.1. Modo de cálculo

n' ml de solución ferrosa reducen 20 ml de solución de dicromato, que oxidan 157,85 mg de etanol puro.

Un mililitro de solución de hierro II tiene el mismo poder reductor que:

$[(157,85)/(n')]$ mg de etanol

$n' - n$ ml de solución de hierro II tienen el mismo poder reductor que:

$157,85 \times [(n' - n)/(n')]$ mg de etanol.

Etanol en g/kg de mosto concentrado rectificado:

$7,892 \times [(n' - n)/(n')]$

Etanol en g/kg de azúcares totales:

$789,2 \times [(n' - n)/(n' \times P)]$

P = contenido % (m/m) en azúcares totales del mosto concentrado rectificado.

f) *Meso-inositol, escilo-inositol y sacarosa*

1. Fundamento del método

Cromatografía de gases de derivados silanizados

2. Reactivos

- 2.1. Patrón interno: xilitol (solución acuosa de aproximadamente 10 g/l adicionada de una punta de espátula de azida sódica)
- 2.2. Bistrimetilsililtrifluoroacetamida-BSTFA-($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetilclorosilano (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Piridina p. a. (C_5H_5N)
- 2.5. Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Material

- 3.1. Cromatógrafo de gases, equipado con:
- 3.2. Columna capilar (por ejemplo, sílice fundida, OV 1, espesor del revestimiento de 0,15 μ , longitud 25 m, diámetro interior 0,3 mm)

Condiciones operativas: gas portador: hidrógeno y helio

- caudal del gas portador: 2 ml/minuto aproximadamente,
- temperatura del inyector y del detector: 300 °C,
- programación de temperatura: 1 minuto a 160 °C, 4 °C/minuto hasta 260 °C, isoterma a 260 °C durante 15 minutos,
- relación de disociación (*split*): 1 a 20, aproximadamente.

3.3. Integrador

3.4. Microjeringa de 10 μ l

- 3.5. Micropipetas de 50, 100 y 200 μ l
- 3.6. Viales de 2 ml con tapón de teflón
- 3.7. Estufa

4. **Procedimiento**

Poner alrededor de 5 g de MCR (mosto concentrado rectificado), pesado exactamente, en un matraz de 50 ml, añadir 1 ml de solución patrón de xilitol (punto 2.1) y enrasar con agua. Después de homogeneizar la muestra, tomar 100 μ l de solución e introducir en un vial (punto 3.6), secar con una ligera corriente de aire después de haber añadido eventualmente 100 μ l de etanol absoluto para facilitar la evaporación.

Disolver cuidadosamente el residuo en 100 μ l de piridina (punto 2.4), añadir 100 μ l de bistrimetilsililtrifluoroacetamida (punto 2.2) y 10 μ l de trimetilclorosilano (punto 2.3), cerrar el vial con el tapón de teflón y colocar en estufa a 60 °C durante una hora.

Tomar 0,5 μ l de líquido claro inyectando con «aguja vacía y caliente» según la relación de split antes mencionada.

5. **Cálculo de los factores de respuesta**

- 5.1. Preparar una solución que contenga:

60 g/l de glucosa, 60 g/l de fructosa, 1 g/l de meso-inositol y 1 g/l de sacarosa.

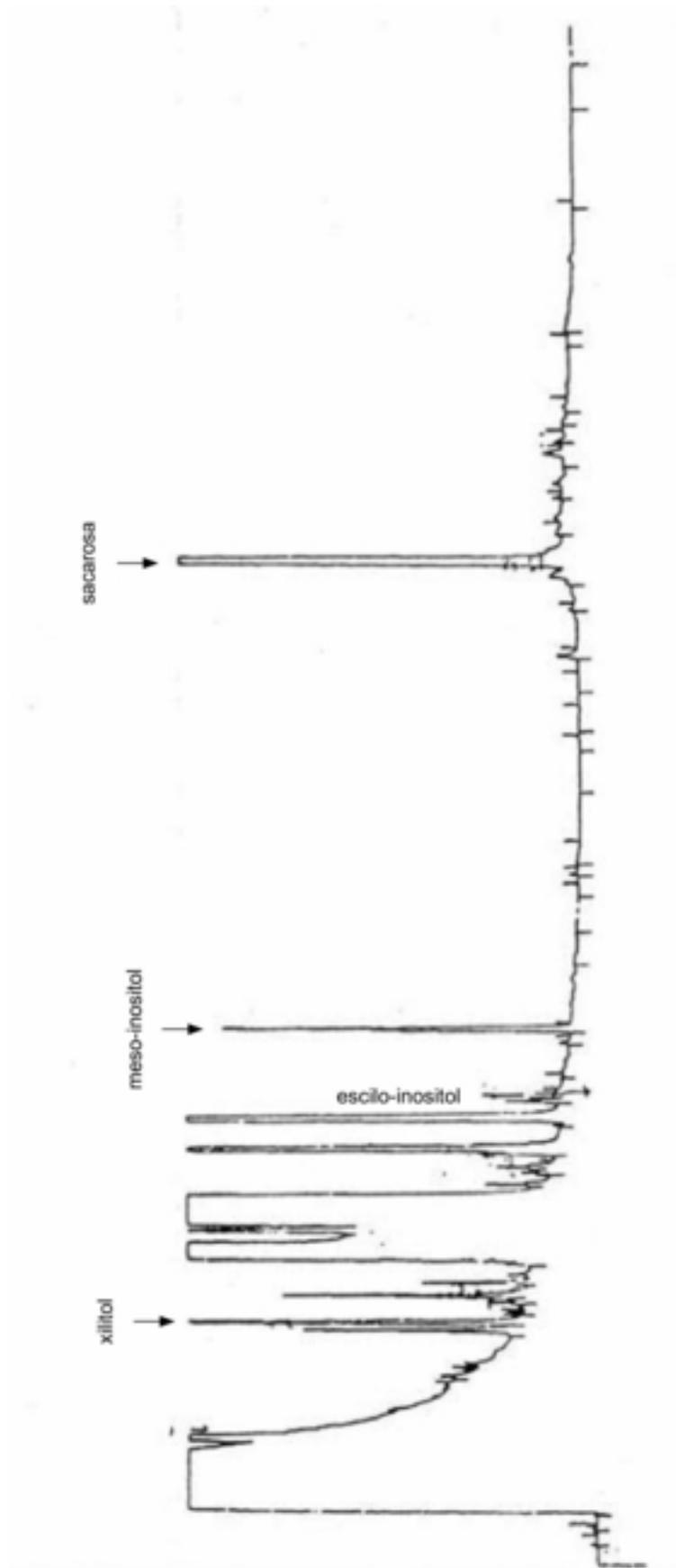
Pesar 5 g de esta solución y proceder de conformidad con el punto 4. A partir del cromatograma obtenido, calcular los factores de respuesta del meso-inositol y de la sacarosa en relación con el xilitol.

Para el escilo-inositol, que no se comercializa y cuyo tiempo de retención está comprendido entre el último pico de las formas anoméricas de la glucosa y del meso-inositol (véase figura adjunta), utilizar el mismo factor de respuesta que el del meso-inositol.

6. **Expresión de los resultados**

- 6.1. El meso-inositol y el escilo-inositol se expresan en miligramos por kilogramo de azúcares totales.

La sacarosa se expresa en gramos por kilogramo de mosto.



ANEXO V

TABLA DE CORRESPONDENCIAS CONTEMPLADA EN EL ARTÍCULO 16, PÁRRAFO SEGUNDO

Reglamento (CE) n° 1493/1999	Reglamento (CEE) n° 2676/90	Reglamento (CE) n° 423/2008	Presente Reglamento
—	—	Artículo 1	Artículo 1
—	—	—	Artículo 2
Artículo 43, apartado 1	—	Artículo 5	Artículo 3, apartado 1
Artículo 43, apartado 2, guión primero	—	Artículo 23	Artículo 3, apartado 2
Artículo 43, apartado 2, guión primero	—	Artículo 24	Artículo 3, apartado 3
Artículo 43, apartado 2, guión primero	—	Artículos 34, 35 y 36	Artículo 3, apartado 4
—	—	Artículo 44	Artículo 4
Artículo 43, apartado 2, guión segundo	—	—	Artículo 5
Artículo 43, apartado 2, guión tercero	—	—	Artículo 6
—	—	Artículo 38	Artículo 7
Artículo 42, apartado 6	—	Artículo 39	Artículo 8
—	—	Artículo 6	Artículo 9
—	—	Artículo 46	Artículo 10, apartado 1
—	—	Artículo 45	Artículo 10, apartado 2
—	—	Artículo 32	Artículo 11
—	—	Artículo 29	Artículo 12
—	—	Artículo 30	Artículo 13
—	—	Artículo 21	Artículo 14
—	Artículo 1, apartado 1	Artículo 47	Artículo 15
—	—	Artículo 48	Artículo 16
Anexo IV	—	Artículos 7 y 12	Anexo I A
—	—	Artículo 10	Anexo I A, apéndice 1
—	—	Artículo 8	Anexo I A, apéndice 2
—	—	Artículo 9	Anexo I A, apéndice 3
—	—	Artículo 13	Anexo I A, apéndice 4
—	—	Artículos 14, 15 y 16	Anexo I A, apéndice 5
—	—	Artículo 17	Anexo I A, apéndice 6
—	—	Artículo 18	Anexo I A, apéndice 7
—	—	Artículo 19	Anexo I A, apéndice 8
—	—	Artículo 22	Anexo I A, apéndice 9
Anexo V A	—	—	Anexo I B
Anexo V B	—	—	Anexo I C
Anexo V F	—	—	Anexo I D
Anexo V H	—	Artículo 28	Anexo II A
Anexo V I	—	Artículo 4	Anexo II B
Anexo VI K	—	—	Anexo II C
Anexo V J	—	Artículos 25 y 37	Anexo III A
—	—	Artículo 43	Anexo III A
Anexo VI L	—	Artículos 40 y 41	Anexo III B
—	Anexo, punto 39	—	Anexo IV A
—	Anexo, punto 42	—	Anexo IV B

REGLAMENTO (CE) N° 607/2009 DE LA COMISIÓN

de 14 de julio de 2009

por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 y (CE) n° 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n° 2392/86 y (CE) n° 1493/1999 ⁽¹⁾, y, en particular, sus artículos 52, 56, 63 y 126, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) En el título III, capítulo IV, del Reglamento (CE) n° 479/2008 figuran las normas generales para la protección de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de determinados productos vitivinícolas.
- (2) Para garantizar que las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas registradas en la Comunidad satisfacen las condiciones del Reglamento (CE) n° 479/2008, las autoridades nacionales del Estado miembro de que se trate deben examinar las solicitudes, en el contexto de un procedimiento nacional preliminar de oposición. Posteriormente, deben efectuarse controles para verificar que las solicitudes cumplen las condiciones establecidas por el presente Reglamento, que el planteamiento es uniforme en todos los Estados miembros y que el registro de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas no perjudica a terceros. Por lo tanto, deben elaborarse disposiciones de aplicación relativas a los procedimientos de solicitud, examen, oposición y cancelación de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas de determinados productos vitivinícolas.
- (3) Debe concretarse en qué condiciones una persona física o jurídica puede solicitar el registro y prestarse una atención especial a la delimitación de la zona en cuestión, teniendo en cuenta la zona de producción y las características del producto. Cualquier productor establecido en la zona geográfica delimitada debe poder utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. La delimitación de la zona debe ser pormenorizada, precisa e inequívoca de modo que los productores, las autoridades competentes y los organismos de control puedan corroborar si las operaciones se realizan en la zona geográfica delimitada.

- (4) Es necesario establecer normas específicas en lo que atañe al registro de denominaciones de origen e indicaciones geográficas.
- (5) Restringir el envasado de los productos vitivinícolas con denominación de origen o indicación geográfica, o las operaciones conexas a la presentación de los productos, a una zona geográfica delimitada constituye una restricción a la libre circulación de mercancías y a la libre prestación de servicios. Según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, tales restricciones únicamente pueden imponerse si son necesarias, proporcionadas y convenientes para proteger la reputación de la denominación de origen o la indicación geográfica. Cualquier restricción debe justificarse debidamente desde el punto de vista de la libre circulación de mercancías y de la libre prestación de servicios.
- (6) Deben adoptarse disposiciones sobre el estado de la producción en la zona delimitada. De hecho, en la Comunidad existe un número limitado de excepciones.
- (7) Hay que definir asimismo la información que confirma el vínculo con las características de la zona geográfica y su influencia en el producto final.
- (8) La inscripción en un registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas también debe suministrar información a los agentes comerciales y a los consumidores. Para garantizar que todo el mundo tiene acceso a dicha información, ésta debe estar disponible en formato electrónico.
- (9) Para preservar la peculiaridad de los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida y aproximar las legislaciones de los Estados miembros con el fin de equilibrar las condiciones de competencia en la Comunidad, es preciso crear un marco jurídico comunitario que regule los controles de esos vinos, al cual deben ajustarse las disposiciones específicas adoptadas por los Estados miembros. Tales controles deben permitir mejorar la trazabilidad de los productos en cuestión y pormenorizar en qué aspectos deben incidir los controles. Para evitar distorsiones de la competencia, los controles deben ser realizados de forma periódica por organismos independientes.
- (10) A fin de garantizar una aplicación coherente del Reglamento (CE) n° 479/2008, deben prepararse modelos de solicitud, oposición, modificación y cancelación.
- (11) El título III, capítulo V, del Reglamento (CE) n° 479/2008 establece las normas generales relativas al uso de términos tradicionales protegidos relacionados con determinados productos vitivinícolas.

⁽¹⁾ DO L 148 de 6.6.2008, p. 1.

- (12) El empleo, regulación y protección de determinados términos (distintos de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas) que sirven para describir productos vitivinícolas, constituye una práctica sólidamente implantada en la Comunidad. Los consumidores pueden asociar con dichos términos tradicionales un método de producción o de envejecimiento, una calidad, un color, un tipo de lugar o un acontecimiento particular vinculado a la historia de un vino. Con objeto de garantizar una competencia leal y evitar que se induzca a error a los consumidores, es preciso establecer un marco común en lo que atañe a la definición, reconocimiento, protección y empleo de tales términos tradicionales.
- (13) Se autoriza el uso de términos tradicionales en los productos de terceros países siempre que cumplan condiciones idénticas o equivalentes a las exigidas en los Estados miembros para evitar que se induzca a error a los consumidores. Además, dado que la reglamentación de algunos de estos países no presenta el mismo grado de centralización que la del ordenamiento jurídico comunitario, deben establecerse requisitos aplicables a las «organizaciones profesionales representativas» de los terceros países, a fin de ofrecer idénticas garantías a las previstas en las normas comunitarias.
- (14) El título III, capítulo IV, del Reglamento (CE) n° 479/2008 establece las normas generales de etiquetado y presentación de determinados productos vitivinícolas.
- (15) La primera Directiva 89/104/CEE del Consejo ⁽¹⁾, la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio ⁽²⁾, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾ y la Directiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de septiembre de 2007, por la que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados ⁽⁴⁾, establecen ciertas normas sobre etiquetado de los productos alimenticios que, salvo exclusión expresa en las propias Directivas, se aplican asimismo a los productos vitivinícolas.
- (16) El Reglamento (CE) n° 479/2008 armoniza el etiquetado de todos los productos vitivinícolas y permite la utilización de términos distintos de los expresamente regulados por la normativa comunitaria, a condición de que sean precisos.
- (17) El Reglamento (CE) n° 479/2008 prevé la necesidad de fijar condiciones para la utilización de determinados términos que hacen referencia, entre otros, a la procedencia, al embotellador, al productor o al importador. En relación con algunos de dichos términos, es preciso establecer normas comunitarias con objeto de garantizar el correcto funcionamiento del mercado interior. Por regla general, dichas normas deben basarse en las disposiciones vigentes. Con respecto a otros términos, conviene que sea cada Estado miembro quien establezca las normas, compatibles con el Derecho comunitario, aplicables a los vinos producidos en su territorio, a fin de permitir que las normas que deben adoptarse sean lo más cercanas posible al productor. En cualquier caso, debe quedar garantizada la transparencia de las disposiciones adoptadas.
- (18) En interés de los consumidores, resulta oportuno reagrupar algunos datos obligatorios en el mismo campo visual en la superficie del envase, fijar límites de tolerancia para la indicación del grado alcohólico adquirido y tener en cuenta las características específicas del producto.
- (19) Las normas vigentes sobre el uso de menciones o marcas en el etiquetado que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio han demostrado su utilidad y, por lo tanto, deben mantenerse.
- (20) Las indicaciones que se refieren al modo de producción ecológica de las uvas están reguladas exclusivamente por el Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos ⁽⁵⁾, y se aplican a todos los productos vitivinícolas.
- (21) Debe seguir prohibiéndose la utilización de cápsulas fabricadas a base de plomo para cubrir los dispositivos de cierre de los envases en los que se conserven productos regulados por el Reglamento (CE) n° 479/2008 a fin de evitar, en primer lugar, cualquier riesgo de contaminación por contacto accidental con el producto y, en segundo lugar, cualquier riesgo de contaminación ambiental por residuos con plomo procedentes de las cápsulas mencionadas.
- (22) En aras de la trazabilidad y transparencia del producto, deben elaborarse nuevas normas en materia de «indicación de la procedencia».
- (23) El empleo de indicaciones relativas a las variedades de uva de vinificación y al año de cosecha de los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica requiere disposiciones de aplicación específicas.
- (24) La utilización de determinados tipos de botella para determinados productos constituye una práctica muy antigua tanto en la Comunidad como en los terceros países. Debido a su largo período de utilización, estas botellas pueden evocar, en el espíritu de los consumidores, unas características determinadas o un origen preciso de los productos. Dichas botellas deben reservarse, pues, para los vinos en cuestión.
- (25) Asimismo, con el fin de no confundir a los consumidores y evitar toda competencia desleal por parte de los productores deben armonizarse, en la medida de lo posible, las normas aplicables al etiquetado de los productos vitivinícolas originarios de terceros países y presentes en el mercado comunitario con arreglo al método establecido para los productos vitivinícolas comunitarios. No obstante, debe prestarse atención a las diferencias en las condiciones de producción, las tradiciones vinícolas y las legislaciones de los terceros países.

⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 1.

⁽²⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

⁽³⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽⁴⁾ DO L 247 de 21.9.2007, p. 17.

⁽⁵⁾ DO L 189 de 20.7.2007, p. 1.

- (26) Atendiendo a las diferencias entre los productos cubiertos por el presente Reglamento y sus mercados, y las expectativas de los consumidores, las normas deben diferenciarse en función de los productos de que se trate, en particular en lo que atañe a determinadas indicaciones optativas utilizadas en los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida que, sin embargo, llevan nombres de variedades de uvas de vinificación y años de cosecha si satisfacen la acreditación de certificación (denominados «vinos varietales»). Por lo tanto, con el fin de distinguir, dentro de la categoría de vinos sin DOP/IGP, aquéllos que se encuentran en la subcategoría de «vinos varietales» de los que no se benefician de esta transparencia, deben establecerse, por un lado, normas específicas sobre el uso de indicaciones particulares para los vinos con denominación de origen e indicación geográfica protegidas y, por otro lado, para los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegidas, sin descartar que estos también abarcan a los «vinos varietales».
- (27) Con el fin de evitar cargas innecesarias a los agentes económicos, deben adoptarse medidas que faciliten la transición de la anterior normativa del sector vitivinícola al presente Reglamento [especialmente del Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽¹⁾]. Para que los agentes económicos establecidos en la Comunidad y en los terceros países puedan cumplir los requisitos de etiquetado, es preciso conceder un período transitorio de adaptación. Por lo tanto, deben aprobarse disposiciones que garanticen durante un período transitorio la comercialización de los productos etiquetados de conformidad con las normas en vigor.
- (28) Por razones de sobrecarga administrativa, algunos Estados miembros no están en condiciones de poner en vigor las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 38 del Reglamento (CE) n° 479/2008 antes del 1 de agosto de 2009. Para garantizar que los agentes económicos y las autoridades competentes no son perjudicados por este plazo, es preciso conceder un período de transición y fijar disposiciones transitorias.
- (29) Las disposiciones del presente Reglamento se aplicarán sin perjuicio de las normas específicas que puedan negociarse en el marco de los acuerdos celebrados con terceros países según el procedimiento previsto en el artículo 133 del Tratado.
- (30) Las nuevas disposiciones de aplicación del título III, capítulos IV, V y VI, del Reglamento (CE) n° 479/2008 deben sustituir a la normativa vigente por la que se aplica el Reglamento (CE) n° 1493/1999. Por lo tanto, deben derogarse el Reglamento (CE) n° 1607/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1493/1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en particular del título relativo a los vinos de calidad

producidos en regiones determinadas ⁽²⁾, y el Reglamento (CE) n° 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas ⁽³⁾.

- (31) El artículo 128 del Reglamento (CE) n° 479/2008 deroga la normativa del Consejo vigente en el sector vitivinícola, incluida la que trata de los aspectos cubiertos por el presente Reglamento. Es preciso, pues, establecer períodos transitorios para evitar dificultades comerciales, facilitar una transición armoniosa a los agentes económicos y permitir que los Estados miembros dispongan de un período razonable para adoptar una serie de medidas de aplicación.
- (32) Las disposiciones previstas en el presente Reglamento deben aplicarse a partir de la fecha establecida para la aplicación del título III, capítulos IV, V y VI, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
- (33) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la organización común de mercados agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES PRELIMINARES

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento establece las disposiciones de aplicación del título III del Reglamento (CE) n° 479/2008 en lo que atañe en particular a:

- a) las disposiciones incluidas en el título III, capítulo IV, relativas a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos mencionados en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008;
- b) las disposiciones incluidas en el título III, capítulo V, relativas a los términos tradicionales de los productos mencionados en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008;
- c) las disposiciones incluidas en el título III, capítulo VI, relativas al etiquetado y presentación de determinados productos vitivinícolas.

⁽¹⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

⁽²⁾ DO L 185 de 25.7.2000, p. 17.

⁽³⁾ DO L 118 de 4.5.2002, p. 1.

CAPÍTULO II

DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES
GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

SECCIÓN I

Solicitud de protección

Artículo 2

Solicitante

1. Un solo productor podrá constituirse en solicitante, en la acepción del artículo 37, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 si se demuestra que:
 - a) la persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada, y
 - b) en caso de que la zona geográfica delimitada en cuestión esté rodeada por zonas con denominaciones de origen o indicaciones geográficas, dicha zona posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las de los productos obtenidos en las zonas delimitadas colindantes.
2. Un Estado miembro o un tercer país, o sus respectivas autoridades, no podrán constituirse en solicitantes, en la acepción del artículo 37 del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 3

Solicitud de protección

Una solicitud de protección constará de los documentos exigidos en virtud de los artículos 35 o 36 del Reglamento (CE) n° 479/2008 y de una copia electrónica del pliego de condiciones y del documento único.

La solicitud de protección, así como el documento único, se redactarán con arreglo a los modelos que figuran, respectivamente, en los anexos I y II del presente Reglamento.

Artículo 4

Nombre

1. El nombre que se desee proteger se registrará únicamente en la lengua o lenguas empleadas para describir el producto en cuestión en la zona geográfica delimitada.
2. El nombre se registrará con su ortografía original.

Artículo 5

Delimitación de la zona geográfica

La zona se delimitará de forma pormenorizada, exacta e inequívoca.

Artículo 6

Elaboración en la zona geográfica delimitada

1. A efectos de la aplicación del artículo 34, apartado 1, letra a), inciso iii), y del artículo 34, apartado 1, letra b), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 479/2008 así como del presente artículo, el concepto de «*elaboración*» abarcará todas las operaciones efectuadas, desde la vendimia hasta la finalización del proceso de vinificación, con excepción de cualquier proceso posterior a la elaboración.
2. En el caso de los productos con indicación geográfica protegida, el porcentaje máximo del 15 % de uvas que pueden tener su origen fuera de la zona geográfica delimitada, conforme a lo dispuesto en el artículo 34, apartado 1, letra b), inciso ii), del Reglamento (CE) n° 479/2008, procederá del Estado miembro o del tercer país en cuestión en el que se encuentra la zona delimitada.
3. No obstante lo dispuesto en el artículo 34, apartado 1, letra a), inciso ii), del Reglamento (CE) n° 479/2008, se aplicará el anexo III, parte B, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión ⁽¹⁾ de la Comisión sobre prácticas enológicas y restricciones.
4. No obstante lo dispuesto en el artículo 34, apartado 1, letra a), inciso iii) y en el artículo 34, apartado 1, letra b), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 479/2008, y a condición de que el pliego de condiciones así lo prevea, un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegida podrá destinarse a vinificación:
 - a) en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate,
 - b) en una zona situada en la misma unidad administrativa o en una unidad administrativa vecina, de conformidad con las normas nacionales, o
 - c) en el caso de una denominación de origen o indicación geográfica transfronterizas, o si existe un acuerdo sobre medidas de control entre dos o más Estados miembros o entre uno o varios Estados miembros y uno o varios terceros países, un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegidas podrá destinarse a vinificación en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate.

No obstante lo dispuesto en el artículo 34, apartado 1, letra b), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 479/2008, y a condición de que el pliego de condiciones así lo prevea, los vinos con indicación geográfica protegida podrán seguir destinándose a vinificación fuera de las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate hasta el 31 de diciembre de 2012.

No obstante lo dispuesto en el artículo 34, apartado 1, letra a), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 479/2008, y a condición de que el pliego de condiciones así lo prevea, un producto podrá transformarse en vino espumoso o de aguja con denominación de origen protegida fuera de las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate si esta práctica estuviera vigente antes del 1 de marzo de 1986.

⁽¹⁾ Véase la página 1 del presente Diario Oficial.

*Artículo 7***Vínculo**

1. La explicación detallada que confirme el vínculo geográfico, a la que se hace referencia en el artículo 35, apartado 2, letra g), del Reglamento (CE) n° 479/2008, aclarará en qué medida las características de la zona geográfica delimitada influyen en el producto final.

En el caso de las solicitudes que abarquen diversas categorías de productos vitivinícolas, la explicación detallada que confirme el vínculo se referirá a cada uno de los productos vitivinícolas en cuestión.

2. En el caso de las denominaciones de origen, el pliego de condiciones del producto deberá contener:

- a) información detallada de la zona geográfica, incluidos los factores humanos y naturales, pertinentes desde el punto de vista del vínculo;
- b) información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico;
- c) una descripción del nexo causal entre la información a que se refiere la letra a) y la información a que se refiere la letra b).

3. En el caso de las indicaciones geográficas, el pliego de condiciones del producto deberá contener:

- a) información detallada de la zona geográfica que sea importante para el vínculo;
- b) información detallada sobre la calidad, la reputación u otras características específicas del producto achacables a su origen geográfico;
- c) una descripción del nexo causal entre la información a que se refiere la letra a) y la información a que se refiere la letra b).

4. El pliego de condiciones de una indicación geográfica indicará si se basa en una calidad, reputación u otras características específicas vinculadas a su origen geográfico.

*Artículo 8***Envasado en la zona geográfica delimitada**

Si el pliego de condiciones del producto indica que su envasado debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada o en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en cuestión, de conformidad con alguno de los requisitos contemplados en el artículo 35, apartado 2, letra h), del Reglamento (CE) n° 479/2008, deberá justificarse dicho requisito en relación con el producto de que se trate.

SECCIÓN 2

Procedimiento de examen de la Comisión*Artículo 9***Recepción de la solicitud**

1. Las solicitudes se presentarán a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de las solicitudes a la Comisión será la fecha de inscripción de las mismas en el registro de correo de la Comisión. Esta fecha se dará a conocer a través de los medios adecuados.

2. La Comisión indicará en los documentos que compongan la solicitud la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma.

Las autoridades del Estado miembro o del tercer país, o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión, recibirán un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente;
- b) el nombre que va a registrarse;
- c) el número de páginas recibidas, y
- d) la fecha de recepción de la solicitud.

*Artículo 10***Presentación de una solicitud transfronteriza**

1. En el caso de una solicitud transfronteriza, una solicitud conjunta relativa a un nombre que designe una zona geográfica transfronteriza podrá ser presentada por más de una agrupación de productores que representen dicha zona.

2. Si se trata únicamente de Estados miembros, el procedimiento nacional preliminar mencionado en el artículo 38 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se aplicará en todos los Estados miembros de que se trate.

A efectos de la aplicación del artículo 38, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 479/2008, una solicitud transfronteriza será enviada a la Comisión por un Estado miembro en nombre de los demás, e incluirá una autorización de cada uno de los otros Estados miembros de que se trate en la que se faculta al Estado miembro que envía la solicitud a actuar en su nombre.

3. En los casos en que una solicitud transfronteriza sólo implique a terceros países, la solicitud será enviada a la Comisión bien por una de las agrupaciones solicitantes en nombre de las demás o bien por uno de los terceros países en nombre de los demás y deberá incluir:

- a) los datos que demuestren la observancia de las condiciones previstas en los artículos 34 y 35 del Reglamento (CE) n° 479/2008;

- b) la prueba de la protección en los terceros países de que se trate, y
- c) una autorización, tal como se contempla en el apartado 2, de cada uno de los otros terceros países de que se trate.

4. En los casos en que una solicitud transfronteriza implique como mínimo a un Estado miembro y a un tercer país, el procedimiento nacional preliminar contemplado en el artículo 38 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se aplicará en cada uno de los Estados miembros de que se trate. La solicitud será enviada a la Comisión por cualquier Estado miembro o tercer país o por cualquiera de las agrupaciones solicitantes de los terceros países y deberá incluir:

- a) los datos que demuestren la observancia de las condiciones previstas en los artículos 34 y 35 del Reglamento (CE) n° 479/2008;
- b) la prueba de la protección en los terceros países de que se trate, y
- c) una autorización, tal como se contempla en el apartado 2, de cada uno de los otros Estados miembros o terceros países de que se trate.

5. El Estado miembro, tercer país o agrupación de productos establecida en un tercer país que envíe a la Comisión una solicitud transfronteriza, a la que se hace referencia en los apartados 2, 3 y 4 del presente artículo, se considerará el destinatario de cualquier notificación o decisión expedida por la Comisión.

Artículo 11

Admisibilidad

1. Para determinar la admisibilidad de una solicitud de protección, la Comisión verificará que la solicitud de registro contemplada en el anexo I se haya cumplimentado y que se hayan adjuntado a la misma los justificantes.
2. Cualquier solicitud de registro considerada admisible se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

Si la solicitud no ha sido cumplimentada, o lo ha sido sólo parcialmente, o si los justificantes mencionados en el apartado 1 no han sido presentados al mismo tiempo que la solicitud de registro o faltan algunos, la Comisión informará de ello al solicitante y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si no se subsanan las deficiencias antes de que el plazo expire, la Comisión rechazará la solicitud. La decisión de inadmisibilidad se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

Artículo 12

Examen de las condiciones de validez

1. Si una solicitud admisible de protección de una denominación de origen o indicación geográfica no cumple los requisitos previstos en los artículos 34 y 35 del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión informará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión de las razones de la denegación y fijará un plazo para retirar o modificar la solicitud o para presentar observaciones.

2. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión no subsanan, en el plazo fijado, los defectos que impiden el registro, la Comisión rechazará la solicitud de conformidad con el artículo 39, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

3. La Comisión adoptará la decisión de rechazar la denominación de origen o la indicación geográfica de que se trate sobre la base de los documentos y de la información que obren en su poder. Tal decisión de rechazo se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

SECCIÓN 3

Procedimientos de oposición

Artículo 13

Procedimiento nacional de oposición en caso de solicitudes transfronterizas

A efectos del artículo 38, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 479/2008, cuando una solicitud transfronteriza sólo implique a Estados miembros o como mínimo a un Estado miembro y a un tercer país, el procedimiento de oposición se aplicará en todos los Estados miembros de que se trate.

Artículo 14

Presentación de declaraciones de oposición en virtud del procedimiento comunitario

1. Las declaraciones de oposición contempladas en el artículo 40 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se elaborarán sobre la base del formulario que figura en el anexo III del presente Reglamento. La declaración de oposición se presentará a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de la declaración de oposición a la Comisión será la fecha de inscripción de la misma en el registro de correo de la Comisión. Esta fecha se dará a conocer a través de los medios adecuados.

2. La Comisión indicará en los documentos que compongan la declaración de oposición la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma.

El oponente recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente,
- b) el número de páginas recibidas, y
- c) la fecha de recepción de la solicitud de oposición.

Artículo 15

Admisibilidad en el ámbito del procedimiento comunitario

1. Para determinar la admisibilidad de una declaración de oposición, de conformidad con el artículo 40 del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión verificará que en la misma se mencionan los derechos anteriores reivindicados y los motivos de la oposición y que se haya recibido en el plazo previsto.

2. Si la oposición se funda en la existencia previa de una marca registrada de reputación y notoriedad, de conformidad con el artículo 43, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, deberá adjuntarse la prueba del depósito, registro o utilización de esa marca registrada, como, por ejemplo, el certificado de registro o una prueba de su uso, así como una prueba de su reputación y notoriedad.

3. Cualquier declaración de oposición debidamente fundamentada contendrá datos de los hechos, pruebas y observaciones que la sustenten e irá acompañada de los justificantes pertinentes.

La información y las pruebas que deberán presentarse para demostrar la utilización de una marca registrada anterior incluirán por lo menos de la situación, duración, extensión y naturaleza de la utilización de la marca registrada anterior, así como de su reputación y notoriedad.

4. Si los datos relativos al derecho anterior reivindicado, los motivos, hechos, pruebas u observaciones, o los justificantes, contemplados en los apartados 1 a 3, no se presentan al mismo tiempo que la declaración de oposición o si faltan algunos, la Comisión informará al respecto al oponente y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si las deficiencias no se subsanan antes de que el plazo expire, la Comisión rechazará la declaración de oposición. La decisión de inadmisibilidad se notificará al oponente y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

5. Una declaración de oposición considerada admisible se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

Artículo 16

Examen de una declaración de oposición en el ámbito del procedimiento comunitario

1. Si la Comisión no rechaza la declaración de oposición con arreglo a lo dispuesto en el artículo 15, apartado 4, deberá comunicarla a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión y les invitará a presentar observaciones en el plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha comunicación. Cualquier observación recibida en este período de dos meses se comunicará al oponente.

Durante el examen de una declaración de oposición, la Comisión solicitará a las partes que presenten observaciones, si procede, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha petición, sobre las comunicaciones recibidas de las otras partes.

2. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión o el oponente no envían ninguna observación como respuesta, o incumplen los plazos, la Comisión se pronunciará sobre la declaración de oposición.

3. La Comisión adoptará la decisión de rechazar o registrar la denominación de origen o la indicación geográfica de que se trate a partir de las pruebas que obren en su poder. La decisión de rechazo será notificada al oponente y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

4. Cuando haya más de un oponente, tras un examen preliminar de una o varias de dichas declaraciones de oposición se podrá concluir que no es posible aceptar la solicitud de registro; en estos casos, la Comisión podrá suspender los otros procedimientos de oposición. La Comisión informará a los demás oponentes de cualquier decisión que les afecte tomada en el curso del procedimiento.

Cuando se rechace una solicitud, se considerarán clausurados los procedimientos de oposición que se hayan suspendido y se informará debidamente a los oponentes de que se trate.

SECCIÓN 4

Protección

Artículo 17

Decisión con respecto a la protección

1. A menos que la solicitud de protección de una denominación de origen o indicación geográfica se rechace en virtud de los artículos 11, 12, 16 o 28, la Comisión tomará la decisión de proteger dicha denominación de origen o indicación geográfica.

2. Las decisiones de protección tomadas en virtud del artículo 41 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se publicarán en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 18

Registro

1. La Comisión mantendrá el «Registro de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas» tal como se contempla en el artículo 46 del Reglamento (CE) n° 479/2008, denominado en lo sucesivo «el Registro».

2. Se incorporarán al registro las denominaciones de origen o indicaciones geográficas que hayan sido aceptadas.

En el caso de los nombres registrados al amparo del artículo 51, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión introducirá en el Registro los datos previstos en el apartado 3 del presente artículo, con excepción de los que figuran en la letra f).

3. La Comisión introducirá en el Registro los siguientes datos:

- a) nombre registrado del producto o productos;
- b) indicación de que el nombre está protegido como indicación geográfica o denominación de origen;
- c) nombre del país o países de origen;
- d) fecha de registro;
- e) referencia al instrumento jurídico por el que se registra el nombre;
- f) referencia al documento único.

Artículo 19**Protección**

1. La protección de una denominación de origen o indicación geográfica comenzará a partir de la fecha de inscripción en el Registro.

2. En caso de utilización ilegal de una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, las autoridades competentes de los Estados miembros, a iniciativa propia, de conformidad con el artículo 45, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008, o a petición de una parte interesada, adoptarán las medidas necesarias para impedir dicha utilización ilegal y evitar cualquier comercialización o exportación de los productos en cuestión.

3. La protección de una denominación de origen o indicación geográfica se aplicará a toda la denominación, incluidos sus elementos constitutivos, a condición de que sean distintivos en sí mismos. No se protegerán los elementos no distintivos o genéricos de una denominación de origen o indicación geográfica protegida.

SECCIÓN 5

Modificaciones y cancelación**Artículo 20****Modificación del pliego de condiciones o del documento único**

1. Las solicitudes de aprobación de modificaciones del pliego de condiciones de una denominación de origen o indicación geográfica protegidas presentadas por un solicitante, en el sentido del artículo 37 del Reglamento (CE) n° 479/2008, se redactarán de conformidad con el anexo IV del presente Reglamento.

2. Para determinar la admisibilidad de una solicitud de aprobación de modificaciones del pliego de condiciones, en virtud del artículo 49, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión verificará que le haya sido enviada la información exigida con arreglo al artículo 35, apartado 2, de dicho Reglamento y una solicitud cumplimentada tal como se contempla en el apartado 1 del presente artículo.

3. A efectos de la aplicación del artículo 49, apartado 2, frase primera, del Reglamento (CE) n° 479/2008, se aplicarán *mutatis mutandis* los artículos 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 18 del presente Reglamento.

4. Una modificación se considerará de menor importancia si:

- a) no está relacionada con las características esenciales del producto;
- b) no altera el vínculo;
- c) no incluye un cambio del nombre del producto o de una parte de su nombre;
- d) no afecta a la zona geográfica delimitada;
- e) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

5. Cuando la solicitud de aprobación de modificaciones del pliego de condiciones sea presentada por un solicitante distinto del solicitante inicial, la Comisión deberá comunicar la solicitud al solicitante inicial.

6. En caso de que la Comisión decida aceptar una modificación del pliego de condiciones que provoque o comprenda un cambio de la información que figura en el Registro, deberá borrar del mismo los datos originales e introducir los nuevos datos con efecto a partir de la fecha en que surta efecto la decisión correspondiente.

Artículo 21**Presentación de una solicitud de cancelación**

1. Una solicitud de cancelación con arreglo al artículo 50 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se redactará según el modelo que figura en el anexo V del presente Reglamento. La solicitud de cancelación se presentará a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de las solicitudes de cancelación a la Comisión será la fecha de inscripción de las mismas en el registro de correo de la Comisión. Esta fecha se dará a conocer a través de los medios adecuados.

2. La Comisión indicará en los documentos que compongan la solicitud de cancelación la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma.

El autor de la solicitud de cancelación recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente;
- b) el número de páginas recibidas, y
- c) la fecha de recepción de la solicitud.

3. Los apartados 1 y 2 no se aplicarán si la Comisión inicia la cancelación.

Artículo 22**Admisibilidad**

1. Para determinar la admisibilidad de una solicitud de cancelación, con arreglo al artículo 50 del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión verificará que la solicitud:

- a) menciona el interés legítimo, las razones y justificación del autor de la solicitud de cancelación;
- b) explica los motivos de la cancelación, y
- c) hace referencia a una declaración de apoyo a la solicitud de cancelación expedida por el Estado miembro o tercer país donde está situada la residencia o sede social del autor de la solicitud.

2. Cualquier solicitud de cancelación contendrá datos de los hechos, pruebas y observaciones que la sustenten e irá acompañada de los justificantes pertinentes.

3. Si la información detallada relativa a los argumentos, hechos, pruebas y observaciones, así como los justificantes mencionados en los apartados 1 y 2, no se presentan al mismo tiempo que la solicitud de cancelación, la Comisión informará al respecto al autor de la solicitud de cancelación y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si no se subsanan las deficiencias antes de la expiración del plazo, la Comisión rechazará la solicitud. La decisión de inadmisibilidad se notificará al autor de la solicitud de cancelación y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al autor de la solicitud de cancelación establecido en el tercer país en cuestión.

4. La admisibilidad de las solicitudes de cancelación, así como los procedimientos de cancelación a iniciativa de la Comisión, se notificarán a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a los solicitantes establecidos en el tercer país cuya denominación de origen o indicación geográfica se vea afectada por la cancelación.

Artículo 23

Examen de una cancelación

1. Si la Comisión no rechaza la solicitud de cancelación con arreglo a lo dispuesto en el artículo 22, apartado 3, deberá comunicarla a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a los productores de que se trate establecidos en el tercer país en cuestión y les invitará a presentar observaciones en el plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha comunicación. Cualquier observación recibida en este período de dos meses se comunicará, según proceda, al autor de la solicitud de cancelación.

Durante el examen de una cancelación, la Comisión solicitará a las partes que presenten observaciones, si procede, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha petición, sobre las comunicaciones recibidas de las otras partes.

2. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión o el autor de una solicitud de cancelación no envían ninguna observación, o incumplen los plazos, la Comisión se pronunciará sobre la cancelación.

3. La Comisión adoptará la decisión de cancelar la denominación de origen o la indicación geográfica de que se trate a partir de las pruebas que obren en su poder. Tendrá en cuenta si un producto del sector vitivinícola cubierto por una denominación de origen o indicación geográfica protegida ya no puede cumplir el pliego de condiciones o ha dejado de garantizarse dicho cumplimiento, particularmente si las condiciones previstas en el artículo 35 del Reglamento (CE) n° 479/2008 ya no se cumplen o dejarán de cumplirse en un futuro próximo.

Tal decisión de cancelación será notificada al autor de la solicitud de cancelación y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

4. Cuando haya varias solicitudes de cancelación, tras un examen preliminar de una o varias de dichas solicitudes de cancelación se podrá concluir que no es posible aceptar seguir protegiendo la denominación de origen o indicación geográfica, en cuyo caso la Comisión podrá suspender los otros procedimientos de cancelación. La Comisión informará a los demás autores de las solicitudes de cancelación de cualquier decisión que les afecte tomada en el curso del procedimiento.

Cuando se cancele una denominación de origen o indicación geográfica protegida, se considerarán clausurados los procedimientos de cancelación que se hayan suspendido y se informará debidamente a los autores de la solicitud de cancelación de que se trate.

5. Cuando una cancelación surta efecto, la Comisión eliminará el nombre del Registro.

SECCIÓN 6

Controles

Artículo 24

Declaración de los agentes económicos

Los agentes económicos que deseen participar en la totalidad o en parte de la producción o envasado de un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegida deberán declararlo a la autoridad de control competente mencionada en el artículo 47 del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 25

Comprobación anual

1. La comprobación anual, contemplada en el artículo 48, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, que debe llevar a cabo la autoridad de control competente consistirá en:

- un examen organoléptico y analítico de los productos cubiertos por una denominación de origen;
- sólo un examen analítico o un examen organoléptico y un examen analítico de los productos cubiertos por una indicación geográfica, y
- un control de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

La comprobación anual se realizará en el Estado miembro en el que haya tenido lugar la producción con arreglo al pliego de condiciones y se llevará a cabo mediante:

- controles aleatorios basados en un análisis de riesgos,
- por muestreo, o
- sistemáticamente.

En el caso de los controles aleatorios, los Estados miembros seleccionarán el número mínimo de agentes económicos que deberán someterse a tales controles.

En el caso de los controles por muestreo, los Estados miembros garantizarán, por el número, naturaleza y frecuencia de los mismos, que sean representativos del conjunto de la zona geográfica delimitada de que se trate y resulten adecuados al volumen de los productos vitivinícolas comercializados o que obren en su poder para su comercialización.

Los controles aleatorios podrán combinarse con los controles por muestreo.

2. Los exámenes mencionadas en el apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), se llevarán a cabo sobre muestras anónimas, demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen o indicación geográfica, y se efectuarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de envasado, o posteriormente. Cada muestra recogida deberá ser representativa de los vinos pertinentes que obren en poder del agente económico.

3. Con el fin de controlar la observancia del pliego de condiciones contemplada en el apartado 1, párrafo primero, letra c), la autoridad de control comprobará:

- a) los locales de los agentes económicos, verificando que éstos son realmente capaces de satisfacer las condiciones fijadas en el pliego de condiciones, y
- b) los productos en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de envasado, sobre la base de un plan de inspección elaborado previamente por la autoridad de control y del cual se haya informado a los agentes económicos, que cubra todas las fases de producción del producto.

4. La comprobación anual deberá garantizar que un producto sólo podrá utilizar la denominación de origen o la indicación geográfica protegida que le corresponda si:

- a) los resultados de los exámenes mencionados en el apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), y en el apartado 2 prueban que el producto en cuestión respeta los valores límites y posee todas las características apropiadas de la denominación de origen o indicación geográfica en cuestión;
- b) se cumplen las demás condiciones enumeradas en el pliego de condiciones, de conformidad con los procedimientos previstos en el apartado 3.

5. Los productos que incumplan las condiciones enunciadas en el presente artículo podrán comercializarse, pero sin la correspondiente denominación de origen o indicación geográfica, siempre que satisfagan los demás requisitos legales.

6. En el caso de una denominación de origen o indicación geográfica protegida transfronteriza, la comprobación podrá ser efectuada por una autoridad de control de cualquiera de los Estados miembros afectados por esta denominación de origen o indicación geográfica.

7. En caso de que la comprobación anual se realice en la fase de envasado del producto en el territorio de un Estado miembro distinto del Estado miembro donde haya tenido lugar la producción, se aplicará el artículo 84 del Reglamento (CE) n° 555/2008 de la Comisión ⁽¹⁾.

8. Los apartados 1 a 7 se aplicarán a los vinos con una denominación de origen o indicación geográfica que satisfaga los requisitos a los que se hace referencia en el artículo 38, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 26

Examen analítico y organoléptico

Los exámenes analíticos y organolépticos mencionados en el artículo 25, apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), consistirán en lo siguiente:

- a) un análisis del vino en cuestión que mida las siguientes propiedades características:
 - i) sobre la base de un análisis físico y químico:
 - grado alcohólico total y adquirido,
 - azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa (incluida cualquier sacarosa, en el caso de vinos de aguja y espumosos),
 - acidez total,
 - acidez volátil,
 - dióxido de azufre total,
 - ii) sobre la base de un análisis adicional:
 - dióxido de carbono (sobrepresión, en bares, a una temperatura de 20 °C, en los vinos de aguja y espumosos),
 - cualquier otra propiedad característica prevista en la normativa de los Estados miembros o en el pliego de condiciones de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de que se trate;
- b) un examen organoléptico que abarque el aspecto visual, el aroma y el sabor.

Artículo 27

Controles de los productos originarios de terceros países

Si los vinos de un tercer país se benefician de la protección de una denominación de origen o indicación geográfica protegida, el tercer país en cuestión enviará a la Comisión, a petición de ésta, información sobre las autoridades competentes a las que se hace referencia en el artículo 48, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, y sobre los aspectos cubiertos por el control, así como la prueba de que el vino en cuestión cumple las condiciones de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente.

SECCIÓN 7

Conversión en indicación geográfica

Artículo 28

Solicitud

1. Si el pliego de condiciones de una denominación de origen protegida ya no se puede cumplir o ha dejado de garantizarse su cumplimiento, la autoridad del Estado miembro o de un tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión podrá solicitar la conversión de la denominación de origen protegida en indicación geográfica protegida.

⁽¹⁾ DO L 170 de 30.6.2008, p. 1.

La solicitud de conversión se redactará de acuerdo con el modelo que figura en el anexo VI del presente Reglamento y se presentará a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de las solicitudes de conversión a la Comisión será la fecha de inscripción de las mismas en el registro de correo de la Comisión.

2. Si la solicitud de conversión en una indicación geográfica no satisface los requisitos previstos en los artículos 34 y 35 del Reglamento (CE) n° 479/2008, la Comisión informará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión de las razones de la denegación, y les invitará a retirar o modificar la solicitud o a presentar observaciones en un plazo de dos meses.

3. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión no eliminan, antes de la expiración del plazo, los obstáculos para la conversión en una indicación geográfica, la Comisión rechazará la solicitud.

4. La Comisión adoptará la decisión de rechazar la solicitud de conversión sobre la base de los documentos y de la información que obren en su poder. Tal decisión de rechazo se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión.

5. No se aplicarán el artículo 40 ni el artículo 49, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

CAPÍTULO III

TÉRMINOS TRADICIONALES

SECCIÓN 1

Solicitud

Artículo 29

Solicitantes

1. Las autoridades competentes de los Estados miembros o de terceros países o las organizaciones profesionales representativas establecidas en terceros países podrán presentar a la Comisión una solicitud de protección de términos tradicionales, en el sentido del artículo 54, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. Por «organización profesional representativa» se entenderá cualquier organización de productores o asociación de organizaciones de productores que haya adoptado las mismas normas y desarrolle sus actividades en una misma zona vitícola o en varias zonas vitícolas con denominación de origen o indicación geográfica, siempre que reagrupe entre sus miembros al menos a dos tercios de los productores de la(s) zona(s) de la denominación de origen o indicación geográfica en la que lleve a cabo su actividad y cubra al menos dos tercios de la producción de dicha(s) zona(s). Una organización profesional representativa sólo podrá presentar solicitudes de protección para los vinos que produce.

Artículo 30

Solicitud de protección

1. La solicitud de protección de un término tradicional se ajustará al modelo que figura en el anexo VII y deberá ir acompañada de una copia de las normas que regulan la utilización del término en cuestión.

2. Si una organización profesional representativa establecida en un tercer país presenta la solicitud, también deberá comunicar los datos de la organización profesional representativa. Esta información, junto con los pormenores pertinentes de los miembros de la organización profesional representativa, según proceda, se incluirá en el anexo XI.

Artículo 31

Lengua

1. El término objeto de protección:

- se redactará en la lengua o lenguas oficiales o regionales del Estado miembro o del tercer país de origen del término, o
- se redactará en la lengua utilizada comercialmente para ese término.

El término empleado en una lengua determinada se referirá a los productos específicos aludidos en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. El término se registrará con su ortografía original.

Artículo 32

Normas aplicables a los términos tradicionales de terceros países

1. El artículo 54, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 se aplicará *mutatis mutandis* a los términos empleados tradicionalmente en terceros países en productos vitivinícolas con indicaciones geográficas de los terceros países de que se trate.

2. Los vinos originarios de terceros países cuyas etiquetas incluyan indicaciones tradicionales distintas de los términos tradicionales enumerados en el anexo XII podrán utilizar dichas indicaciones tradicionales en las etiquetas de los vinos con arreglo a las normas aplicables en los terceros países en cuestión, incluidas las adoptadas por organizaciones profesionales representativas.

SECCIÓN 2

Procedimiento de examen

Artículo 33

Presentación de la solicitud

La Comisión indicará en los documentos que compongan la solicitud la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma. Las solicitudes se presentarán a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de las solicitudes a la Comisión será la fecha de inscripción de las mismas en el registro de correo de la Comisión. Esta fecha y el término tradicional se darán a conocer a través de los medios adecuados.

El solicitante recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente;
- b) el término tradicional;
- c) el número de documentos recibidos, y
- d) la fecha de su recepción.

Artículo 34

Admisibilidad

La Comisión verificará que el formulario de inscripción está cumplimentado en su totalidad y se adjunta la documentación solicitada conforme a lo dispuesto en el artículo 30.

Si el formulario de inscripción está incompleto o la documentación solicitada falta o está incompleta, la Comisión informará al respecto al solicitante y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si no se subsanan las deficiencias antes de la expiración del plazo, la Comisión rechazará la solicitud. La decisión de inadmisibilidad se notificará al solicitante.

Artículo 35

Condiciones de validez

1. Se aceptará el reconocimiento de un término tradicional si:
 - a) cumple la definición que figura en el artículo 54, apartado 1, letras a) o b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 y las condiciones fijadas en el artículo 31 del presente Reglamento;
 - b) el término consta exclusivamente de:
 - i) un nombre utilizado tradicionalmente en el comercio en una gran parte del territorio de la Comunidad o del tercer país de que se trate, para distinguir categorías específicas de productos vitivinícolas a los que se hace referencia en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, o
 - ii) un nombre reputado utilizado tradicionalmente en el comercio por lo menos en el territorio del Estado miembro o del tercer país de que se trate, para distinguir categorías específicas de productos vitivinícolas a los que se hace referencia en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008;
 - c) el término:
 - i) no es genérico,
 - ii) está definido y regulado en la normativa del Estado miembro, o

- iii) está sujeto a condiciones de utilización previstas en las normas aplicables a los productores de vino del tercer país de que se trate, incluidas las adoptadas por organizaciones profesionales representativas.

2. A efectos del apartado 1, letra b), por uso tradicional se entenderá:

- a) al menos cinco años, en el caso de los términos redactados en alguna de las lenguas mencionadas en el artículo 31, letra a), del presente Reglamento;
- b) al menos 15 años, en el caso de los términos redactados en la lengua mencionada en el artículo 31, letra b), del presente Reglamento.

3. A efectos del apartado 1), letra c), inciso i), se entenderá por «genérico» el nombre de un término tradicional, aunque éste haga referencia a un método de producción o envejecimiento específico, o a la calidad, color, tipo de lugar, o a un acontecimiento particular vinculado a la historia de un producto vitivinícola, que se ha convertido en el nombre común del producto vitivinícola en cuestión en la Comunidad.

4. La condición enunciada en el apartado 1, letra b), del presente artículo no se aplicará a los términos tradicionales a los que se hace referencia en el artículo 54, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

Artículo 36

Motivos de la denegación

1. Si una solicitud de un término tradicional incumple la definición establecida en el artículo 54, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y los requisitos que figuran en los artículos 31 y 35, la Comisión informará al solicitante de los motivos de la denegación, fijando un plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de tal comunicación, para la retirada o modificación de la solicitud o la presentación de observaciones.

La Comisión tomará una decisión sobre la protección a partir de la información que obre en su poder.

2. Si el solicitante no subsana los defectos en el plazo mencionado en el apartado 1, la Comisión rechazará la solicitud. La Comisión adoptará la decisión de rechazar el término tradicional de que se trate sobre la base de los documentos y de la información que obren en su poder. La decisión de rechazo se notificará al solicitante.

SECCIÓN 3

Procedimientos de oposición

Artículo 37

Presentación de una solicitud de oposición

1. En el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación prevista en el artículo 33, párrafo primero, cualquier Estado miembro o tercer país, o cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo, podrá oponerse al reconocimiento propuesto presentando una solicitud de oposición.

2. La solicitud de oposición se redactará de acuerdo con el formulario que figura en el anexo VIII y se presentará a la Comisión en papel o en formato electrónico. La fecha de presentación de la solicitud de oposición a la Comisión será la fecha de inscripción de la misma en el registro de correo de la Comisión.

3. La Comisión indicará en los documentos que compongan la solicitud de oposición la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma.

El oponente recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente;
- b) el número de páginas recibidas, y
- c) la fecha de recepción de la solicitud.

Artículo 38

Admisibilidad

1. Para determinar la admisibilidad de una solicitud de oposición, la Comisión verificará que en la misma se mencionan el (los) derecho(s) anterior(es) reivindicado(s) y el motivo o motivos de la oposición, y que se haya recibido en el plazo previsto en el artículo 37, apartado 1.

2. Si la oposición se basa en la existencia de una marca registrada anterior de reputación y notoriedad, de conformidad con el artículo 41, apartado 2, a la solicitud de oposición deberá adjuntarse la prueba de la presentación, registro o utilización de esa marca registrada anterior, como, por ejemplo, el certificado de registro y la prueba de su reputación y notoriedad.

3. Cualquier solicitud de oposición debidamente motivada contendrá pormenores de los hechos, pruebas y comentarios presentados en apoyo de la oposición, junto con los justificantes pertinentes.

La información y las pruebas que deberán presentarse en apoyo de la utilización de una marca registrada anterior incluirán detalles de la situación, duración, grado y naturaleza de la utilización de la marca registrada anterior, y de su reputación y notoriedad.

4. Si los pormenores del (de los) derecho(s) anterior(es) reivindicado(s), el (los) motivo(s), los hechos, pruebas o comentarios, o los justificantes, a los que se hace referencia en los apartados 1 a 3, no se presentan al mismo tiempo que la solicitud de oposición o si faltan algunos, la Comisión informará al oponente al respecto y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si no se subsanan las deficiencias antes de la expiración del plazo, la Comisión rechazará la oposición. La decisión de inadmisibilidad se notificará al oponente y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a la organización profesional representativa establecida en el tercer país en cuestión.

5. Cualquier solicitud de oposición considerada admisible se notificará a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a la organización profesional representativa establecida en el tercer país en cuestión.

Artículo 39

Examen de una solicitud de oposición

1. Si la Comisión no rechaza la solicitud de oposición con arreglo a lo dispuesto en el artículo 38, apartado 4, comunicará la oposición a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a la organización profesional representativa establecida en el tercer país en cuestión y les invitará a presentar observaciones en el plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha comunicación. Cualquier observación recibida en este período de dos meses se comunicará al oponente.

Durante el examen de una solicitud de oposición, la Comisión solicitará a las partes que presenten comentarios, si procede, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha solicitud, sobre las comunicaciones recibidas de las otras partes.

2. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o la organización profesional representativa establecida en el tercer país en cuestión o el oponente no envían ninguna observación como respuesta, o incumplen los plazos, la Comisión se pronunciará sobre la oposición.

3. La Comisión adoptará la decisión de rechazar o reconocer el término tradicional de que se trate a partir de las pruebas que obren en su poder. Considerará si se incumplen las condiciones mencionadas en el artículo 40, apartado 1, o fijadas en el artículo 41, apartado 3, o en el artículo 42. La decisión de rechazo será notificada al oponente y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o a la organización profesional representativa establecida en el tercer país en cuestión.

4. Cuando haya varias solicitudes de oposición, tras un examen preliminar de una o varias de dichas solicitudes se podrá llegar a la conclusión de que no es posible aceptar la solicitud de reconocimiento; en estos casos, la Comisión podrá suspender los demás procedimientos de oposición. La Comisión informará a los otros oponentes de cualquier decisión que les afecte que haya sido tomada en el curso del procedimiento.

Cuando se rechace una solicitud, se considerarán clausurados los procedimientos de oposición que se hayan suspendido y se informará debidamente a los oponentes en cuestión.

SECCIÓN 4

Protección

Artículo 40

Protección general

1. Si una solicitud satisface las condiciones establecidas en el artículo 54, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, y en los artículos 31 y 35 y no es rechazada en virtud de los artículos 38 y 39, el término tradicional se incluirá en el anexo XII del presente Reglamento.

2. Los términos tradicionales enumerados en el anexo XII estarán protegidos, únicamente en la lengua y con respecto a las categorías de productos vitivinícolas que figuran en la solicitud, contra:

- a) cualquier usurpación, aunque el término protegido vaya acompañado de una expresión semejante a «estilo», «tipo», «método», «como se produce en», «imitación», «sabor», «como» o cualquier otra expresión similar;

- b) cualquier otra indicación falsa o falaz en cuanto a la naturaleza, características o cualidades esenciales del producto que aparezcan en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate;
- c) cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores, en especial haciéndoles creer que el vino disfruta del término tradicional protegido.

Artículo 41

Relación con las marcas registradas

1. Cuando un término tradicional esté protegido en virtud del presente Reglamento, el registro de una marca que corresponda a una de las situaciones mencionadas en el artículo 40 se rechazará si la solicitud de registro de la marca no se refiere a vinos con derecho a utilizar tal término tradicional y se presenta con posterioridad a la fecha de presentación a la Comisión de la solicitud de protección del término tradicional en cuestión y el término tradicional recibe posteriormente la protección.

Se anularán las marcas que se hayan registrado incumpliendo lo dispuesto en el párrafo primero con arreglo a los procedimientos aplicables establecidos en la Directiva 2008/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ o en el Reglamento (CE) n° 40/94 del Consejo ⁽²⁾.

2. Una marca cuya utilización corresponda a una de las situaciones mencionadas en el artículo 40 del presente Reglamento y que se haya solicitado, registrado o, en los casos en que así lo permita la legislación aplicable, establecido mediante el uso en el territorio comunitario antes del 4 de mayo de 2002 o antes de la fecha de presentación de la solicitud para la protección del término tradicional a la Comisión, podrá seguir utilizándose y renovándose no obstante la protección del término tradicional.

En tales casos, se permitirá la utilización del término tradicional junto con la de la marca registrada pertinente.

3. No se protegerán como términos tradicionales los nombres cuya protección, a la luz de la reputación y notoriedad de la marca, pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad, naturaleza, característica o calidad del vino.

Artículo 42

Homónimos

1. Cuando se proceda a proteger un término, para el que se haya presentado una solicitud, que sea homónimo total o parcialmente de un término tradicional ya protegido con arreglo al presente capítulo se tendrán debidamente en cuenta los usos locales y tradicionales y los riesgos de confusión.

No se registrará un término homónimo que induzca a error a los consumidores en cuanto a la verdadera naturaleza, calidad u origen de los productos aunque el término sea exacto.

⁽¹⁾ DO L 299 de 8.11.2008, p. 25.

⁽²⁾ DO L 11 de 14.1.1994, p. 1.

El uso de un término homónimo protegido sólo se autorizará cuando en la práctica el término homónimo protegido posteriormente se diferencie suficientemente del término tradicional que ya figura en el anexo XII, habida cuenta de la necesidad de garantizar un trato equitativo a los productores interesados y de no inducir a error a los consumidores.

2. El apartado 1 se aplicará *mutatis mutandis* a los términos tradicionales protegidos antes del 1 de agosto de 2009, que sean parcialmente homónimos de una denominación de origen o indicación geográfica protegida o de un nombre de variedad de uva de vinificación o de su sinónimo enumerados en el anexo XV.

Artículo 43

Ejecución de la protección

A efectos de la aplicación del artículo 55 del Reglamento (CE) n° 479/2008, en caso de uso ilícito de términos tradicionales protegidos, las autoridades nacionales competentes, por propia iniciativa o a petición de una parte, adoptarán todas las medidas para detener la comercialización, incluida la exportación, de los productos en cuestión.

SECCIÓN 5

Procedimiento de cancelación

Artículo 44

Motivos de cancelación

Dejar de cumplir la definición establecida en el artículo 54, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, o los requisitos establecidos en los artículos 31 y 35, en el artículo 40, apartado 2, en el artículo 41, apartado 3, o en el artículo 42, se considerarán motivos para cancelar un término tradicional.

Artículo 45

Presentación de una solicitud de cancelación

1. Una solicitud de cancelación debidamente justificada podrá ser presentada a la Comisión por un Estado miembro, un tercer país o una persona física o jurídica que ostente un interés legítimo de acuerdo con el formulario que figura en el anexo IX. La solicitud de cancelación se presentará a la Comisión en papel o formato electrónico. La fecha de presentación de las solicitudes de cancelación a la Comisión será la fecha de inscripción de las mismas en el registro de correo de la Comisión. Esta fecha se dará a conocer a través de los medios adecuados.

2. La Comisión indicará en los documentos que compongan la solicitud de cancelación la fecha de recepción y el número de expediente atribuido a la misma.

El autor de la solicitud de cancelación recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de fichero;
- b) el número de páginas recibidas, y
- c) la fecha de recepción de la solicitud.

3. Los apartados 1 y 2 no se aplicarán cuando la Comisión inicie la cancelación.

Artículo 46

Admisibilidad

1. Para determinar la admisibilidad de una solicitud de cancelación, la Comisión verificará que la solicitud:

- a) menciona el interés legítimo del autor de la solicitud de cancelación;
- b) explica los motivos de la cancelación, y
- c) hace referencia a una declaración del Estado miembro o tercer país donde está situada la residencia o sede social del autor de la solicitud explicando el legítimo interés, las razones y la justificación del autor de la cancelación.

2. Cualquier solicitud de cancelación contendrá detalles de los hechos, pruebas y comentarios presentados en apoyo de la cancelación, junto con los justificantes pertinentes.

3. Si la información detallada relativa a los argumentos, hechos, pruebas y comentarios, así como los justificantes mencionados en los apartados 1 y 2, no se entregan al mismo tiempo que la solicitud de cancelación, la Comisión informará al respecto al autor de la solicitud de cancelación y le invitará a subsanar las deficiencias observadas en un plazo de dos meses. Si no se subsanan las deficiencias antes de la expiración del plazo, la Comisión rechazará la petición. La decisión de inadmisibilidad se notificará al autor de la solicitud de cancelación y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al autor de la solicitud de cancelación establecido en el tercer país en cuestión.

4. Cualquier solicitud de cancelación considerada admisible, incluido un procedimiento de cancelación a iniciativa de la Comisión, se notificarán a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al autor de la solicitud de cancelación establecido en el tercer país cuyo término tradicional se vea afectado por la cancelación.

Artículo 47

Examen de una solicitud de cancelación

1. Si la Comisión no rechaza la solicitud de cancelación de conformidad con el artículo 46, apartado 3, comunicará la solicitud de cancelación a las autoridades del Estado miembro o tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión y les invitará a presentar observaciones en el plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha comunicación. Cualquier observación recibida en ese período de dos meses se comunicará al autor de la solicitud de cancelación.

Durante el examen de una cancelación, la Comisión pedirá a las partes que presenten comentarios, si procede, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de emisión de dicha solicitud, sobre las comunicaciones recibidas de las otras partes.

2. Si las autoridades del Estado miembro o del tercer país o el solicitante establecido en el tercer país en cuestión o el autor de una solicitud de cancelación no presentan ninguna observación, o incumplen los plazos, la Comisión se pronunciará sobre la cancelación.

3. La Comisión adoptará la decisión de cancelar el término tradicional en cuestión a partir de las pruebas que obren en su poder. Tendrá en cuenta si han dejado de cumplirse las condiciones mencionadas en el artículo 44.

Tal decisión de cancelación se notificará al autor de la solicitud de cancelación y a las autoridades del Estado miembro o del tercer país en cuestión.

4. Cuando haya varias solicitudes de cancelación, tras un examen preliminar de una o varias de dichas solicitudes de cancelación se podrá llegar a la conclusión de que no es posible aceptar seguir protegiendo un término tradicional, en cuyo caso la Comisión podrá suspender los demás procedimientos de oposición. La Comisión informará a los otros autores de las solicitudes de cancelación de cualquier decisión que les afecte que haya sido tomada en el curso del procedimiento.

Cuando se cancele un término tradicional, se considerarán clausurados los procedimientos de cancelación que se hayan suspendido y se informará debidamente a los autores de la solicitud de cancelación en cuestión.

5. Cuando una cancelación surta efecto, la Comisión suprimirá el nombre en cuestión de la lista que figura en el anexo XII.

SECCIÓN 6

Términos tradicionales protegidos existentes

Artículo 48

Términos tradicionales protegidos existentes

Los términos tradicionales protegidos con arreglo a los artículos 24, 28 y 29 del Reglamento (CE) n° 753/2002 serán automáticamente protegidos en virtud del presente Reglamento, a condición de que:

- a) se haya presentado a la Comisión, antes del 1 de mayo de 2009, un resumen de la definición o de las condiciones de uso;
- b) los Estados miembros o terceros países no hayan dejado de proteger determinados términos tradicionales.

CAPÍTULO IV

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

Artículo 49

Norma común a todas las indicaciones del etiquetado

Salvo disposición en contrario del presente Reglamento, el etiquetado de los productos contemplados en el anexo IV, apartados 1 a 11, 13, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 (denominados en lo sucesivo «los productos») no podrá ser complementado con ninguna otra indicación a excepción de las previstas en el artículo 58 y las reguladas en el artículo 59, apartado 1, y el artículo 60, apartado 1, de dicho Reglamento, a menos que satisfagan los requisitos del artículo 2, apartado 1, letra a), de la Directiva 2000/13/CE.

SECCIÓN 1

Indicaciones obligatorias

Artículo 50

Presentación de las indicaciones obligatorias

1. Las indicaciones obligatorias mencionadas en el artículo 58 del Reglamento (CE) n° 479/2008, así como las enumeradas en su artículo 59, deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el envase.

Sin embargo, las indicaciones obligatorias del número de lote y las mencionadas en el artículo 51 y en el artículo 56, apartado 4, del presente Reglamento podrán figurar fuera del campo visual de las otras indicaciones obligatorias.

2. Las indicaciones obligatorias a las que se hace referencia en el apartado 1 y las aplicables en virtud de los instrumentos jurídicos mencionados en el artículo 58 del Reglamento (CE) n° 479/2008 se presentarán en caracteres indelebles y se distinguirán claramente del texto o dibujos adyacentes.

Artículo 51

Aplicación de ciertas normas horizontales

1. Cuando uno o varios de los ingredientes enumerados en el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE estén presentes en alguno de los productos mencionados en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008, deberán indicarse en el etiquetado, precedidos por el término «contiene». En el caso de los sulfitos, podrán emplearse los siguientes términos: «sulfitos» o «dióxido de azufre».

2. La obligación de etiquetado mencionada en el apartado 1 podrá ir acompañada por el uso del pictograma que figura en el anexo X del presente Reglamento.

Artículo 52

Comercialización y exportación

1. Los productos cuya etiqueta o presentación no se ajuste a las condiciones correspondientes previstas en el presente Reglamento no podrán comercializarse en la Comunidad ni exportarse.

2. No obstante lo dispuesto en los capítulos V y VI del Reglamento (CE) n° 479/2008, en caso de que los productos de que se trate se destinen a la exportación, los Estados miembros podrán permitir que las indicaciones que entren en conflicto con las normas de etiquetado establecidas por la legislación comunitaria aparezcan en la etiqueta de los vinos para la exportación, cuando así lo exija la legislación del tercer país de que se trate. Estas indicaciones podrán figurar en lenguas distintas de las lenguas oficiales comunitarias.

Artículo 53

Prohibición de las cápsulas y hojas fabricadas a base de plomo

El dispositivo de cierre de los productos contemplados en el artículo 49 no irá revestido de una cápsula o de una hoja fabricadas a base de plomo.

Artículo 54

Grado alcohólico adquirido

1. La indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido, contemplada en el artículo 59, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, se hará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen.

La cifra irá seguida del símbolo «% vol» y podrá ir precedida de los términos «grado alcohólico adquirido», o «alcohol adquirido» o de la abreviatura «alc.».

En perjuicio de las tolerancias previstas por el método de análisis de referencia utilizado, el grado alcohólico indicado no podrá ser superior ni inferior en más de un 0,5 % vol al grado determinado por el análisis. No obstante, por lo que respecta a los productos con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas almacenados en botella durante más de tres años, y a los vinos espumosos, los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos gasificados, los vinos de aguja, los vinos de aguja gasificados, los vinos de licor y los vinos de uvas sobremaduradas, sin perjuicio de las tolerancias previstas por el método de análisis de referencia utilizado, el grado alcohólico indicado no podrá ser superior ni inferior en más de un 0,8 % vol al grado determinado por el análisis.

2. El grado alcohólico volumétrico adquirido aparecerá en la etiqueta con caracteres de una altura mínima de 5 milímetros, si el volumen nominal es superior a 100 centilitros, de 3 milímetros, si es igual o inferior a 100 centilitros y superior a 20 centilitros, y de 2 milímetros, si es igual o inferior a 20 centilitros.

Artículo 55

Indicación de la procedencia

1. La procedencia, tal como se contempla en el artículo 59, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) n° 479/2008, se indicará como sigue:

- a) En el caso de los vinos mencionados en el anexo IV, apartados 1, 2, 3, 7 a 9, 15 y 16 del Reglamento (CE) n° 479/2008, sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, de una de las siguientes maneras:
 - i) la mención «vino de (...)», «producido en (...)», o «producto de (...)», o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del Estado miembro o del tercer país en cuyo territorio las uvas se hayan vendimiado y vinificado.

En el caso de los vinos transfronterizos producidos a partir de determinadas variedades de uva de vinificación, tal como se contempla en el artículo 60, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, sólo podrá mencionarse el nombre de uno o varios Estados miembros o terceros países.

- ii) La mención «vino de la Comunidad Europea», o expresiones equivalentes, o «mezcla de vinos de diferentes países de la Comunidad Europea» en el caso de los vinos resultantes de una mezcla de vinos originarios de varios Estados miembros, o

la mención «mezcla de vinos de diferentes países exteriores a la Comunidad Europea» o «mezcla de (...)» completadas con los nombres de los terceros países en cuestión, en el caso de los vinos resultantes de una mezcla de vinos originarios de varios terceros países.

- iii) La mención «vino de la Comunidad Europea», o expresiones equivalentes, o «vino obtenido en (...) a partir de uvas cosechadas en (...)», completadas con los nombres de los Estados miembros en cuestión en el caso de los vinos producidos en un Estado miembro a partir de uvas cosechadas en otro Estado miembro, o

la mención «vino obtenido en (...) a partir de uvas cosechadas en (...)» completada con los nombres de los terceros países en cuestión, en el caso de los vinos elaborados en un tercer país a partir de uvas cosechadas en otro tercer país.

- b) En el caso de los vinos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartados 4, 5 y 6, del Reglamento (CE) n° 479/2008, sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, de una de las siguientes maneras:

- i) la mención «vino de (...)», «producido en (...)», «producto de (...)» o «vino espumoso de (...)», o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del Estado miembro o del tercer país en cuyo territorio las uvas se hayan vendimiado y vinificado;

- ii) la mención «producido en (...)», o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del Estado miembro donde haya tenido lugar la segunda fermentación.

- c) En el caso de los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida, la mención «vino de (...)», «producido en (...)» o «producto de (...)», o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del Estado miembro o del tercer país en cuyo territorio las uvas se hayan vendimiado y vinificado.

En el caso de una denominación de origen o indicación geográfica protegida transfronteriza, sólo se mencionará el nombre de uno o varios Estados miembros o terceros países.

Este apartado se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 56 y 67.

2. La indicación de la procedencia, tal como se contempla en el artículo 59, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) n° 479/2008, en etiquetas de mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado o vino nuevo en proceso de fermentación, se hará como sigue:

- a) «mosto de (...)» o «mosto producido en (...)» o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del Estado miembro o de un país que forme parte del Estado miembro donde se elabora el producto;

- b) «mezcla resultante de productos procedentes de diferentes países de la Comunidad Europea» en el caso de las mezclas de productos elaborados en varios Estados miembros;

- c) «mostos obtenidos en (...) a partir de uvas cosechadas en (...)» en el caso de los mostos de uva que no hayan sido elaborados en el Estado miembro donde se vendimiaron las uvas utilizadas.

3. En el caso del Reino Unido, el nombre del Estado miembro podrá sustituirse por el nombre de uno de los países que forman parte del Reino Unido.

Artículo 56

Indicación del embotellador, productor, importador y vendedor

1. A efectos de la aplicación del artículo 59, apartado 1, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008 y del presente artículo, se entenderá por:

- a) «embotellador»: la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, que efectúe o haga efectuar por cuenta suya el embotellado;

- b) «embotellado»: la introducción del producto en envases de una capacidad igual o inferior a 60 litros para su venta posterior;

- c) «productor»: la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, a través de las cuales, o en cuyo nombre, se lleva a cabo la transformación de las uvas, el mosto de uvas y el vino en vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad o vino espumoso aromático de calidad;

- d) «importador»: la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, establecida en la Comunidad que asume la responsabilidad del despacho a libre práctica de las mercancías no comunitarias en el sentido del artículo 4, apartado 8, del Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo (1);

- e) «vendedor»: la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, no cubierto por la definición de productor, que compra y posteriormente pone en circulación vinos espumosos, vinos espumosos gasificados, vinos espumosos de calidad o vinos espumosos aromáticos de calidad;

- f) «dirección»: las indicaciones del municipio y del Estado miembro donde está situada la sede del embotellador, productor, vendedor o importador.

2. El nombre y la dirección del embotellador se completarán,

- a) con la mención «embotellador» o «embotellado por (...)», o

(1) DO L 302 de 19.10.1992, p. 1.

- b) con la mención, cuyas condiciones de uso son definidas por los Estados miembros, donde tiene lugar el embotellado de vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida:
- i) en la explotación del productor,
 - ii) en los locales de una agrupación de productores, o
 - iii) en una empresa situada en la zona geográfica delimitada o en las inmediaciones de la zona geográfica delimitada de que se trate.

En el caso de un embotellado por encargo, la indicación del embotellador se completará mediante los términos «*embotellado para (...)*» o, en el caso de que consten el nombre y la dirección de la persona que haya procedido al embotellado por cuenta de un tercero, mediante los términos «*embotellado para (...) por (...)*».

Cuando el embotellado tenga lugar en un lugar distinto al del embotellador, las indicaciones contempladas en el presente apartado irán acompañadas de una referencia al lugar exacto donde haya tenido lugar la operación y, si se ha llevado a cabo en otro Estado miembro, el nombre de ese Estado.

En el caso de que se trate del llenado de recipientes distintos de las botellas, la mención «*embotellador*» y «*embotellado por (...)*» se sustituirán por «*envasador*» y «*envasado por (...)*», respectivamente, excepto cuando la lengua utilizada no indique por sí misma tal diferencia.

3. El nombre y la dirección del productor o vendedor serán completados con los términos «*productor*» o «*producidos por*» y «*vendedor*» o «*vendidos por*», o expresiones equivalentes. Los Estados miembros podrán hacer obligatoria la indicación del productor.

4. El nombre y la dirección del importador irán precedidos de los términos «*importador*» o «*importado por (...)*».

5. Las indicaciones contempladas en los apartados 2, 3 y 4 podrán agruparse si se refieren a la misma persona física o jurídica.

Una de estas indicaciones podrá ser sustituida por un código determinado por el Estado miembro en el que el embotellador, productor, importador o vendedor tenga su sede. El código se completará con una referencia al Estado miembro en cuestión. El nombre y la dirección de cualquier otra persona física o jurídica implicada en la distribución comercial distinta del embotellador, productor, importador o vendedor indicados por un código también aparecerán en la etiqueta del vino de que se trate.

6. Cuando el nombre o la dirección del embotellador, productor, importador o vendedor conste de, o contenga, una denominación de origen o indicación geográfica protegida, deberá aparecer en la etiqueta:

- a) en caracteres de un tamaño no superior a la mitad del de los utilizados para la denominación de origen o indicación geográfica protegida o para la designación de la categoría de producto vitivinícola en cuestión, o

- b) utilizando un código conforme a lo dispuesto en el apartado 5, párrafo segundo.

Los Estados miembros podrán decidir qué opción se aplica a los productos elaborados en sus territorios.

Artículo 57

Indicación de la explotación vitícola

1. Los términos que hagan referencia a una explotación vitícola enumerada en el anexo XIII, distintos de la indicación del nombre del embotellador, productor o vendedor, estarán reservados a los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida a condición de que:

- a) el vino se elabore exclusivamente con uvas cosechadas en viñas que pertenezcan a esa explotación vitícola;
- b) la vinificación se efectúe en su totalidad en esa explotación vitícola;
- c) los Estados miembros regulen el uso de sus respectivos términos enumerados en el anexo XIII y que los terceros países establezcan las normas de utilización aplicables a sus respectivos términos enumerados en el anexo XIII, incluidos los que emanan de las organizaciones profesionales representativas.

2. El nombre de una explotación vitícola sólo podrá ser utilizado por otros agentes económicos implicados en la comercialización del producto si la explotación vitícola en cuestión está de acuerdo con dicha utilización.

Artículo 58

Indicación del contenido de azúcar

1. Los términos que figuran en el anexo XIV, parte A, del presente Reglamento que indiquen el contenido de azúcar aparecerán en la etiqueta de los productos contemplados en el artículo 59, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. Si el contenido de azúcar de los productos, expresado en términos de fructosa y glucosa (incluida cualquier sacarosa), justifica el uso de dos de los términos enumerados en el anexo XIV, parte A, sólo se elegirá un término.

3. Sin perjuicio de las condiciones de utilización descritas en el anexo XIV, parte A, el contenido de azúcar no podrá ser superior ni inferior en más de 3 gramos por litro al contenido de azúcar indicado en la etiqueta del producto.

Artículo 59

Excepciones

De conformidad con el artículo 59, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008, los términos «denominación de origen protegida» podrán omitirse en los vinos que lleven las denominaciones de origen protegidas siguientes, a condición de que esta posibilidad esté regulada en la normativa del Estado miembro o en las normas aplicables en el tercer país de que se trate, incluidas las que emanen de las organizaciones profesionales representativas:

- | | |
|--------------|--|
| a) Chipre: | Κουμανδαρία (Commandaria); |
| b) Grecia: | Σάμος (Samos); |
| c) España: | Cava,
Jerez, Xérès o Sherry,
Manzanilla; |
| d) Francia: | Champagne; |
| e) Italia: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portugal: | Madeira o Madère,
Port u Oporto. |

Artículo 60

Disposiciones específicas para los vinos espumosos gasificados, vinos de aguja gasificados y vinos espumosos de calidad

1. Los términos «vino espumoso gasificado» y «vino de aguja gasificado», a los que se hace referencia en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008, se completarán en caracteres del mismo tipo y tamaño con los términos «obtenido por adición de dióxido de carbono» u «obtenido por adición de anhídrido de carbono», a no ser que la lengua utilizada indique por sí misma que se ha añadido dióxido de carbono.

Los términos «obtenido por adición de dióxido de carbono» u «obtenido por adición de anhídrido de carbono» aparecerán incluso cuando se aplique el artículo 59, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. En el caso de los vinos espumosos de calidad, la referencia a la categoría del producto vitícola podrá omitirse en los vinos en cuyas etiquetas figure el término «Sekt».

SECCIÓN 2

Indicaciones facultativas

Artículo 61

Año de la cosecha

1. El año de la cosecha, al que se hace referencia en el artículo 60, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008, podrá aparecer en las etiquetas de los productos contemplados en el artículo 49, a condición de que al menos el 85 % de las uvas utilizadas para elaborar los productos haya sido vendimiada el año en cuestión. Esta cifra no incluirá:

- a) cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, «licor de expedición» o «licor de tiraje», o

- b) cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. En el caso de los productos obtenidos tradicionalmente a partir de uvas vendimiadas en enero o febrero, el año de cosecha que deberá aparecer en la etiqueta de los vinos será el del año civil anterior.

3. Los productos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida también cumplirán los requisitos establecidos en los apartados 1 y 2 del presente artículo y en el artículo 63.

Artículo 62

Nombre de la variedad de uva de vinificación

1. Los nombres, o respectivos sinónimos, de las variedades de uva de vinificación contemplados en el artículo 60, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008, utilizados en la elaboración de los productos a los que se hace referencia en el artículo 49 del presente Reglamento, podrán figurar en las etiquetas de los productos en cuestión en función de las condiciones previstas en las letras a) y b) del presente artículo.

- a) En el caso de los vinos producidos en la Comunidad Europea, los nombres o sinónimos de las variedades de uva de vinificación serán aquéllos que figuran en la clasificación de las variedades de uva de vinificación a la que se hace referencia en el artículo 24, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

En el caso de los Estados miembros exentos de la obligación de clasificación, prevista en el artículo 24, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, los nombres o sinónimos de las variedades de uva de vinificación serán los que figuran en la «Lista internacional de variedades de vid y sus sinónimos» gestionada por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

- b) En el caso de los vinos originarios de terceros países, las condiciones de utilización de los nombres o sinónimos de las variedades de uva de vinificación se ajustarán a las normas aplicables a los productores de vino en el tercer país de que se trate, incluidas las que emanen de organizaciones profesionales representativas, y los nombres de las variedades de uva de vinificación o sus sinónimos figuren, al menos, en una de las siguientes listas:

- i) la de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV),
- ii) la de la Unión para la Protección de Obtenciones Vegetales (UPOV),
- iii) la del Consejo Internacional sobre Recursos Fitogenéticos (CIRF).

- c) En el caso de los productos con denominación de origen o indicación geográfica protegida o con una indicación geográfica de un tercer país, los nombres de las variedades de uva de vinificación o sus sinónimos podrán mencionarse en las siguientes condiciones:

- i) si se menciona el nombre o sinónimo de sólo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85 % de los productos han sido elaborados a partir de dicha variedad, excluyendo:

- cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, «licor de expedición» o «licor de tiraje», o

- cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008.
- ii) Si se menciona el nombre o sinónimo de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100 % de los productos en cuestión han sido elaborados a partir de dichas variedades, excluyendo:
 - cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, «licor de expedición» o «licor de tiraje», o
 - cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

En el caso contemplado en el inciso ii), las variedades de uva de vinificación deberán aparecer en orden descendente en función de la proporción utilizada y en caracteres del mismo tamaño.

- d) En el caso de los productos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, podrán mencionarse los nombres o sinónimos de las variedades de uva de vinificación a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el apartado 1, letras a) o b), y c), del presente artículo y en el artículo 63.

2. En el caso de los vinos espumosos y de los vinos espumosos de calidad, los nombres de la variedad de uva de vinificación utilizados para completar la descripción del producto, a saber, «pinot blanco», «pinot negro», «pinot meunier» o «pinot gris» y los nombres equivalentes en las otras lenguas comunitarias, podrán sustituirse por el sinónimo «pinot».

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 42, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 479/2008, los nombres y sinónimos de las variedades de uva de vinificación enumerados en el anexo XV, parte A, del presente Reglamento, que contengan o consistan en una denominación de origen o una indicación geográfica protegida sólo podrán figurar en la etiqueta de un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegida o con una indicación geográfica de un tercer país si han sido autorizados en virtud de las normas comunitarias en vigor el 11 de mayo de 2002 o en la fecha de adhesión del Estado miembro, si ésta fuera posterior.

4. Los nombres y sinónimos de las variedades de uva de vinificación enumerados en el anexo XV, parte B, del presente Reglamento, que contengan parte de una denominación de origen o indicación geográfica protegida y hagan referencia directamente al elemento geográfico de la denominación de origen o indicación geográfica protegida en cuestión, sólo podrán figurar en la etiqueta de un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegida o con una indicación geográfica de un tercer país.

Artículo 63

Normas específicas relativas a las variedades de uva de vinificación y a los años de la cosecha de los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida

1. Los Estados miembros designarán a la autoridad o autoridades competentes responsables de garantizar la certificación prevista en el artículo 60, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008, con arreglo a los criterios establecidos en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

(1) DO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

2. La certificación del vino en cualquier fase de la producción, incluso durante el envasado del mismo, estará garantizada por:

- a) la autoridad o autoridades competentes mencionadas en el apartado 1, o
- b) uno o varios organismos de control en el sentido del artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) n° 882/2004 que actúen como organismo de certificación del producto de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5 de dicho Reglamento.

La autoridad o autoridades mencionadas en el apartado 1 deberán ofrecer garantías adecuadas de objetividad e imparcialidad y contar con el personal cualificado y los recursos necesarios para desempeñar sus tareas.

Los organismos de certificación mencionados en el párrafo primero, letra b), deberán cumplir la Norma Europea EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos) y, a partir del 1 de mayo de 2010, estar acreditados de acuerdo con dicha Norma o Guía.

Los costes de la certificación correrán a cargo de los agentes económicos sujetos a ella.

3. El procedimiento de certificación previsto en el artículo 60, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008, deberá aportar pruebas administrativas de la veracidad de la variedad, o variedades, de uva de vinificación o del año de la cosecha que figuran en la etiqueta de los vinos de que se trate.

Además, los Estados miembros productores podrán decidir:

- a) llevar a cabo, sobre muestras anónimas, un examen organoléptico olfativo y gustativo del vino con el fin de verificar que la característica esencial del mismo se debe a la variedad, o variedades, de uva de vinificación utilizadas;
- b) un examen analítico en el caso de los vinos elaborados a partir de una sola variedad de uva de vinificación.

La(s) autoridad(es) competente(s) o el (los) organismo(s) de control, a los que se hace referencia en los apartados 1 y 2, llevarán a cabo el procedimiento de certificación en el Estado miembro donde haya tenido lugar la producción.

La certificación se llevará a cabo a través de:

- a) controles aleatorios basados en un análisis de riesgos;
- b) por muestreo, o
- c) mediante controles sistemáticos.

Los controles aleatorios se basarán en un plan de control previamente elaborado por la autoridad que cubra diferentes fases de producción del producto. El plan de control será conocido por los agentes económicos. Los Estados miembros seleccionarán aleatoriamente el número mínimo de agentes económicos que deberán someterse a este control.

Los Estados miembros garantizarán que el número, naturaleza y frecuencia de los controles por muestreo sean representativos del conjunto de la zona geográfica delimitada de que se trate y resulten adecuados al volumen de productos del sector vitivinícola comercializados o almacenados para su comercialización.

Los controles aleatorios podrán combinarse con los controles por muestreo.

4. En lo que atañe al artículo 60, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008, los Estados miembros productores velarán por que los productores de los vinos en cuestión tengan la autorización del Estado miembro donde tiene lugar la producción.

5. Por lo que se refiere al control, incluida la trazabilidad, los Estados miembros productores se asegurarán de que se apliquen el título V del Reglamento (CE) n° 555/2008 y el Reglamento (CE) n° 606/2009.

6. En el caso de los vinos transfronterizos, contemplados en el artículo 60, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, la certificación podrá ser efectuada por cualquiera de las autoridades del Estado miembro de que se trate.

7. En el caso de los vinos producidos de conformidad con el artículo 60, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, los Estados miembros podrán decidir emplear los términos «*vino varietal*» completado con el nombre o nombres:

- a) del (de los) Estado(s) miembro(s) de que se trate;
- b) de la variedad, o variedades, de uva de vinificación.

En el caso de los vinos sin denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida ni indicación geográfica producidos en terceros países, en cuyas etiquetas figure el nombre de una o más variedades de uva de vinificación o el año de cosecha, los terceros países podrán decidir emplear los términos «*vino varietal*» completados con el (los) nombre(s) del (de los) tercer(os) país(es) de que se trate.

En caso de que se indique el nombre o nombres del (de los) Estado(s) miembro(s) o del (de los) tercer(os) país(es), no se aplicará el artículo 55 del presente Reglamento.

8. Los apartados 1 a 6 se aplicarán a los productos elaborados con uvas vendimiadas a partir de 2009, inclusive.

Artículo 64

Indicación del contenido de azúcar

1. Salvo disposición en contrario del artículo 58 del presente Reglamento, el contenido de azúcar expresado como fructosa y glucosa previsto en el anexo XIV, parte B, del presente Reglamento, podrá figurar en la etiqueta de los productos a los que se hace referencia en el artículo 60, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. Si el contenido de azúcar de los productos justifica el uso de dos de los términos enumerados en el anexo XIV, parte B, del presente Reglamento se elegirá sólo un término.

3. Sin perjuicio de las condiciones de utilización descritas en el anexo XIV, parte B, del presente Reglamento, el contenido de azúcar no podrá ser superior ni inferior en más de 1 gramo por litro al que aparece en la etiqueta del producto.

4. El apartado 1 no se aplicará a los productos mencionados en los apartados 3, 8 y 9 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008 a condición de que los Estados miembros o terceros países regulen las condiciones de utilización de la indicación del contenido de azúcar.

Artículo 65

Indicación de los símbolos comunitarios

1. Los símbolos comunitarios mencionados en el artículo 60, apartado 1, letra e), del Reglamento (CE) n° 479/2008 podrán figurar en las etiquetas de los vinos tal como se contempla en el anexo V del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión ⁽¹⁾. No obstante lo dispuesto en el artículo 59, las indicaciones «*DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA*» e «*INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA*» dentro de los símbolos podrá ser sustituida por términos equivalentes en otra lengua oficial de la Comunidad tal como se establece en dicho anexo.

2. Si los símbolos comunitarios o las indicaciones mencionados en el artículo 60, apartado 1, letra e), del Reglamento (CE) n° 479/2008 aparecen en la etiqueta de un producto, irán acompañados de la denominación de origen o indicación geográfica protegida correspondiente.

Artículo 66

Términos que se refieren a determinados métodos de producción

1. De conformidad con el artículo 60, apartado 1, letra f), del Reglamento (CE) n° 479/2008, los vinos comercializados en la Comunidad podrán llevar indicaciones que hagan referencia a determinados métodos de producción, como, por ejemplo, los contemplados en los apartados 2, 3, 4, 5 y 6 del presente artículo.

2. Para designar vinos fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera con denominación de origen o indicación geográfica protegida o con una indicación geográfica de un tercer país sólo podrán utilizarse las indicaciones que figuran en el anexo XVI. No obstante, para tales vinos, los Estados miembros y los terceros países podrán aprobar otras indicaciones, equivalentes a las establecidas en el anexo XVI.

Estará permitido utilizar una de las indicaciones contempladas en el párrafo primero cuando el vino haya sido envejecido en un recipiente de madera conforme a la legislación nacional vigente, aun cuando se haya prolongado el envejecimiento en otro tipo de recipiente.

Las indicaciones mencionadas en el párrafo primero no podrán utilizarse para designar vinos elaborados con ayuda de trozos de madera de roble, aun cuando se hayan utilizado al mismo tiempo recipientes de madera.

3. La mención «*fermentación en botella*» sólo podrá utilizarse para la designación de vinos espumosos con denominación de origen o indicación geográfica protegida de un tercer país o de vinos espumosos de calidad a condición de que:

- a) el producto utilizado se haya hecho espumoso en una segunda fermentación alcohólica en botella;

⁽¹⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

- b) la duración del proceso de elaboración que incluya el envejecimiento en la empresa de producción, calculada a partir de la fermentación destinada a hacer el vino base espumoso, no sea inferior a nueve meses;
- c) la duración de la fermentación destinada a hacer el vino base espumoso y la duración de la presencia del vino base en las lías haya sido, como mínimo, de noventa días, y
- d) el producto utilizado haya sido retirado de las lías por filtración según el método de trasvase o por degüelle.

4. Las menciones «*fermentación en botella según el método tradicional*» o «*método tradicional*» o «*método clásico*» o «*método tradicional clásico*», sólo podrán utilizarse para la designación de vinos espumosos con denominación de origen o indicación geográfica protegida de un tercer país o de vinos espumosos de calidad siempre que el producto:

- a) se haya hecho espumoso en una segunda fermentación alcohólica en botella;
- b) haya permanecido sin interrupción en las lías y en la misma empresa durante al menos nueve meses a partir de la constitución del vino base;
- c) haya sido retirado de las lías por degüelle.

5. La mención «*Crémant*» sólo podrá utilizarse en los vinos espumosos de calidad blancos o «*rosé*» con denominación de origen o indicación geográfica protegida de un tercer país siempre que:

- a) las uvas hayan sido vendimiadas a mano;
- b) el vino se haya elaborado a partir del mosto obtenido por presión de uvas enteras o despalilladas y la cantidad de mosto obtenido por 150 kg de uvas no sea superior a 100 litros;
- c) el contenido máximo de dióxido de azufre no sea superior a 150 mg/l;
- d) el contenido de azúcar sea inferior a 50 g/l;
- e) el vino cumpla los requisitos establecidos en el apartado 4, y
- f) sin perjuicio del artículo 67, el término «*Crémant*» aparezca en las etiquetas de vinos espumosos de calidad junto con el nombre de la unidad geográfica que abarca la zona delimitada de la denominación de origen o indicación geográfica protegida de un tercer país en cuestión.

Las letras a) y f) no se aplicarán a los productores que sean propietarios de marcas que contengan el término «*crémant*» registradas antes del 1 de marzo de 1986.

6. Las referencias a la producción ecológica de las uvas están reguladas por el Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo ⁽¹⁾.

(1) DO L 189 de 20.7.2007, p. 1.

Artículo 67

Nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica y referencias a la zona geográfica

1. En lo que atañe al artículo 60, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 479/2008 y sin perjuicio de los artículos 55 y 56 del presente Reglamento, el nombre de una unidad geográfica y las referencias a la zona geográfica sólo podrán figurar en las etiquetas de vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida o con una indicación geográfica de un tercer país.

2. En cuanto al uso del nombre de una unidad geográfica menor que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica, la zona de la unidad geográfica en cuestión deberá definirse correctamente. Los Estados miembros podrán establecer normas relativas al uso de estas unidades geográficas. Al menos el 85 % de las uvas con las que se haya elaborado el vino deberá proceder de esa unidad geográfica menor. El 15 % restante procederá de la zona geográfica delimitada de la denominación de origen o indicación geográfica de que se trate.

Los Estados miembros podrán decidir, en el caso de las marcas registradas o de las marcas establecidas por el uso antes del 11 de mayo de 2002 que contengan o consistan en el nombre de una unidad geográfica menor que la zona abarcada por la denominación de origen o indicación geográfica y las referencias a la zona geográfica de los Estados miembros de que se trate, no aplicar los requisitos previstos en las frases tercera y cuarta del párrafo primero.

3. El nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica o las referencias a la zona geográfica constará de:

- a) un lugar o una unidad que agrupe varios lugares;
- b) un municipio o parte de municipio;
- c) una subregión o parte de subregión vitícola;
- d) una zona administrativa.

SECCIÓN 3

Normas sobre determinadas formas y cierres de botella específicos y disposiciones complementarias previstas por los Estados miembros productores

Artículo 68

Condiciones de uso de determinadas formas de botella específicas

Para poder ser incluida en la lista de tipos específicos de botella que figura en el anexo XVII, un tipo de botella deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) utilizarse exclusiva, legítima y tradicionalmente desde hace 25 años para un vino con una denominación de origen o indicación geográfica protegida particular, y

- b) los consumidores asociarán su uso con un vino con una denominación de origen o indicación geográfica protegida particular.

En el anexo XVII se recogen las condiciones de utilización de los tipos específicos de botellas reconocidos.

Artículo 69

Normas relativas a la presentación de determinados productos

1. El vino espumoso, el vino espumoso de calidad y el vino espumoso aromático de calidad sólo se comercializarán o exportarán en botella de vidrio del tipo «vino espumoso» cerrada mediante:

- a) en el caso de las botellas con un volumen nominal superior a 0,20 litros: un tapón con forma de champiñón, de corcho u otros materiales autorizados de contacto con los productos alimenticios sujeto con una ligadura, cubierto, en su caso, de una chapa, y revestido de una hoja que cubra la totalidad del tapón y, total o parcialmente, el cuello de la botella;
- b) en el caso de las botellas de volumen nominal igual o inferior a 0,20 litros: cualquier otro dispositivo de cierre apropiado.

2. Los Estados miembros podrán decidir que el requisito establecido en el apartado 1 se aplique a:

- a) los productos embotellados tradicionalmente en tales botellas y que:
- i) estén enumerados en el artículo 25, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008,
 - ii) estén enumerados en los apartados 7, 8 y 9 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008,
 - iii) estén enumerados en el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo ⁽¹⁾, o
 - iv) tengan un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o inferior a 1,2 % vol;
- b) otros productos distintos de los contemplados en la letra a), a condición de que no induzcan a error a los consumidores en cuanto a la verdadera naturaleza del producto.

Artículo 70

Disposiciones complementarias establecidas por los Estados miembros productores relativos al etiquetado y a la presentación

1. En el caso de los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida producidos en los territorios respectivos de los Estados miembros, la utilización de las indicaciones contempladas en los artículos 61, 62 y 64 a 67 podrá ser obligatoria, prohibirse o limitarse mediante la introducción de condiciones más estrictas que las previstas en el presente capítulo a través de los correspondientes pliegos de condiciones de esos vinos.

⁽¹⁾ DO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

2. En lo que respecta a los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida producidos en los respectivos territorios, los Estados miembros podrán hacer obligatorias las indicaciones mencionadas en los artículos 64 y 66.

3. A efectos de control, los Estados miembros podrán decidir definir y regular otras indicaciones, distintas de las enumerados en el artículo 59, apartado 1, y en el artículo 60, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, con respecto a los vinos producidos en sus territorios respectivos.

4. A efectos de control, los Estados miembros podrán decidir aplicar los artículos 58, 59 y 60 del Reglamento (CE) n° 479/2008 a los vinos embotellados en sus territorios respectivos pero todavía no comercializados ni exportados.

CAPÍTULO V

DISPOSICIONES GENERALES, TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 71

Nombres de vinos protegidos en virtud del Reglamento (CE) n° 1493/1999

1. La Comisión indicará la fecha de recepción y el número de expediente en cualquier documento enviado por los Estados miembros al amparo del artículo 51, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, relativo a una denominación de origen o indicación geográfica, tal como se contempla en el artículo 51, apartado 3, de dicho Reglamento.

El Estado miembro en cuestión recibirá un acuse de recibo en el que se indicará como mínimo:

- a) el número de expediente,
- b) el número de documentos recibidos, y
- c) la fecha de recepción de los documentos.

La fecha de presentación de los documentos a la Comisión será la fecha de inscripción de los mismos en el registro de correo de la Comisión.

2. La Comisión adoptará la decisión de cancelar una denominación de origen o indicación geográfica, de conformidad con el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 479/2008, sobre la base de los documentos que obren en su poder al amparo del artículo 51, apartado 2, de dicho Reglamento.

Artículo 72

Etiquetado temporal

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 65 del presente Reglamento, los vinos con denominación de origen o indicación geográfica, cuya denominación de origen o indicación geográfica correspondiente cumpla los requisitos contemplados en el artículo 38, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 479/2008, se etiquetarán de conformidad con las disposiciones que figuran en el capítulo IV del presente Reglamento.

2. Cuando la Comisión decida no otorgar protección a una denominación de origen o indicación geográfica en virtud del artículo 41 del Reglamento (CE) n° 479/2008, los vinos etiquetados de conformidad con el apartado 1 del presente artículo se retirarán del mercado o se reetiquetarán con arreglo al capítulo IV del presente Reglamento.

Artículo 73

Disposiciones transitorias

1. Los nombres de vino que, a fecha de 1 de agosto de 2009, hayan sido reconocidos por los Estados miembros como denominación de origen o indicación geográfica, pero no hayan sido publicados por la Comisión al amparo del artículo 54, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1493/1999 o del artículo 28 del Reglamento (CE) n° 753/2002, estarán sujetos al procedimiento previsto en el artículo 51, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

2. Cualquier modificación del pliego de condiciones relativa a nombres de vinos protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, o a nombres de vinos no protegidos en virtud del artículo 51, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008, que haya sido notificada al Estado miembro a más tardar el 1 de agosto de 2009, estará sujeta al procedimiento mencionado en el artículo 51, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 a condición de que el Estado miembro comunique a la Comisión, a más tardar el 31 de diciembre de 2011, una decisión de aprobación y un expediente técnico conforme a lo dispuesto en el artículo 35, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, 14 de julio de 2009.

3. Los Estados miembros que no hayan adoptado las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas necesarias para dar cumplimiento al artículo 38 del Reglamento (CE) n° 479/2008 antes del 1 de agosto de 2009, lo harán antes del 1 de agosto de 2010. Mientras tanto, los artículos 9, 10, 11 y 12 se aplicarán *mutatis mutandis* como «procedimiento nacional preliminar» mencionado en el artículo 38 del Reglamento (CE) n° 479/2008 en los Estados miembros de que se trate.

4. Los vinos comercializados o etiquetados antes del 31 de diciembre de 2010 que satisfagan las disposiciones pertinentes aplicables antes del 1 de agosto de 2009 podrán comercializarse hasta el agotamiento de las existencias.

Artículo 74

Derogaciones

Quedan derogados los Reglamentos (CE) n° 1607/2000 y (CE) n° 753/2002.

Artículo 75

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2009.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua empleada para la presentación de la solicitud

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Solicitante

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Estatuto jurídico, tamaño y composición (*cuando se trate de personas jurídicas*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Teléfono, fax, correo electrónico

Nombre que debe registrarse

— Denominación de origen (*)

— Indicación geográfica (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Prueba de la protección en el tercer país

Categorías de productos vitícolas
[en hojas separadas]

Pliego de condiciones

Número de páginas

Nombre(s) del (de los) firmante(s)

Firma(s)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua empleada para la presentación de la solicitud

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Solicitante

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Estatuto jurídico (*cuando se trate de personas jurídicas*)

Nacionalidad

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nombre que debe registrarse

— Denominación de origen (*)

— Indicación geográfica (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Descripción del (de los) vino(s) ⁽¹⁾

Indicación de términos tradicionales, a los que se hace referencia en el artículo 54, apartado 1, letra a) ⁽²⁾, que están vinculados a esta denominación de origen o indicación geográfica

Prácticas enológicas específicas ⁽³⁾

Zona delimitada

Rendimiento máximo por hectárea

Variedades de uva de vinificación autorizadas

Vínculo con la zona geográfica ⁽⁴⁾

Otras condiciones ⁽³⁾

Referencia al pliego de condiciones

⁽¹⁾ Incluida una referencia a los productos cubiertos por el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

⁽²⁾ Artículo 54, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008.

⁽³⁾ Optativo.

⁽⁴⁾ Descríbase la naturaleza específica del producto y de la zona geográfica y el nexos causal entre ambos.

ANEXO III

SOLICITUD DE OPOSICIÓN A UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua de la solicitud de oposición

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Oponente

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (optativo) (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nombre objeto de la oposición

— Denominación de origen (*)

— Indicación geográfica (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Derechos adquiridos

— Denominación de origen protegida (*)

— Indicación geográfica protegida (*)

— Indicación geográfica nacional (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre

Número de registro

Fecha de registro (DD/MM/AAAA)

— Marca

Símbolo

Lista de productos y servicios

Número de registro

Fecha de registro

País de origen

Reputación/notoriedad (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Motivos para la objeción

— Artículo 42, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 42, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

- Artículo 43, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
 - Artículo 45, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
 - Artículo 45, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
 - Artículo 45, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
 - Artículo 45, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
- [(*) táchese lo que no proceda]*

Explicación del (de los) motivo(s)

Nombre del firmante

Firma

ANEXO IV

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua de la solicitud de modificación

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (optativo) (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Teléfono, fax, correo electrónico

Nombre

— Denominación de origen (*)

— Indicación geográfica (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Rúbrica del pliego de condiciones afectada por la modificación

Nombre protegido (*)

Descripción del producto (*)

Prácticas enológicas utilizadas (*)

Zona geográfica (*)

Rendimiento por hectárea (*)

Variedades de uva de vinificación utilizadas (*)

Vínculo (*)

Nombre y dirección de las autoridades de control (*)

Otros (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Modificación

— Modificación del pliego de condiciones que no conlleva una modificación del documento único (*)

Modificación del pliego de condiciones que conlleva una modificación del documento único (*)
[() táchese lo que no proceda]*

— Modificación menor (*)

— Modificación mayor (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Explicación de la modificación

Documento único modificado

[en hojas separadas]

Nombre del firmante

Firma

ANEXO V

SOLICITUD DE CANCELACIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Autor de la solicitud de cancelación

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Lengua de la solicitud de cancelación

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Nombre impugnado

— Denominación de origen (*)

— Indicación geográfica (*)

[() táchese lo que no proceda]*

Interés legítimo del autor de la solicitud

Declaración del Estado miembro o tercer país

Motivos de la cancelación

— Artículo 34, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 34, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra e), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra g), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra h), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

— Artículo 35, apartado 2, letra i), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

[() táchese lo que no proceda]*

Fundamentación del (de los) motivo(s)

Nombre del firmante

Firma

ANEXO VI

SOLICITUD DE CONVERSIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua empleada para la presentación de la solicitud

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Solicitante

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Estatuto jurídico, tamaño y composición (*cuando se trate de personas jurídicas*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (*)
[(*) *táchese lo que no proceda*]

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Teléfono, fax, correo electrónico

Nombre que debe registrarse

Prueba de la protección en el tercer país

Categoría de producto
[en hojas separadas]

Pliego de condiciones

Número de páginas

Nombre(s) del (de los) firmante(s)

Firma(s)

ANEXO VII

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE UN TÉRMINO TRADICIONAL

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua de la solicitud

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Solicitante

Autoridad competente del Estado miembro (*)

Autoridad competente del tercer país (*)

Organización profesional representativa (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Dirección (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Entidad jurídica (*sólo en caso de una organización profesional representativa*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Denominación

Término tradicional en virtud del artículo 54, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

Término tradicional en virtud del artículo 54, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Lengua

— Artículo 31, letra a) (*)

— Artículo 31, letra b) (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Lista de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en cuestión

Categorías de productos vitícolas

Definición

Copia de las normas

[adjúntese un ejemplar]

Nombre del firmante

Firma

ANEXO VIII

SOLICITUD DE OPOSICIÓN A UN TÉRMINO TRADICIONAL

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Lengua de la solicitud de oposición

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Oponente

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Intermediario

— Estado(s) miembro(s) (*)

— Autoridad del tercer país (optativo) (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre(s) del (de los) intermediario(s)

Dirección(es) completa(s) (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Término tradicional objeto de oposición

Derechos adquiridos

— Denominación de origen protegida (*)

— Indicación geográfica protegida (*)

— Indicación geográfica nacional (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Nombre

Número de registro

Fecha de registro (DD/MM/AAAA)

— Marca

Símbolo

Lista de productos y servicios

Número de registro

Fecha de registro

País de origen

Reputación/notoriedad (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Motivos de la objeción

— Artículo 31 (*)

— Artículo 35 (*)

— Artículo 40, apartado 2, letra a) (*)

- Artículo 40, apartado 2, letra b) (*)
- Artículo 40, apartado 2, letra c) (*)
- Artículo 41, apartado 3 (*)
- Artículo 42, apartado 1 (*)
- Artículo 42, apartado 2(*)
- Artículo 54 del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)
[() táchese lo que no proceda]*

Explicación del (de los) motivo(s)

Nombre del firmante

Firma

ANEXO IX

SOLICITUD DE CANCELACIÓN DE UN TÉRMINO TRADICIONAL

Fecha de recepción (DD/MM/AAAA)
[espacio reservado a la Comisión]

Número de páginas (incluida ésta)

Autor de la solicitud de cancelación

Número de expediente
[espacio reservado a la Comisión]

Lengua de la solicitud de cancelación

Nombre de la persona jurídica o física

Dirección completa (*nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país*)

Nacionalidad

Teléfono, fax, correo electrónico

Término tradicional impugnado

Interés legítimo del autor de la solicitud

Declaración del Estado miembro o tercer país

Motivos de la cancelación

— Artículo 31 (*)

— Artículo 35 (*)

— Artículo 40, apartado 2, letra a) (*)

— Artículo 40, apartado 2, letra b) (*)

— Artículo 40, apartado 2, letra c) (*)

— Artículo 41, apartado 3 (*)

— Artículo 42, apartado 1 (*)

— Artículo 42, apartado 2 (*)

— Artículo 54 del Reglamento (CE) n° 479/2008 (*)

[() táchese lo que no proceda]*

Fundamentación del (de los) motivo(s)

Nombre del firmante

Firma

ANEXO X

PICTOGRAMA AL QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 51, APARTADO 2



—

ANEXO XI

**LISTA DE LAS ORGANIZACIONES PROFESIONALES REPRESENTATIVAS CONTEMPLADAS EN EL
ARTÍCULO 30, APARTADO 2, Y DE SUS MIEMBROS**

Terceros países	Nombre de las organizaciones profesionales representativas	Miembros de las organizaciones profesionales representativas
— Sudáfrica	— 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

ANEXO XII

LISTA DE TÉRMINOS TRADICIONALES A LA QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 40

Términos tradicionales	Lengua	Vinos (1)	Resumen de la definición/condiciones de uso (2)	Terceros países en cuestión
------------------------	--------	-----------	---	-----------------------------

PARTE A — Términos tradicionales a los que se hace referencia en el artículo 54, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 479/2008

BÉLGICA

Appellation d'origine contrôlée	Francesa	DOP (1, 4)	Términos tradicionales utilizados en vez de «denominación de origen protegida»	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Neerlandesa	DOP (1, 4)		
Landwijn	Neerlandesa	IGP (1)	Términos tradicionales utilizados en vez de «indicación geográfica protegida»	
Vin de pays	Francesa	IGP (1)		

BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (denominación de origen garantizada)	Búlgara	DOP (1, 3, 4)	Términos tradicionales utilizados en vez de «denominación de origen protegida» o «indicación geográfica protegida» 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (denominación de origen garantizada y controlada)	Búlgara	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (vino dulce noble)	Búlgara	DOP (3)		
Регионално вино (vino regional)	Búlgara	IGP (1, 3, 4)		

REPÚBLICA CHECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Čecka	DOP (4)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; la producción de vino utilizado para la elaboración de vino espumoso de calidad producido en una región específica se lleva a cabo en la zona vitivinícola; en la zona definida no se rebasa el rendimiento por hectárea establecido; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Jakostní víno	Čecka	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; el rendimiento por hectárea previsto no debe aumentarse; las uvas con las que se elabora el vino alcanzan, como mínimo, un contenido de azúcar de 15 °NM; la vendimia y la vinificación, con excepción del embotellado, deben efectuarse en la región vitivinícola en cuestión; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Jakostní víno odrůdové	Čecka	DOP (1)	El vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria se produce a partir de uvas, pulpa, mosto, o vino producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido o mediante mezcla de vinos de calidad, con un máximo de tres variedades.
Jakostní víno známkové	Čecka	DOP (1)	El vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria se produce a partir de uvas, pulpa, mosto, o eventualmente con vino producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido.
Jakostní víno s přívlastkem, <i>completada por:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Čecka	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas, pulpa o mosto, eventualmente de vino producido con uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona o subzona de que se trate donde el rendimiento por hectárea previsto no se rebasa; el vino se elabora a partir de uvas cuyo origen, contenido de azúcar y peso, en su caso, la variedad o mezcla de variedades, o la infección por moho gris <i>Botrytis cinerea</i> P. en forma de podredumbre noble son verificados por la Autoridad de inspección y cumple los requisitos relativos al tipo particular de vino de calidad con atributos, o por la mezcla de vinos de calidad con atributos; el vino cumple los requisitos de calidad previstos por el reglamento de ejecución; el vino ha sido clasificado por la Autoridad de inspección como vino de calidad con uno de los siguientes atributos: — «Kabinetní víno»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 19 °NM, — «Pozdní sběr»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 21 °NM, — «Výběr z hroznů»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 24 °NM, — «Výběr z bobulí»: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 27 °NM, — «Výběr z cibéb»: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas afectadas por podredumbre noble o a partir de bayas sobremaduras, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 32 °NM, — «Ledové víno»: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido vendimiadas a temperaturas de - 7 °C o inferiores y que, durante la vendimia y la transformación, se hayan mantenido congeladas; el contenido en azúcar del vino obtenido debe ser, como mínimo, de 27 °NM, — «Slámové víno»: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido almacenadas antes de su transformación sobre paja o carrizos, y, en caso necesario, colgadas en un local ventilado durante un período mínimo de tres meses; el mosto obtenido debe poseer un contenido en azúcar de 27 °NM como mínimo.
Pozdní sběr	Čecka	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; el rendimiento por hectárea previsto no debe rebasarse; las uvas a partir de las cuales se elabora el vino alcanzan, por lo menos, un contenido de azúcar de 21 °NM; la vendimia y la elaboración del vino, con excepción del embotellado, se llevan a cabo en la región vitivinícola en cuestión; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.

<p>Vino s přívlastkem, <i>completada por</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 	Checa	DOP (1)	<p>Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas, pulpa o mosto, eventualmente de vino producido con uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona o subzona de que se trate donde el rendimiento por hectárea no se rebasa; el vino se elabora a partir de uvas cuyo origen, contenido de azúcar y peso, en su caso, la variedad o mezcla de variedades, o la infección por moho gris <i>Botrytis cinerea</i> P. en forma de podredumbre noble son verificados por la Autoridad de inspección y cumple los requisitos relativos al tipo particular de vino de calidad con atributos, o por la mezcla de vinos de calidad con atributos; el vino cumple los requisitos de calidad previstos por el reglamento de ejecución; el vino ha sido clasificado por la Autoridad de inspección como vino de calidad con uno de los siguientes atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 19 °NM, — «Pozdní sběr»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 21 °NM, — «Výběr z hroznů»: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 24 °NM, — «Výběr z bobulí»: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 27 °NM, — «Výběr z cibéb»: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas afectadas por podredumbre noble o a partir de bayas sobremaduradas, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 32 °NM, — «Ledové víno»: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido vendimiadas a temperaturas de - 7 °C o inferiores y que, durante la vendimia y la transformación, se hayan mantenido congeladas; el contenido en azúcar del vino obtenido debe ser, como mínimo, de 27 °NM, — «Slámové víno»: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido almacenadas antes de su transformación sobre paja o carrizos, y, en caso necesario, colgadas en un local ventilado durante un período mínimo de tres meses; el mosto obtenido debe presentar un contenido en azúcar de 27 °NM como mínimo. 	
Jakostní likérové víno	Checa	DOP (3)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en el viñedo de que se trate en la región específica; el rendimiento por hectárea no debe rebasarse; la producción se efectúa en la región vitícola específica, donde se vendimian las uvas; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.	
Zemské víno	Checa	IGP (1)	Vino producido a partir de uvas vendimiadas en el territorio de la República Checa, adecuadas para la producción de vino de calidad de la región específica, o a partir de las variedades que se introducen en la lista de variedades del reglamento de ejecución; sólo puede etiquetarse con la indicación geográfica establecida por el reglamento de ejecución; para producir vino con indicación geográfica sólo pueden utilizarse uvas cuyo contenido en azúcar alcance, por lo menos, 14 °NM y que hayan sido vendimiadas en la unidad geográfica que se beneficia de la indicación geográfica de conformidad con este apartado; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución; se prohíbe la utilización del nombre de otra unidad geográfica distinta de la prevista en el reglamento de ejecución.	
Vino originální certifikace (VOC o V.O.C.)	Checa	DOP (1)	El vino debe producirse en el territorio de la región vitivinícola en cuestión; el productor debe ser miembro de la asociación que está autorizada a conceder la denominación de vino con certificación de origen según la legislación; el vino cumple, como mínimo, los requisitos de calidad relativos al vino de calidad previstos en la legislación; el vino satisface las condiciones establecidas en la decisión de autorización de conceder la denominación de vino con certificación de origen; además, el vino debe cumplir los requisitos establecidos por la legislación para este tipo de vinos.	

DINAMARCA

Regional vin	Danesa	IGP (1, 3, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Dinamarca de acuerdo con las normas establecidas en la legislación nacional. El «vino regional» debe someterse a un examen organoléptico y analítico. Su naturaleza y carácter derivan, en parte, de la zona de producción, de las uvas utilizadas y de la experiencia del productor y del vinicultor.	
--------------	--------	------------------	--	--

ALEMANIA

Prädikatswein [Qualitätswein mit Prädikat (*)], <i>completada por</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemana	DOP (1)	Categoría genérica de vinos con atributos especiales que han alcanzado un determinado peso mínimo de mosto y no son enriquecidos (ni chaptalizados ni enriquecidos con mosto de uva concentrado), completada por una de las indicaciones siguientes: — (Kabinett): Primer nivel de los vinos de calidad con atributos especiales (Prädikatsweine); los vinos Kabinett son ligeros y finos, alcanzando entre 67 y 85 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región. — (Spätlese): Vino de calidad con atributos especiales cuyo peso del mosto debe situarse entre 76 y 95 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región; la uva debe vendimiarse tarde y estar completamente madura; los vinos Spätlese tienen un sabor intenso (no necesariamente dulce). — (Auslese): Elaborado a partir de uvas completamente maduras seleccionadas individualmente, que pueden presentar una concentración de azúcar por la acción de <i>Botrytis cinerea</i> ; el peso del mosto se sitúa entre 85 y 100 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región. — (Beerenauslese): Elaborado a partir de bayas completamente maduras seleccionadas especialmente, con una concentración elevada de azúcar gracias a <i>Botrytis cinerea</i> (podredumbre noble); las uvas se vendimian en su mayoría algún tiempo después de la vendimia normal. El peso del mosto debe situarse entre 110 y 125 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región: son vinos muy dulces y con largos periodos de conservación. — (Trockenbeerenauslese): Nivel supremo de los vinos de calidad con atributos especiales (Prädikatswein), cuyo peso del mosto supera los 150 grados Öchsle. Los vinos de esta categoría se elaboran a partir de uvas sobremaduradas, cuidadosamente seleccionadas, cuyo jugo ha sido concentrado por <i>Botrytis cinerea</i> (podredumbre noble). Las bayas están arrugadas como las pasas; los vinos resultantes ofrecen un dulzor espléndido y contienen poco alcohol. — (Eiswein): El Eiswein debe elaborarse con uvas vendimiadas durante una fuerte helada con temperaturas por debajo de - 7 grados Celsius; las uvas se prensan mientras están congeladas; vino único de calidad superior con concentraciones extremadamente elevadas de dulzor y acidez.	
Qualitätswein, <i>completada o no por</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Alemana	DOP (1)	Vino de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)	
Qualitätslikörwein, <i>completada o no por</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	PDO (3)	Vino de licor de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)	
Qualitätsperlwein, <i>completada o no por</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	PDO (8)	Vino de aguja de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	DOP (4)	Vino espumoso de calidad de regiones determinadas	
Landwein	Alemana	IGP (1)	Vino superior debido al peso ligeramente mayor de su mosto	
Winzersekt (**)	Alemana	DOP (1)	Vino espumoso de calidad producido en zonas vitivinícolas determinadas obtenido a partir de uvas vendimiadas en la misma explotación vitivinícola en la que el productor transforma las uvas en vino que está destinado a producir los vinos espumosos de calidad producidos en una zona vitivinícola determinada; también se aplica a las agrupaciones de productores.	

(*) El término «Qualitätswein mit Prädikat» sólo está autorizado durante un período transitorio que expira el 31 de diciembre de 2010.

(**) No se ha solicitado la protección del término «Sekt».

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Griega	DOP (1, 3, 4, 15, 16)	Nombre de una región o de un lugar específico que ha sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplen los requisitos siguientes: — son producidos en esa zona a partir de uvas de las variedades principales de <i>Vitis vinifera</i> , que proceden exclusivamente de esa zona geográfica, — son producidos a partir de uvas de viñedos con un bajo rendimiento por hectárea, — su calidad y sus características se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico particular y a los factores naturales y humanos que le son inherentes. [L.D. 243/1969 y L.D. 427/76 sobre la mejora y la protección de la producción vitivinícola]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Griega	DOP (3, 15)	Además de los requisitos indispensables de la « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> », los vinos de esta categoría, cumplen los siguientes: — son producidos a partir de uvas procedentes de viñedos excelentes, con bajos rendimientos por hectárea, cultivados en suelos apropiados para la producción de vinos de calidad, — cumplen determinados requisitos relativos al sistema de poda de los viñedos y al contenido mínimo en azúcar del mosto. [L.D. 243/1969 y L.D. 427/76 sobre la mejora y la protección de la producción vitivinícola]
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Griega	DOP (3)	Vinos de las categorías « <i>appellation d'origine contrôlée</i> » o « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> » que cumplen, además, los requisitos siguientes: — proceden de mostos de uva cuyo grado alcohólico natural inicial es igual o superior a 12 % vol, — tienen un grado alcohólico adquirido igual o superior a 15 % vol e igual o inferior a 22 % vol, — tienen un grado alcohólico total igual o superior a 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 sobre el registro de vinos con denominación de origen «Samos»]
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos de las categorías « <i>appellation d'origine contrôlée</i> » o « <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> » que cumplen, además, los requisitos siguientes: — se producen a partir de uvas dejadas al sol o a la sombra, — se producen sin enriquecimiento, — tienen un grado alcohólico natural no inferior a 17 % vol (o 300 gramos de azúcar por litro). [L.D. 212/1982 sobre el registro de vinos con denominación de origen «Samos»]
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Griega	IGP (1)	Vinos producidos exclusivamente en el territorio geográfico de Grecia y además: — como en el caso de los vinos con denominación tradicional Retsina, son producidos a partir del mosto de uvas tratado con resina de pino Aleppo, y — como en el caso de los vinos con denominación tradicional Verntea, son producidos a partir de uvas de viñedos de la isla de Zante y cumplen determinados requisitos relativos a las variedades de uva utilizadas, al rendimiento por hectárea de los viñedos y al contenido en azúcar del mosto [P.D. 514/1979 relativo a la producción, control y protección de los vinos resinosos y M.D. 397779/92 sobre la definición de los requisitos para el uso de la indicación «Denominación Tradicional Verntea de Zante»]
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Griega	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Indicación referida a una región o a un lugar específico que ha sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplen los requisitos siguientes: — poseen una calidad, reputación u otras características específicas imputables a su origen, — al menos el 85 % de las uvas utilizadas para su producción proceden exclusivamente de esta zona geográfica y su producción tiene lugar en dicha zona, — se obtienen a partir de variedades de vid clasificadas en la zona específica, — se producen a partir de uvas procedentes de viñedos situados en suelos apropiados para la viticultura con bajos rendimientos por hectárea, — cada uno de ellos posee un grado alcohólico natural y adquirido particular [C.M.D. 392169/1999 Normas generales sobre el uso de la mención Vino Regional para designar los vinos de mesa, modificadas por C.M.D. 321813/2007].

Denominación de origen (DO)	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: — haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, — disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, y — cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las «denominaciones de origen calificadas» deberán cumplir los siguientes: — que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen, — que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, y — que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vino producido en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento. Estos vinos se identificarán mediante la mención «vino de calidad de», seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar determinado donde se produzcan y elaboren. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	
Vino de pago	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma. La extensión del «pago» no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	
Vino de pago calificado	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de «vino de pago calificado», y los vinos producidos en él se denominarán «de pago calificado», siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada y se encuentra inscrito en ésta. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	

Vino de la tierra	Española	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Requisitos para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica: 1. En la regulación de las indicaciones geográficas de los productos citados en el artículo 1 deberán tenerse en cuenta, al menos, los siguientes aspectos: a) categoría o categorías de vino a los que es aplicable la mención, b) nombre de la indicación geográfica que emplear, c) delimitación precisa del área geográfica comprendida, d) indicación de las variedades de vid aptas, e) la graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vino con derecho a la mención, f) una apreciación o una indicación de las características organolépticas, g) deberá señalarse el sistema de control aplicable a los vinos, que deberá realizar un organismo público o privado. 2. La utilización de una indicación geográfica para designar vinos resultantes de una mezcla de vinos procedente de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85 %, como mínimo, del vino procede del área de producción de la que lleva el nombre. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; Real Decreto 1126/2003)	
Vino dulce natural	Española	DOP (3)	[Anexo III, letra B, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 606/2009]	
Vino generoso	Española	DOP (3)	[Anexo III, letra B, apartado 8, del Reglamento (CE) n° 606/2009]	Chile
Vino generoso de licor	Española	DOP (3)	[Anexo III, letra B, apartado 10, del Reglamento (CE) n° 606/2009]	

FRANCIA

Appellation d'origine contrôlée	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nombre de una localidad utilizado para describir un producto originario de la misma, cuya calidad o características se deben esencial o exclusivamente a un medio geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes. Dicho producto posee una notoriedad debidamente establecida y su producción está sujeta a procedimientos de aprobación que incluyen la autorización de las partes interesadas, el control de las condiciones de producción y el control de los productos.	Argelia
Appellation 606/2009 contrôlée	Francesa			Suiza
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francesa			Túnez
Vin doux naturel	Francesa	DOP (3)	Vino «conservado», es decir, cuya fermentación alcohólica se detiene mediante la adición de alcohol neutro de origen vínico. Con este proceso se pretende aumentar la riqueza alcohólica del vino guardando al mismo tiempo la mayor parte de los azúcares naturales de la uva. Este proceso se realiza en una etapa determinada de la fermentación alcohólica, con o sin maceración, en función del tipo de vino dulce natural elaborado (blanco, tinto o rosado).	
Vin de pays	Francesa	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vinos con indicaciones geográficas personalizados por una fuente geográfica (noción territorial). Un «vin du pays» debe proceder exclusivamente de la zona de producción de cuyo nombre es portador y cumplir las estrictas condiciones de producción fijadas mediante decreto: rendimiento máximo, grado alcohólico mínimo, variedades de uva. También está sujeto a estrictas normas analíticas.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Por denominación de origen de los vinos se entiende el nombre geográfico de una zona vitícola, caracterizada por producciones específicas, utilizado para designar un producto de calidad reputada, cuyas características se deben al ambiente geográfico y al factor humano. Para dejar claro el concepto de denominación de origen de calidad elevada y tradicional, la ley n° 164 establece, para las denominaciones italianas, la mención tradicional específica «D.O.C.». [Ley n° 164 de 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Alemana		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Definición similar a la de D.O.C., pero también incluye la palabra «garantita» (garantizada) que se asigna a los vinos que tienen un valor particular, que han sido reconocidos como vinos D.O.C. desde hace cinco años por lo menos. Se comercializan en recipientes de 5 litros, como máximo, y están etiquetados con un sello de identificación oficial, para ofrecer una mejor garantía a los consumidores. [Ley n° 164 de 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Alemana		
Vino dolce naturale	Italiana	DOP (1, 3, 11, 15)	Mención tradicional empleada para designar y calificar algunos vinos, obtenidos a partir de uvas pasificadas, que contienen un determinado nivel de azúcares residuales producidos por las uvas, sin proceso de enriquecimiento. La utilización de esta mención está autorizada por decretos específicos relativos a los diferentes vinos.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiana	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Mención exclusivamente italiana prevista en la Ley n° 164, de 10 de febrero de 1992, para designar vinos italianos con indicación geográfica, cuya naturaleza específica y nivel de calidad se deben a la zona geográfica de producción de las uvas.
Landwein	Alemana		
Vin de pays	Francesa		

CHIPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Griega	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinos con DOP Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Griega	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinos con IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUXEMBURGO

Crémant de Luxembourg	Francesa	DOP (4)	[Reglamento del Gobierno de 4 de enero de 1991] Los principales requisitos que deben observarse para la producción son los siguientes: — las uvas deben vendimiarse a mano y seleccionarse especialmente para la producción de Crémant, — los vinos base deben respetar las normas de calidad aplicables a los vinos de calidad, — el vino se elabora a partir del mosto obtenido mediante presión de uvas enteras, en el caso de los vinos espumosos blancos o rosados; la cantidad de mosto obtenido por cada 150 kg de uvas no debe rebasar los 100 litros, — el vino fermenta en botella según el método tradicional, — el contenido máximo de dióxido de azufre no excede los 150 mg/l, — la presión mínima del dióxido de carbono es igual o superior a 4 atmósferas a 20 °C, — el contenido en azúcar es inferior a 50 g/l.
-----------------------	----------	------------	---

<p>Marque nationale, completada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — denominación de origen controlada 	Francesa	DOP (1, 4)	<p>(W): La «Marque nationale» (sello nacional de autorización) para los vinos con la denominación «Moselle luxembourgeoise» fue creada por el reglamento del Gobierno de 12 de marzo de 1935. La inscripción «Marque nationale — appellation contrôlée» en la etiqueta rectangular situada en la parte posterior de la botella certifica que el Estado ha controlado la producción y la calidad del vino. El sello es emitido por la oficina de la «Marque nationale». Sólo pueden acceder a esta denominación los vinos originarios de Luxemburgo que no hayan sido mezclados con vinos extranjeros y que cumplan los requisitos nacionales y europeos. Asimismo, es obligatorio que los vinos que exhiben esta etiqueta se comercialicen en botellas y que las uvas hayan sido vendimiadas y vinificadas únicamente en la zona de producción nacional. Los vinos son sistemáticamente sometidos a un examen analítico y organoléptico.</p> <p>(SW): La «Marque nationale» de los vinos espumosos de Luxemburgo fue creada por el reglamento del Gobierno de 18 de marzo de 1988, y garantiza:</p> <ul style="list-style-type: none"> — que el vino espumoso se obtiene exclusivamente a partir de vinos adecuados para elaborar vinos de calidad del Mosela luxemburgués, — que el vino espumoso satisface los criterios de calidad estipulados por los reglamentos nacionales y comunitarios, — que el vino espumoso está sujeto al control del Estado.
---	----------	---------------	---

HUNGRÍA

Minőségi bor	Húngara	DOP (1)	Significa «vino de calidad» y designa vinos con una DOP
Védett eredetű bor	Húngara	DOP (1)	Designa vinos con origen protegido
Tájbor	Húngara	IGP (1)	Significa «vino del país» y designa vinos con una IGP

MALTA

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltesa	DOP (1)	[Government Gazette n° 17965 de 5 de septiembre de 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesa	IGP (1)	[Government Gazette n° 17965 de 5 de septiembre de 2006]

PAÍSES BAJOS

Landwijn	Neerlandesa	IGP (1)	Las uvas se vendimian y se vinifican en territorio neerlandés. El nombre de la provincia donde se han vendimiado las uvas puede figurar en la etiqueta. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo en este vino debe ser igual o superior a 6,5 % vol. Para la producción de este vino en los Países Bajos sólo deben utilizarse las variedades de uva que figuran en una lista nacional.
----------	-------------	------------	---

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latina	DOP (1)	Un comité regional fija las condiciones de estos vinos de calidad (por ejemplo, variedades, sabor, grado alcohólico)
Prädikatswein o Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>completada o no por</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemana	DOP (1)	Estos vinos son vinos de calidad y se definen principalmente por el contenido natural de azúcar de las uvas y las condiciones de la vendimia. No se permite ningún enriquecimiento ni edulcoración. Ausbruch/Ausbruchwein: Elaborado a partir de uvas sobremaduradas y botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW); para una mejor extracción puede añadirse mosto o vino fresco. Auslese/Auslesewein: Elaborado a partir de uvas estrictamente seleccionadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Elaborado a partir de uvas seleccionadas sobremaduradas y/o botritizadas, con un contenido mínimo de azúcar natural de 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: Elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 17 °KMW. Schilfwein, Strohwein: Las uvas deben almacenarse y secarse naturalmente en cañizos o paja durante al menos 3 meses antes del prensado; el contenido mínimo de azúcar debe ser de 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: Elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: La mayor parte de las uvas deben estar botritizadas y naturalmente arrugadas con un contenido mínimo de azúcar de 30 °KMW. Eiswein: Las uvas deben estar congeladas naturalmente durante la vendimia y el prensado y deben tener un contenido mínimo de azúcar de 25 °KMW.
Qualitätswein o Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Alemana	DOP (1)	Elaborado a partir de uvas completamente maduras y de determinadas variedades con un contenido mínimo de azúcar natural de 15 °KMW y un rendimiento máximo de 6 750 l/ha. El vino sólo puede venderse si lleva un número de control de vino de calidad.
Landwein	Alemana	IGP (1)	Elaborado a partir de uvas completamente maduras y de determinadas variedades con un contenido mínimo de azúcar natural de 14 °KMW y un rendimiento máximo de 6 750 l/ha.

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	Nombre geográfico de una región o de un lugar determinado, o una denominación tradicional, asociada o no a un origen geográfico, que sirve para designar o identificar un producto vitivinícola obtenido de uvas procedentes de esa región o de ese lugar determinado y cuya calidad o características se deben, esencial o exclusivamente, al medio geográfico, con sus factores naturales y humanos inherentes, y cuya vinificación se lleva a cabo en dicha zona o región geográfica delimitada. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	En la etiqueta de los productos vitivinícolas con derecho a una denominación de origen pueden figurar las siguientes menciones: «Denominação de Origem Controlada» o «DOC». [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	Nombre del país o de una región o de un lugar determinado, o una denominación tradicional, asociada o no a un origen geográfico, que sirve para designar o identificar un producto vitivinícola elaborado, al menos, con un 85 % de uvas vendimiadas en esa zona, en el caso de un lugar determinado o una región determinada, cuya reputación, calidad específica u otras características pueden ser atribuidas a ese origen geográfico y cuya vinificación se lleva a cabo en dicha zona geográfica o región delimitada. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portuguesa	DOP (3)	Vino rico en azúcar, elaborado a partir de uvas de vendimias tardías o afectadas por podredumbre noble. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]

Vinho generoso	Portuguesa	DOP (3)	Vinos de licor producidos tradicionalmente en las regiones delimitadas de Douro, Madeira, Setúbal y Carcavelos, denominados, respectivamente, Vinho do Porto o Porto, y su traducción en otras lenguas, Vinho de Madeira o Madeira, y su traducción en otras lenguas, Moscatel de Setúbal o Setúbal y Carcavelos. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho regional	Portuguesa	IGP (1)	En la etiqueta de los productos vitivinícolas con derecho a una indicación geográfica pueden figurar las menciones siguientes: «Vinho Regional» o «Vinho da Região de». [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]

RUMANÍA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), completada por: — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Rumana	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	Los vinos con una denominación de origen son vinos producidos a partir de uvas obtenidas en zonas delimitadas caracterizadas por condiciones climáticas, edafológicas y de exposición que son favorables para la calidad de la cosecha y respetan los requisitos siguientes: a) las uvas a partir de las cuales se elabora el vino proceden exclusivamente de la zona delimitada respectiva; b) la producción tiene lugar en la zona geográfica respectiva; c) la calidad y las características del vino se deben, esencial o exclusivamente, a un medio geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes; d) los vinos se obtienen a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i> . Según la etapa de maduración de las uvas y sus características de calidad en el momento de la vendimia, los vinos con denominación de origen se clasifican del siguiente modo: a) DOC — CMD — vino con denominación de origen obtenido a partir de uvas vendimiadas completamente maduras; b) DOC — CT — vino con denominación de origen obtenido a partir de uvas de vendimia tardía; c) DOC — CIB — vino con denominación de origen obtenido de uvas afectadas por la podredumbre noble.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumana	DOP (5, 6)	Los vinos espumosos con denominación de origen protegida son producidos a partir de variedades recomendadas para este tipo de producción, cultivadas en viñedos delimitados donde el vino se produce como materia prima y es enteramente transformado hasta su comercialización sólo en la zona autorizada.
Vin cu indicație geografică	Rumana	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	Los vinos con una indicación geográfica son producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos específicos de zonas delimitadas y cumplen las siguientes condiciones: a) poseen una calidad, reputación o características específicas imputables al origen geográfico respectivo; b) se han elaborado, al menos, con un 85 % de uvas procedentes exclusivamente de esa zona geográfica; c) la producción tiene lugar en esa zona geográfica; d) los vinos se obtienen a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i> o proceden de un cruce entre dicha especie y otras especies del género <i>Vitis</i> . El grado alcohólico volumétrico adquirido debe oscilar entre un mínimo de 9,5 %, en el caso de los vinos producidos en la zona vitivinícola B, y al menos un 10,0 % en las zonas vitivinícolas CI y CII. El grado alcohólico volumétrico total no debe ser superior a 15 %.

ESLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completada o no por</i> Mlado vino	Eslovena	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol (9,5 % vol en la zona CII) y un rendimiento máximo de 8 000 l/ha. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Eslovena	DOP (1)	Vino obtenido por primera y segunda fermentación alcohólica con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10 % vol; el grado alcohólico total del vino base no es inferior a 9 % vol.
Penina	Eslovena		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Eslovena	DOP (1)	Las condiciones de estos vinos de calidad están establecidas en las normas del ministro sobre la base del informe detallado del experto (por ejemplo, variedades, contenido alcohólico, rendimiento, etc.)
Renome	Eslovena		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>comple-tada o no por</i> : — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega groz-dja)	Eslovena	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 83 grados Oechsle y un rendimiento máximo de 8 000 l/ha. No se permiten el enriquecimiento, la edulcoración, la acidificación ni la desacidificación. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria. Pozna trgatav: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 92 grados Oechsle; Izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 108 grados Oechsle; Jagodni izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 128 grados Oechsle; Suhi jagodni izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 154 grados Oechsle; Ledeno vino: las uvas deben estar congeladas naturalmente durante la vendimia y el prensado y deben tener un contenido mínimo de azúcar de 128 grados Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vino viejo elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 83 grados Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): las uvas deben almacenarse y secarse naturalmente en carrizos o paja antes del prensado.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geo-grafskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Eslovena	DOP (1)	Vino obtenido por primera y segunda fermentación alcohólica con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5 % vol; el grado alcohólico total del vino base no es inferior a 9,5 % vol.
Penina	Eslovena		
Deželno vino s priznana geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completada o no por</i> Mlado vino	Eslovena	IGP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol y un rendimiento máximo de 12 000 l/ha. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria.

ESLOVAQUIA

Akostné víno	Eslovaca	DOP (1)	Vino clasificado por el Instituto de control como vino de variedad de calidad o vino de marca de calidad, elaborado a partir de uvas cuyo contenido en azúcar natural es, como mínimo, de 16 NM y cuyo rendimiento máximo por hectárea no se rebasa. El vino cumple los requisitos en materia de calidad previstos por un reglamento especial.
Akostné víno s prívlastkom, <i>completada por:</i> — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienskóvý výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Eslovaca	DOP (1)	Vino clasificado por el Instituto de control como vino de calidad con atributos; cumple los requisitos en materia de calidad previstos por un reglamento especial; no se rebasa el rendimiento máximo por hectárea. Antes de la transformación un empleado del Instituto de control certifica la variedad de vid, el origen de las uvas, su contenido natural de azúcar, el peso y el estado sanitario. Se respeta la prohibición de aumentar el grado alcohólico volumétrico natural y de ajustar el azúcar residual. Akostné víno s prívlastkom se divide en: — <u>kabinetné víno</u> , producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 19 °NM como mínimo, — <u>neskorý zber</u> , producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 21 °NM como mínimo, — <u>výber z hrozna</u> , producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 23 °NM como mínimo, obtenidas a partir de racimos cuidadosamente seleccionados, — <u>bobuľový výber</u> , producido a partir de racimos de uva sobremadurada seleccionados manualmente de los que se han retirado manualmente las bayas no maduras y dañadas, con un contenido natural de azúcar de 26 °NM como mínimo, — <u>hrozienskóvý výber</u> , producido exclusivamente a partir de bayas de uva sobremadurada, seleccionadas manualmente, con un contenido de azúcar de 28 °NM como mínimo, — <u>cibébový výber</u> , producido exclusivamente a partir de bayas de uva sobremadurada, seleccionadas manualmente, refinadas por el efecto de <i>Botrytis cinerea</i> Persoon, con un contenido natural de azúcar de 28 °NM como mínimo, — <u>ľadové víno</u> , producido a partir de uvas vendimiadas a una temperatura de 7 °C bajo cero o inferior; las uvas permanecen heladas durante la vendimia y la transformación y el mosto obtenido tiene un contenido natural de azúcar de 27 °NM como mínimo, — <u>slamové víno</u> , producido a partir de uvas bien maduras, almacenadas antes de la transformación sobre paja o tarimas de carrizos, o suspendidas de cuerdas durante al menos tres meses; el mosto debe tener un contenido natural de azúcar obtenido de 27 °NM como mínimo.
Esencia	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación lenta de vino flor obtenido de «cibebas» seleccionadas por separado del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť. La «esencia» contiene al menos 450 g/l de azúcar natural y 50 g/l de extracto sin azúcar. Madurará durante un período mínimo de tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.
Forditáš	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de mosto o de vino de la misma vendimia del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť, vertido en orujo de «cibebas». Se cría durante un período mínimo de dos años, de los cuales al menos uno en bodega de madera.
Máslás	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de mosto o de vino de la misma vendimia del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť, vertido en lías de fermentación de Samorodné o Výber. Se cría durante un período mínimo de dos años, de los cuales al menos uno en bodega de madera.
Pestovateľský sekt (*)	Eslovaca	DOP (4)	Las condiciones básicas de producción de este vino coinciden con las que se aplican a los vinos espumosos de calidad; la última fase del proceso de elaboración del vino espumoso es efectuada por el viticultor del viñedo cuyas uvas se utilizan para la producción. Los diferentes componentes del vino base de pestovateľský sekt procederán de una zona vitivinícola.
Samorodné	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de las variedades de uva Tokaj de la zona vitivinícola de Tokajská vinohradnícka oblasť, a partir del viñedo definido, si las condiciones para la obtención de «cibebas» en grandes cantidades no son favorables. Puede ponerse a la venta como muy pronto después de dos años de envejecimiento, de los cuales al menos uno en bodega de madera.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Eslovaca	DOP (4)	Vino espumoso obtenido por fermentación primaria o secundaria de un vino de calidad elaborado a partir de uvas procedentes exclusivamente de la zona vitivinícola donde se cultivan las uvas destinadas a su producción, o en zonas limítrofes. Las condiciones básicas de producción coinciden con las aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica tras verter sobre «cibebas» mosto de un contenido mínimo de azúcar de 21 °NM del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť o vino de la misma calidad y de la misma cosecha del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť. Según la cantidad de «cibebas» añadidas, el Tokajský výber se dividirá en 3 a 6 putňový. El Výber deberá criarse al menos tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.
Výberová esencia	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de «cibebas». Las bayas de uva se seleccionan durante la vendimia e, inmediatamente después de la transformación, se les vierte mosto del viñedo definido de Tokajská vinohradnícka oblasť o vino de la misma cosecha que contenga al menos 180 g/l de azúcar natural y 45 g/l de extracto sin azúcar. Deberá criarse durante un período mínimo de tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.

(*) No se ha solicitado la protección del término «sekt».

REINO UNIDO

quality (sparkling) wine	Inglesa	DOP (1, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Inglaterra y País de Gales según las normas establecidas en la legislación nacional en estos países. Los vinos comercializados como «quality wine» se someten a una evaluación organoléptica y analítica. Su naturaleza y carácter específicos se derivan en parte de la zona de producción, de la calidad de las uvas utilizadas y de la competencia del productor y del vinicultor.
Regional (sparkling) wine	Inglesa	IGP (1, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Inglaterra y País de Gales según las normas establecidas en la legislación nacional en estos países. El «regional wine» se somete a una evaluación organoléptica y analítica. Su naturaleza y carácter se derivan en parte de la zona de producción, de las uvas utilizadas y de la competencia del productor y del vinicultor.

PARTE B — Términos tradicionales a los que se hace referencia en el artículo 54, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 479/2008

BULGARIA

Колекционно (collection)	Búlgara	DOP (1)	Vino que satisface las condiciones de «reserva especial» y que ha envejecido en botellas al menos un año, y cuya cantidad no excede 1/2 del lote «reserva especial».
Ново (young)	Búlgara	DOP/IGP (1)	Vino producido completamente a partir de uvas obtenidas de una sola vendimia y embotellado hasta el fin del año. Puede venderse con la indicación «nuevo» hasta el 1 de marzo del año siguiente. En este caso, en las etiquetas será obligatorio que también figure la indicación «último día de venta — 1 de marzo 2006/2009». Una vez transcurrido el plazo indicado anteriormente, el vino no puede marcarse y presentarse como «nuevo» y las cantidades de vino dejadas en la red comercial deberán reetiquetarse obligatoriamente después del 31 de marzo del año correspondiente, de acuerdo con los requisitos de la ordenanza.
Премиум (premium)	Búlgara	IGP (1)	Vino producido a partir de una variedad de uvas que posee la mejor calidad de toda la cosecha. La cantidad producida no excede 1/10 de toda la cosecha.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Búlgara	DOP (1)	Vino envejecido en barricas nuevas de roble con un volumen de hasta 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Búlgara	IGP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas, que representa una cantidad conservada del mejor lote de la cosecha.
Резерва (reserve)	Búlgara	DOP/IGP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uva, criado al menos un año a partir de noviembre del año de la cosecha.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de variedades recomendadas de uvas cuyo contenido de azúcar no sea inferior al 22 % en peso. El vino posee un grado alcohólico mínimo de 11°. Sus características se deben especialmente a la adición de mosto de uva o mosto de uva concentrado al menos 30 días antes de la expedición.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas o de una mezcla, envejecido al menos dos años después de la fecha de expiración indicada en el pliego de condiciones del producto.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas o de una mezcla, envejecido al menos un año en barricas de roble después de la fecha de expiración indicada en el pliego de condiciones del producto.

REPÚBLICA CHECA

Archivní víno	Checa	DOP (1)	Vino puesto en circulación al menos tres años después del año de cosecha.
Burčák	Checa	DOP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado, cuyo grado alcohólico adquirido es superior a 1 % vol e inferior a tres quintos del grado alcohólico total.
Klaret	Checa	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas tintas sin vinificación en tinto.
Košer, Košer víno	Checa	DOP (1)	Vino producido según el método litúrgico previsto en las normas de la comunidad judía.
Labín	Checa	IGP (1)	Vino elaborado a partir de uvas tintas, que ha sido producido sin vinificación en tinto en la región vitivinícola checa.
Mladé víno	Checa	DOP (1)	Vino destinado al consumidor final, despachado a más tardar antes del fin del año civil en el que se haya efectuado la vendimia de las uvas utilizadas para su producción.
Mešní víno	Checa	DOP (1)	Vino producido según el método litúrgico que cumple las condiciones para su uso durante los actos litúrgicos de la iglesia católica.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Checa	DOP (1)	Vino procedente de la primera vendimia del viñedo; por «primera vendimia del viñedo» se entiende la efectuada el tercer año siguiente a la plantación del viñedo.
Pěstitelský sekt (*)	Checa	DOP (4)	Vino espumoso clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, que cumple los requisitos de la normativa de la Comunidad Europea relativos al vino espumoso de calidad producido en una región específica a partir de las uvas del viñedo del viticultor.
Pozdní sběr	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de las uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión. No debe rebasarse el rendimiento por hectárea. Las uvas con las que se produce el vino alcanzan, por lo menos, un contenido de azúcar de 21° NM. La vendimia y la vinificación, con excepción del embotellado, se efectúan en la región vinícola en cuestión. El vino cumple los requisitos de calidad establecidos en el reglamento de ejecución.
Premium	Checa	DOP (1)	Vino con atributos (selección de uvas, de bayas o de bayas pasificadas) producido a partir de uvas afectadas, al menos en un 30 %, por podredumbre noble <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Checa	DOP (1)	Vino envejecido al menos durante 24 meses en bodega de madera y posteriormente en botella; el período mínimo de envejecimiento en bodega es de 12 meses en el caso del vino tinto y de 6 meses en el del vino blanco o el vino rosado.
Růžák, Ryšák	Checa	DOP (1)	Vino producido mediante mezcla de uvas o de mosto de uvas blancas y, si fuese necesario, de uvas tintas.
Zrálo na kvasnicích, Krásleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Checa	DOP (1)	Durante la producción, el vino se deja sobre las lías durante un período mínimo de seis meses.

(*) No se ha solicitado la protección del término «sekt».

ALEMANIA

Affentaler	Alemana	DOP (1)	Término de origen para el vino tinto de calidad y Prädikatswein de la variedad de uva de vinificación Blauer Spätburgunder de los territorios de Altschweier, Bühl, Eisental y Neusatz, de la ciudad de Bühl, Bühlertal, así como del territorio Neuweier de la ciudad de Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Alemana	DOP (1)	Vino producido por igualación (mezcla) de uvas de vino blanco, también estrujadas, con uvas de vino tinto que proceden de la zona vitivinícola determinada de Baden.
Classic (Klassic)	Alemana	DOP (1)	Vino tinto o vino blanco de calidad elaborado exclusivamente a partir de variedades clásicas de uvas de vinificación típicas de la región; el mosto utilizado en la producción tiene un grado alcohólico volumétrico natural mínimo que es al menos un 1 % vol superior al grado alcohólico volumétrico natural mínimo prescrito para la zona vitivinícola en la que se hayan vendimiado las uvas; posee un grado alcohólico total mínimo de 11,5 % vol; el contenido en azúcar residual es igual o inferior a 15 g/l y no es superior al doble del contenido de acidez total; está prevista la indicación de una sola variedad de uva de vinificación y del año de la vendimia, pero no del sabor.
Ehrentrudis	Alemana	DOP (1)	Declaración de origen para el vino rosado de calidad y de calidad superior de la variedad de uva de vinificación Blauer Spätburgunder de la zona de Tuniberg.
Federweisser	Alemana	DOP/IGP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado producido en Alemania con indicación geográfica o en otros Estados de la UE; indicaciones geográficas tomadas de la zona vitivinícola que produce «vin de pays»; «Federweisser»: es la designación más común para el mosto parcialmente fermentado teniendo en cuenta la diversidad regional de las denominaciones.
Hock	Alemana	DOP (1)	Vino blanco con indicación geográfica de la zona vitivinícola del Rin y con un contenido en azúcar residual en la gama «semidulce». Historia del término: Hock es la denominación tradicional angloamericana para el vino del Rin, relacionada con el topónimo «Hochheim» (Hochheim am Main, zona vitivinícola de Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Alemana	DOP (1)	Denominación tradicional de un vino blanco alemán de calidad, que contiene al menos un 70 % de una mezcla de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau o Kerner de la región de Nahe, Rheingau, Rheinhessen o Pfalz. Contenido en azúcar residual en la gama «semidulce». Casi exclusivamente destinado a la exportación.
Riesling-Hochgewächs (*)	Alemana	DOP (1)	Vino blanco de calidad, exclusivamente producido a partir de uvas de vinificación de la variedad Riesling; el mosto utilizado para la producción debe poseer un grado alcohólico volumétrico natural al menos un 1,5 % vol superior al grado alcohólico natural mínimo prescrito para la zona vitivinícola especificada o la parte de esta en la que se hayan vendimiado las uvas; el vino debe alcanzar una puntuación mínima de 3,0 en la prueba de calidad.
Schillerwein	Alemana	DOP (1)	Vino de la zona vitivinícola determinada de Württemberg; vino de calidad de color entre pálido y rojo brillante, producido por igualación (mezcla) de uvas de vino blanco, también estrujadas, con uvas de vino tinto, también estrujadas. Se permite la mención «Schillersekt b.A.» o «Schillerperlwein b.A.» si el Schillerwein es el vino base.
Weissherbst	Alemana	DOP (1)	Vino de calidad producido en una zona vitivinícola determinada o Prädikatswein (vino con atributos especiales), obtenido a partir de una sola variedad de uva de vinificación tinta y al menos el 95 % de mosto ligeramente prensado; la variedad de uva de vinificación debe indicarse en relación con la denominación Weissherbst, con el mismo tipo de letra, tamaño y color; también puede utilizarse con el vino espumoso de calidad nacional producido a partir del vino que puede llevar la denominación «Weissherbst».

(*) No se ha solicitado ninguna protección de los términos «Riesling» y «Sekt».

GRECIA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como «Agrepavlis» y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αμπέλι (Ampeli)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αρχοντικό (Archontiko)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como «archontiko» y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Κάβα (Cava)	Griega	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vinos que envejecen en condiciones controladas.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas de viñedos seleccionados, con rendimientos especialmente bajos por hectárea.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Griega	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinos seleccionados que envejecen un tiempo determinado, en condiciones controladas.
Κάστρο (Kastro)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio o ruinas de un castillo histórico y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Κτήμα (Ktima)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación que está situada en la zona vitivinícola protegida en cuestión.
Λιαστός (Liastos)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas dejadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial.
Μετόχι (Metochi)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación que está situada fuera de la zona del monasterio al que pertenece la explotación.
Μοναστήρι (Monastiri)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a un monasterio.
Νάμα (Nama)	Griega	DOP/IGP (1)	Vinos dulces utilizados para la sagrada comunión.
Νυχτέρι (Nychteri)	Griega	DOP (1)	Vinos de DOP «Santorini» producidos exclusivamente en las islas de «Thira» y «Thirasia», que han envejecido en barrica durante al menos tres meses.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación situada a más de 500 metros de altitud.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas en viñedos situados a más de 500 metros de altitud.	
Πύργος (Pyrgos)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como «Pyrgos» y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Griega	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinos seleccionados que envejecen un tiempo determinado en condiciones controladas.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos de licor seleccionados que envejecen un tiempo determinado en condiciones controladas.	
Βερντέα (Verntea)	Griega	IGP (1)	Vino de denominación tradicional producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de la isla de Zante donde también se efectúa la vinificación.	
Vinsanto	Griega	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino de DOP «Santorini» elaborado en el complejo de Santo Erini-Santorini de las islas de «Thira» y «Thirasia» a partir de uvas dejadas al sol.	

ESPAÑA

Amontillado	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles» con DOP, seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro viejo, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Añejo	Española	DOP/IGP (1)	Vinos envejecidos durante un período mínimo de veinticuatro meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.	
	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Málaga» con DOP envejecido entre tres y cinco años.	
Chacolí-Txakolina	Española	DOP (1)	Vino de «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» y «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» con DOP elaborado fundamentalmente con las variedades Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza. Vino con un grado alcohólico mínimo adquirido de 9,5 % vol (11 % vol en el caso del vino blanco fermentado en barrica), con un máximo de 0,8 mg/l de acidez volátil real y un máximo de 180 mg/l de anhídrido sulfuroso total (140 mg/l en el caso de los vinos tintos).	
Clásico	Española	DOP (3, 16)	Vinos con más de 45 g/l de azúcar residual.	Chile
Cream	Inglesa	DOP (3)	Vino de licor de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» con un contenido mínimo de 60 g/l de materias reductoras, de color ámbar a caoba. Envejecido durante al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble.	
Criadera	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» envejecido por el sistema de «criaderas y soleras», que es tradicional en su zona.	

Criaderas y Soleras	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva», que utiliza escalas de botas de roble, colocadas generalmente superpuestas, y llamadas «criaderas», en las que el vino del año se incorpora a la escala superior del sistema y va recorriendo las diferentes escalas o «criaderas» mediante trasvases parciales y sucesivos, en el transcurso de un largo período, hasta alcanzar la última escala o «solera», donde concluye el proceso de envejecimiento.
Crianza	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.
Dorado	Española	DOP (3)	Vinos de licor de «Rueda» y «Málaga» con DOP con proceso de envejecimiento.
Fino	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Montilla Moriles» con DOP con las cualidades siguientes: color pajizo, seco, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar. Envejecido en «flor» durante al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.
Fondillón	Española	DOP (16)	Vino de «Alicante» con DOP, elaborado con uvas de la variedad Monastrell, sobremaduradas en la cepa y con excepcionales condiciones de calidad y sanidad. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínima de 16 % vol) deberá ser, en su totalidad, natural. Envejecido al menos diez años en barricas de roble.
Gran reserva	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.
	Española	DOP (4)	El período mínimo de envejecimiento de los vinos espumosos con DOP «Cava» es de 30 meses, desde el «tiraje» hasta el «degüelle».
Lágrima	Española	DOP (3)	Vino dulce de «Málaga» con DOP en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella. Debe envejecer al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de añadas, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.
Noble	Española	DOP/IGP (1)	Vinos envejecidos durante un período mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.
	Española	DOP (3)	Vinos de licor de «Málaga» con DOP envejecidos entre 2 y 3 años.
Oloroso	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Montilla Moriles» que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, energético, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.
Pajarete	Española	DOP (3)	Vinos dulces o semidulces de «Málaga» con DOP envejecidos al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.

Pálido	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de «Condado de Huelva» sometido a un proceso de crianza mínima de tres años biológica, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15 % y 17 % vol.	
	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Rueda» con DOP envejecido al menos cuatro años, pasando los tres últimos en una bodega de roble.	
	Española	DOP (3)	Vino de «Málaga» con DOP elaborado a partir de las variedades Pedro Ximénez y/o Moscatel, sin adición de «arrope», sin envejecimiento.	
Palo Cortado	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» y «Montilla Moriles» que comparte las características organolépticas del Amontillado en cuanto a aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido en dos fases: la primera biológica, bajo un velo de «flor», y la segunda oxidativa.	
Primero de Cosecha	Española	DOP (1)	Vino de «Valencia» con DOP cosechado en los diez primeros días de la vendimia y embotellado dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatorio indicar en la etiqueta la cosecha.	
Rancio	Española	DOP (1, 3)	Vinos que han seguido un proceso de envejecimiento marcadamente oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia del aire, bien en envases de madera o en envases de vidrio.	
Raya	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de «Montilla Moriles» de similares características al «Oloroso» pero de menos paladar y aroma. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Reserva	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en bodegas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.	Chile
Sobremadre	Española	DOP (1)	«Vinos de Madrid» blancos que, como consecuencia de su especial elaboración, contienen gas carbónico procedente de la propia fermentación de los mostos con sus «madres» (uva despalillada y estrujada).	
Solera	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» envejecido por el sistema de «criaderas y soleras».	
Superior	Española	DOP (1)	Vino elaborado, al menos, con un 85 % de las variedades preferidas de las respectivas zonas delimitadas.	Chile Sudáfrica
Trasañejo	Española	DOP (3)	Vino de licor de «Málaga» con DOP con un período de envejecimiento superior a cinco años.	
Vino Maestro	Española	DOP (3)	Vino de «Málaga» con DOP, que procede de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se enca-beza el mosto con un 7 % de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15°-16°, quedando alrededor de 160-200 g/l de azúcares sin fermentar. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Española	DOP (1)	Vino de «Utiel-Requena» elaborado a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia y con una graduación alcohólica comprendida entre 10 % y 11,5 % vol, siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que puede incluirse un ligero desprendimiento de gas carbónico.	

Viejo	Española	DOP/IGP (1)	Vino envejecido 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.	
	Española	DOP/IGP (3)	Vino de licor (vino generoso) del Condado de Huelva con DOP, que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, energético, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Vino de Tea	Española	DOP (1)	Vino de la subzona norte de «La Palma» con DOP envejecido en envases de madera de <i>Pinus canariensis</i> («Pino de Tea») un máximo de seis meses. El grado alcohólico adquirido está comprendido, en los vinos blancos, entre 11 % y 14,5 % vol, en los vinos rosados, entre 11 % y 13 % vol, y en los vinos tintos, entre 12 % y 14 % vol.	

FRANCIA

Ambré	Francesa	DOP (3)	Artículo 7 del Decreto de 29 de diciembre de 1997: DOP «Rivesaltes»: para tener derecho a la denominación de origen controlada «Rivesaltes», completada con la mención «ambré», los vinos blancos deben haber sido criados en la propiedad en un entorno oxidante hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al año de la cosecha.	
Clairet	Francesa	DOP (1)	DOP «Bourgogne», «Bordeaux»: vino tinto claro o vino rosado.	
Claret	Francesa	DOP (1)	DOP «Bordeaux»: expresión utilizada para designar un vino tinto claro.	
Tuilé	Francesa	DOP (3)	Artículo 7 del Decreto de 29 de diciembre de 1997: para tener derecho a la denominación de origen controlada «Rivesaltes», completada con la mención «tuilé», los vinos tintos deben haber sido criados en la propiedad en un entorno oxidante hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al año de la cosecha.	
Vin jaune	Francesa	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Château-Châlon»: producto vitivinícola exclusivamente elaborado con variedades de uvas previstas en la normativa nacional: fermentación lenta, envejecimiento en bodega de roble sin relleno durante un período mínimo de seis años.	
Château	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Expresión histórica relativa a un tipo de zona y a un tipo de vino y reservada a los vinos procedentes de una propiedad que existe realmente o que se denomina exactamente con esta palabra.	Chile
Clos	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Francesa	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac», «St Estèphe»: expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	
Cru bourgeois	Francesa	DOP (1)	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac», «St Estèphe»: expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	Chile
Cru classé, completada o no por Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francesa	DOP (1)	DOP «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Leognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe», «Sauternes»: expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	

Edelzwicker	Alemana	DOP (1)	Vinos DOP «Alsace» elaborados a partir de una o más variedades de uva tal como se establece en los pliegos de condiciones.	
Grand cru	Francesa	DOP (1, 4)	Expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con denominaciones de origen protegidas definidas por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	Chile Suiza Túnez
Hors d'âge	Francesa	DOP (3)	DOP «Rivesaltes», «Banyuls»: puede utilizarse en los vinos sometidos a un período de crianza mínimo de cinco años después de su elaboración.	
Passe-tout-grains	Francesa	DOP (1)	DOP «Bourgogne»: vinos elaborados a partir de dos variedades de uva, tal como se establece en las especificaciones.	
Premier Cru	Francesa	DOP (1)	Expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con denominaciones de origen protegidas definidas por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	Túnez
Primeur	Francesa	DOP (1)	Vinos cuya fecha de despacho al consumidor coincide con el tercer jueves de noviembre del año de cosecha.	
	Francesa	IGP (1)	Vinos cuya fecha de despacho al consumidor coincide con el tercer jueves de octubre del año de cosecha.	
Rancio	Francesa	DOP (1, 3)	DOP «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury», «Clairette du Languedoc»: expresión relativa a un tipo de vino y a un método particular de producción de vino, reservada a algunos vinos de calidad como resultado de su edad y de las condiciones relativas al terreno.	
Sélection de grains nobles	Francesa	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», «Cadillac»: vino producido obligatoriamente a partir de uvas vendimiadas a mano mediante selecciones sucesivas. El objetivo es buscar cosechas sobremaduradas, afectadas por podredumbre noble o que hayan sufrido una concentración en la viña.	
Sur lie	Francesa	DOP (1)	DOP «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine», «Gros Plant du Pays Nantais»: vino con especificaciones particulares (como cosecha, grado alcohólico) que permanece en sus lías hasta el 1 de marzo del año siguiente al año de vendimia.	
	Francesa	IGP (1)	IGP «Vin de pays d'Oc», «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vino con especificaciones particulares que permanece menos de un invierno en tonel o barrica y permanece sobre sus lías hasta el embotellado.	
Vendanges tardives	Francesa	DOP (1)	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Jurançon»: expresión relativa a un tipo de vino y a un método particular de producción, reservada a los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduradas que respetan condiciones definidas de densidad y de graduación alcohométrica.	
Villages	Francesa	DOP (1)	DOP «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon», «Mâcon»: expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con una denominación de origen protegida definida por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	
Vin de paille	Francesa	DOP (1)	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Hermitage»: expresión relativa a un método de elaboración que consiste en una selección de uvas de las variedades establecidas en la normativa nacional, puestas a secar durante un período mínimo de seis semanas sobre camas de paja o rejas o colgadas. Envejecimiento durante un período mínimo de tres años a partir de la fecha de prensado, incluida la crianza en madera durante un mínimo de 18 meses.	

ITALIA

Alberata o vigneti ad alberata	Italiana	DOP (1)	Término particular relativo a la tipología de vino «Aversa». Se hace referencia a una tradición muy antigua de cultivo de la vid a partir de la cual se obtiene el producto.	
Amarone	Italiana	DOP (1)	Término histórico relacionado exclusivamente con el método de producción de la tipología de vino «Valpolicella». Se utiliza, desde la antigüedad, para identificar el lugar de origen del vino producido según un método de producción específico, utilizando uvas pasificadas, que se basa en la fermentación total de los azúcares. Esto puede explicar el origen del nombre «Amarone». Es un término muy particular y conocido, que puede identificar el producto por sí mismo.	
Ambra	Italiana	DOP (3)	Término relativo al método de producción y al particular color ambarino-amarillo, más o menos profundo, de la tipología de vino «Marsala». Su color particular proviene del largo método de producción, que incluye el envejecimiento y el refinamiento, procesos que implican reducciones importantes de óxido de los polifenoles y de las sustancias colorantes.	
Ambrato	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo al método de producción y a la particular coloración ambarina, más o menos profunda, típica de la tipología de vinos «Malvasia de Lipari» y «Vernaccia de Oristano». El color particular es consecuencia del largo período de producción, incluido el envejecimiento y el refinamiento, métodos que implican reducciones importantes de óxido de los polifenoles y de las sustancias colorantes.	
Annoso	Italiana	DOP (1)	Término relativo a la tipología de vino «Controguerra». Se hace referencia al método de producción particular que implica la utilización de uvas pasificadas y un período obligatorio de envejecimiento en envases de madera durante al menos 30 meses, antes de la comercialización y consumo del producto final.	
Apianum	Latina	DOP (1)	Término de origen clásico asignado exclusivamente al vino «Fiano di Avellino». Se refiere a la calidad de las uvas muy apreciadas por las abejas («api» en italiano).	
Auslese	Alemana	DOP (1)	Véase el término tradicional «scelto». Término exclusivo asignado a los vinos «Caldaro» y «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Italiana	DOP (1, 6)	Término relacionado exclusivamente con un tipo particular de vino que procede de una subzona de la denominación «Oltrepò Pavese». Se utiliza, desde hace mucho tiempo, para describir un producto realmente especial que, de acuerdo con el significado de la palabra, puede desprender un «calor intenso».	
Cannellino	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con un tipo de vinos «Frascati» y su producción. Se utiliza desde hace mucho tiempo para identificar el tipo de vino antes mencionado, producido utilizando un proceso particular que permite obtener un vino denominado «abboccato», que es un vino ligeramente dulce y con buen paso en boca.	
Cerasuolo	Italiana	DOP (1)	Término tradicional e histórico, estrictamente relativo a los vinos «Cerasuolo di Vittoria». Es parte integrante de la denominación DOCG y constituye su aspecto no geográfico. El término está relacionado con su producción y su color particular. También se emplea tradicionalmente el término para describir otro tipo de vinos de «Montepulciano d'Abruzzo», a los que está estrictamente ligado.	
Chiaretto	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Término vinculado con el método de producción y el color particular del tipo de vino en cuestión, extraído de uvas tintas.	
Ciaret	Italiana	DOP (1)	Término vinculado exclusivamente con vinos «Monferrato», que alude al color particular del producto; su nombre significa tradicionalmente «tinto claro».	
Château	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8)	Término relativo al nombre de la empresa vinificadora, en caso de que las uvas provengan exclusivamente de ella y la vinificación se efectúe en la misma empresa.	Chile
Classico	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Término establecido en la Ley n° 164/1992. Reservado para vinos no espumosos de la zona de origen más antigua a la que puede atribuirse un reglamento autónomo DOP.	Chile

Dunkel	Alemana	DOP (1)	Término vinculado con el método de producción y el típico color oscuro de la correspondiente tipología de vinos de «Trentino».
Fine	Italiana	DOP (3)	Término estrictamente vinculado con una de las tipologías «Marsala». Hace referencia al método de producción específico que implica un período mínimo de envejecimiento de 12 meses, de los cuales, al menos 8 en barricas de madera.
Fior d'Arancio	Italiana	DOP (1, 6)	Término vinculado con las dos tipologías de «Colli Euganei»: vinos espumosos y «passito» (es decir, extraído de uvas pasificadas). Hace referencia al método de producción y a las características aromáticas típicas del producto, que se extrae de uvas de la variedad Moscatel obtenidas mediante un método de producción cuidadoso.
Flétri	Italiana	DOP (1)	Término vinculado con tipologías específicas de vino DOC «Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste». Hace referencia al método de producción cuidadoso y a las características típicas del producto, obtenido con uvas parcialmente secas.
Garibaldi Dolce (o GD)	Italiana	DOP (3)	Término histórico vinculado exclusivamente con una tipología específica de vino DOC «Marsala Superior». Al principio, el término se empleó en honor de Garibaldi, que probó este vino cuando llegó a Marsala, y que lo apreció por sus características. Éstas son resultado de un particular proceso de producción que implica un período mínimo de envejecimiento de dos años en barricas de madera.
Governo all'uso toscano	Italiana	DOP/IGP (1)	Inicialmente, el término se ligó a vinos DOP de «Chianti» y «Chianti Classico». Más tarde su uso se extendió al vino «Colli della Toscana Centrale» que se elabora en la misma zona de producción. Hace referencia al particular proceso de producción utilizado en Toscana, que implica la adición de uvas secas al vino, al final del invierno, que provocan una fermentación adicional.
Gutturnio	Italiana	DOP (1, 8)	Término histórico vinculado exclusivamente con un tipo de vino que proviene de una subzona de la denominación «Colli Piacentini». Hace referencia al método de producción de este vino tinto, muy típico y de gran calidad, que en la época romana se servía en copas de plata llamadas «Gutturnium».
Italia Particolare (o IP)	Italiana	DOP (3)	Término histórico vinculado exclusivamente con los «Marsala fine». Originalmente, se producía «Marsala» sólo para el mercado nacional.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Alemana	DOP (1)	Zona tradicional de producción de «Caldaro» y «Alto Adige» (con denominación «Santa Maddalena» y «Terlano»). (Véase la definición de «Classico»).
Kretzer	Alemana	DOP (V)	Término relativo al método de producción y al típico color rosado. El término se utiliza para las correspondientes tipologías de vinos «Alto Adige», «Trentino» y «Teroldego rotaliano».
Lacrima	Italiana	DOP (1)	Término estrictamente vinculado con el vino denominado «Lacrima di Morro d'Alba», parte integrante del nombre de este vino. Hace referencia al particular método de producción cuyo ligero prensado de las uvas da lugar a un producto de alta calidad.
Lacryma Christi	Italiana	DOP (1, 3)	Término histórico vinculado exclusivamente a la DOP «Vesuvio». Se vinculó tradicionalmente con algunas tipologías de vinos antes mencionados (tanto normales como vinos de licor o espumosos), obtenidos mediante un método de producción particular que implica un ligero prensado de las uvas, que da lugar a un producto de alta calidad con connotaciones religiosas.
Lambiccato	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con una de las tipologías de vino «Castel San Lorenzo». Hace referencia al tipo de producto y al particular método de producción, que emplea uvas Moscatel y que implica la maceración de las uvas a temperatura controlada dentro de envases específicos, denominados tradicionalmente «Lambicchi».
London Particolar (o LP o Inghilterra)	Italiana	DOP (3)	Término histórico relacionado exclusivamente con la tipología de vino «Marsala Superiore». El término, o sus iniciales, se emplean tradicionalmente para describir un producto destinado al mercado inglés. El uso del inglés es también tradicional, y está justificado por el pliego de condiciones del producto y por las normas establecidas para los vinos «Marsala». De hecho, es conocido que la importancia y reputación de esta denominación como Vino de licor se debe a la actividad tanto de los productores como de los distribuidores ingleses que, desde 1773, descubrieron, produjeron y comercializaron este vino extraordinario, favoreciendo su vasta difusión por todo el mundo, especialmente en Inglaterra.

Occhio di Pernice	Italiana	DOP (1)	Término relativo a algunas tipologías de vino «Vin Santo». Hace referencia al método de producción y al color particular. De hecho, el método de producción particular, basado en la utilización de uvas rojas, permite elaborar un producto muy típico con un color extraordinario cuya gama va del rosa vivo al pálido. Es un detalle del color de ojos del «Pernice», ave del cual el vino toma su nombre.
Oro	Italiana	DOP (3)	Término relativo a los vinos específicos «Marsala». Hace referencia al color particular y al método de producción que implica la prohibición de utilizar arrope. Este hecho permite obtener un producto de valor particular con un color oro, más o menos vivo.
Passito o Vino passito o Vino Passito Liquoroso	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Término relativo al tipo de producto y al método de producción correspondiente. Los términos «passito» o «vino passito» y «vino passito liquoroso» están reservados para vinos normales o vinos de licor, obtenidos por fermentación de uvas mediante secado natural o en un lugar acondicionado según el pliego de condiciones del producto. La ley nº 82/2006 amplió este término a los vinos de uvas sobremaduradas.
Ramie	Italiana	DOP (1)	Término vinculado exclusivamente con una de las tipologías de vino «Pinerolese». Hace referencia al tipo de producto y al método de producción correspondiente, que utiliza uvas parcialmente secas.
Rebola	Italiana	DOP (3)	Término vinculado exclusivamente con una de las tipologías de vino «Colli di Rimini». Hace referencia al método de producción y al tipo de producto, cuya gama de color va del oro al ámbar y se obtiene a partir de uvas parcialmente secas.
Recioto	Italiana	DOP (1, 4, 5)	Término histórico tradicional íntimamente vinculado con el nombre de tres vinos con denominación de origen, producidos en Véneto: DOP «Valpolicella», «Gambellara» y «Recioto di Soave», denominaciones que pertenecen a zonas de producción muy cercanas entre sí y con tradiciones similares, especialmente en las provincias de Verona y Vicenza. El origen del nombre data del siglo V. En ese momento los escritores bucólicos definieron este vino como particularmente valioso y renombrado cuya producción se limitaba a la provincia de Verona y cuyo nombre era originario de «Retia», la región montañosa que en tiempos antiguos se extendía a través de la zona de Verona y Trentino hasta las fronteras de Comasco y Valtellina. Dicho término se viene empleado, pues, desde hace mucho tiempo y aún se utiliza para designar vinos obtenidos gracias al método de producción particular que implica el secado de las uvas.
Riserva	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vinos sometidos a un período de envejecimiento de al menos dos años en el caso de los vinos tintos y de un año en el de los vinos blancos, con un posterior envejecimiento en barricas, específicamente establecido en el pliego de condiciones. Además de las disposiciones ordinarias, el pliego de condiciones debe establecer la obligación de indicar el año de cosecha en la etiqueta así como las normas para su mantenimiento en caso de mezcla de vinos con diferentes años de cosecha. La DOP de las tipologías de vinos espumosos y licorosos puede emplear este término de conformidad con las condiciones establecidas por el correspondiente pliego de condiciones y de conformidad con el Derecho comunitario.
Rubino	Italiana	DOP (1)	Término vinculado con la DOP «Cantavenna». Hace referencia al proceso en su conjunto y al color particular. El término «Rubino» está vinculado, por otra parte, con la tipología específica de los vinos DOP «Teroldego Rotaliano», «Trentino» y «Garda Colli Mantovani», y se refiere al color particular que adquiere el producto.
	Italiana	DOP (3)	Término vinculado con la tipología específica de vino «Marsala». Hace referencia al proceso particular que implica la prohibición de utilizar arrope. Por otra parte, este vino tiene un color rubí-rojo particular que, después de envejecer, adquiere reflejos ambarinos.
Sangue di Giuda	Italiana	DOP (1, 3)	Término tradicional histórico vinculado exclusivamente con una tipología de vino producido en el territorio de Oltrepò Pavese. Se utiliza desde hace mucho tiempo para designar un producto muy característico de color rojo, dulce, espumoso o exuberante, agradable, tan suave que cuanto más se bebe, más engaña, como el famoso apóstol.
Scelto	Italiana	DOP (1)	Término vinculado con los vinos «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» y «Colli del Trasimeno». Hace referencia al producto específico y al método de producción correspondiente, que empieza con la elección de las uvas (por eso se denomina «elegido»).

Sciacchetrà	Italiana	DOP (1)	Término histórico tradicional vinculado estrechamente al «Cinque Terre». Hace referencia al método utilizado para la elaboración del producto, incluidos el prensado de las uvas y el almacenamiento. De hecho, la palabra significa exactamente «prensar y guardar intacto», una metodología utilizada en los productos de alta calidad.	
Sciac-trà	Italiana	DOP (1)	Ídem según lo indicado anteriormente (Sciacchetrà). En este caso la diferencia puede atribuirse al término debido a una tipología específica.	
Spätlese	Alemana	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Véase el término «vendimia tardía» utilizado en la provincia autónoma de Bolzano.	
Soleras	Italiana	DOP (3)	Término vinculado con una tipología específica de vino de licor denominada «Marsala». Hace referencia al producto y al método de producción específico, que implica un período mínimo de envejecimiento de cinco años en barricas de madera. Está prohibido el enriquecimiento con arroje o mosto concentrado. El resultado es un producto puro y natural que no contiene elementos adicionales, ni siquiera los que tienen su origen en el vino, excepto el alcohol, por supuesto, pues se trata de un vino licoroso.	
Stravecchio	Italiana	DOP (3)	Término vinculado exclusivamente con la tipología única «Virgin» y/o «Soleras» de «Marsala». Hace referencia al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de 10 años en barricas de madera.	
Strohwein	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Véase el término tradicional «Passito». Significa exactamente «vino de paja». Se refiere al vino específico producido en la provincia de Bolzano y corresponde a un método de producción que implica el secado de las uvas, tras la vendimia, sobre un enrejado de paja según el método de secado establecido por los diversos pliegos de condiciones.	
Superiore	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vinos de calidad superior y cuyas normas de producción son mucho más estrictas. De hecho, el pliego de condiciones establece las siguientes diferencias: a) un grado alcohólico natural mínimo superior a 0,5° vol, como mínimo; b) un grado alcohólico de consumo total superior a 0,5° vol, como mínimo;	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiana	DOP (3)	Término relativo a la tipología «Marsala Superiore». Hace referencia al producto específico y al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de dos años en barricas de madera. Es un nombre que contiene, por otra parte, un término inglés, tradicional en un vino de licor y ratificado tanto por el pliego de condiciones del producto como por la ley relacionada con los vinos Marsala. La importancia y el prestigio de esta denominación se deben a la actividad tanto de los productores como de los distribuidores ingleses, quienes, tras haber descubierto el Marsala en 1773, comenzaron a producir y comercializar este vino particular, permitiendo su vasta difusión por todo el mundo, especialmente en Inglaterra.	
Torchiato	Italiana	DOP (1)	Término vinculado exclusivamente con los vinos «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona». Hace referencia a las características particulares del producto, que se obtiene gracias a un método de producción completo que implica un prensado suave de las uvas.	
Torcolato	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con una tipología específica de vino denominada «Breganze». Hace referencia a las características particulares del producto, que se obtiene a través de un método de producción cuidadoso que implica el uso de uvas parcialmente secas. Las uvas, una vez vendimiadas, se cuelgan en enrejados y, en su caso, se vuelven a colgar para someterlas al proceso de secado.	
Vecchio	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo a los vinos «Rosso Barletta», «Aglianico del Vulture», «Marsala» y «Falerno del Massico». Hace referencia a las condiciones de envejecimiento y al posterior envejecimiento y refinamiento del producto.	
Vendemmia Tardiva	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Término relativo a la tipología particular del producto, que implica una vendimia tardía. El envejecimiento y secado de las uvas en la propia planta, expuestas a diversas condiciones ambientales y atmosféricas, da como resultado un producto extraordinario en cuanto al contenido en azúcar y al aroma. El resultado es un vino verdaderamente extraordinario, también conocido como vino de postre o de «meditación».	
Verdolino	Italiana	DOP/IGP (1)	Término relativo al método de producción y al color verde particular.	

Vergine	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo a los vinos «Marsala». Hace referencia al producto específico y al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de cinco años en barricas de madera, así como la prohibición de añadir arroyo o mosto concentrado. El resultado es un producto puro, natural, sin componentes adicionales, ni siquiera los de origen vinico, excepto el alcohol ya que es un vino licoroso. Dicho término está relacionado además con los vinos «Bianco Vergine Valdichiana» y hace referencia al método de producción tradicional, que implica una fermentación sin hollejos que da como resultado un producto final puro y natural.
Vermiglio	Italiana	DOP (1)	Término relacionado con los vinos «Colli dell'Etruria Centrale». Hace referencia tanto a las características particulares de calidad como al color típico.
Vino Fiore	Italiana	DOP (1)	Término relativo al método de producción particular de algunos vinos blancos y rosados. Método que implica un ligero prensado de la uva de modo que el resultado es un producto de sabor especialmente delicado capaz de despertar el mejor lado del vino, es decir, la «flor».
Vino Novello o Novello	Italiana	DOP/IGP (1, 8)	Término relativo al método de producción particular y al período de producción que, para la comercialización y el consumo, se fija el 6 de noviembre de cada año de vendimia.
Vin Santo, Vino Santo o Vinsanto	Italiana	DOP (1)	Término histórico tradicional relativo a algunos vinos producidos en las regiones de Toscana, Las Marcas, Umbría, Emilia-Romaña, Venecia y Trentino-Alto Adigio. Hace referencia a la tipología particular del vino y al correspondiente y complejo método de producción, que implica el almacenamiento y el secado de las uvas de vinificación en lugares convenientes y aireados durante un largo período de envejecimiento en envases de madera tradicionales. Por lo que se refiere al origen del término, se han formulado numerosas hipótesis, la mayoría de las cuales relacionadas con la Edad Media. La más fiable está estrictamente vinculada con el valor religioso del vino. Este vino se consideraba extraordinario y se le atribuían virtudes milagrosas. Se utilizó comúnmente para celebrar la santa misa y esto puede explicar el término «vino Santo» (vinsanto). El término aún se sigue utilizando y se menciona detalladamente en las especificaciones de las DOP, una tipología ampliamente conocida y apreciada en todo el mundo.
Vivace	Italiana	DOP/IGP (1, 8)	Término relativo al método de producción y al producto obtenido. Este vino posee un burbujeo a causa del dióxido de carbono contenido y que es el resultado de un proceso de fermentación exclusivo y natural.

CHIPRE

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. La vinificación se efectúa enteramente en la explotación situada en la zona. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. La vinificación se efectúa enteramente en la explotación. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. En la misma superficie agrícola hay un monasterio. La vinificación se efectúa enteramente en esa explotación. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUXEMBURGO

Château	Francesa	DOP (1)	Término relativo al nombre de la explotación a condición de que la uva proceda exclusivamente de la misma y la vinificación se efectúe en dicha explotación.	Chile		
Grand premier cru	Francesa	DOP (1)	<p>Los vinos que pueden llevar el sello nacional «Marque nationale» también pueden llevar una de las denominaciones adicionales de calidad: «Vin classé», «Premier cru» o «Grand premier cru», que se utilizan desde 1959. Estas denominaciones se conceden a cada uno de los vinos tras ser catados por un comité oficial, que puntúa los vinos sobre una escala de 20 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — los vinos que consiguen una puntuación inferior a 12 puntos no consiguen una clasificación oficial y no pueden llevar la «Marque nationale — appellation contrôlée», — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 12,0 puntos son oficialmente reconocidos como «Marque nationale — appellation contrôlée», — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 14,0 puntos pueden llevar la denominación «Vin classé» además de «Marque nationale — appellation contrôlée», — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 16,0 puntos pueden llevar la denominación «Premier cru» además de «Marque nationale — appellation contrôlée», — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 18,0 puntos pueden llevar la denominación «Grand premier cru» además de «Marque nationale — appellation contrôlée». 	Túnez		
Premier cru						
Vin classé						
Vendanges tardives	Francesa	DOP (1)	Designa un vino de cosecha tardía producido a partir de solo una de las variedades siguientes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling o Gewürztraminer. Las uvas se vendimian manualmente y el grado alcohólico volumétrico natural para el Riesling se establece en un mínimo de 95 grados Oechsle y 105 grados Oechsle para las otras variedades. (Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)			
Vin de glace	Francesa	DOP (1)	Designa un «vino de hielo» elaborado a partir de uvas cosechadas manualmente en un estado de congelación a temperaturas inferiores o iguales a -7 °C. Solamente las uvas de las variedades Pinot blanc, Pinot gris y Riesling pueden utilizarse para la vinificación y el mosto tendrá un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 120 grados Oechsle. (Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)			
Vin de paille	Francesa	DOP (1)	Designa un «vino de paja» elaborado a partir de uvas de una de las variedades siguientes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris o Gewürztraminer. Las uvas se cosechan manualmente y se extienden sobre esteras de paja para secarse durante un período mínimo de dos meses. La paja puede ser reemplazada por estantes modernos. Las uvas tendrán un grado alcohólico volumétrico natural de 130 grados Oechsle. (Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)			

HUNGRÍA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Húngara	DOP (1)	Vino producido vertiendo vino nuevo, mosto o vino nuevo en fermentación sobre bayas botritizadas (aszú), envejecido al menos durante tres años (dos años en barrica). También se fijan los niveles de azúcar y contenido libre de azúcar. Sólo puede utilizarse con la DOP «Tokaji».	
Aszúeszencia		DOP (1)		
Bikavér	Húngara	DOP (1)	Vino tinto elaborado a partir de tres variedades como mínimo, envejecido en barrica de madera al menos durante 12 meses: las normas locales pueden establecer otras condiciones. Sólo puede producirse en Eger (DOP: «Egri Bikavér» y «Egri Bikavér Superior») o en Szekszárd (DOP: «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Húngara	DOP (1)	El jugo de bayas botritizadas (aszú) que fluye naturalmente de las cubas en las que se recogen durante la vendimia. Contenido en azúcar residual: 450 g/l como mínimo. Extracto libre de azúcar: 50 g/l como mínimo. Sólo puede utilizarse con la DOP «Tokaji».	

Fordítás	Húngara	DOP (1)	Vino producido vertiendo vino sobre la pulpa prensada aszú de la misma vendimia, envejecido durante dos años como mínimo (un año en barrica). Sólo puede utilizarse con la DOP «Tokaji».
Mászlás	Húngara	DOP (1)	Vino producido vertiendo vino sobre lías de vino Tokaji Aszú de la misma vendimia, envejecido durante dos años como mínimo (un año en barrica).
Késői szüretelésű bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vendimia tardía. El contenido en azúcar del mosto es, como mínimo, de 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino producido a partir de bayas seleccionadas. El contenido en azúcar del mosto es, como mínimo, de 204,5 g/l.
Muzeális bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino envejecido en botella al menos durante cinco años.
Siller	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino tinto con un color muy brillante debido a un corto período de maceración.
Szamorodni	Húngara	DOP (1)	Vino producido a partir de bayas botritizadas (aszú) y sanas, envejecido al menos durante dos años (un año en barrica). El mosto contiene al menos 230,2 gramos de azúcar por litro. Sólo puede utilizarse con la DOP «Tokaji».

AUSTRIA

Ausstich	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Auswahl	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Bergwein	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino se elabora con uvas cultivadas en terrazas o laderas escarpadas con una pendiente superior al 26 %.
Klassik/Classic	Alemana	DOP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Heuriger	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe venderse al minorista hasta el fin del mes de diciembre siguiente a la vendimia y debe venderse al consumidor hasta el fin del mes de marzo siguiente.
Gemischter Satz	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe ser una mezcla de diferentes variedades de vino blanco o vino tinto.
Jubiläumswein	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Reserve	Alemana	DOP (1)	El vino debe tener un contenido mínimo de alcohol de 13 % vol. En el caso del vino tinto, el número de control del vino de calidad no puede atribuirse antes del 1 de noviembre siguiente al año de vendimia; en el caso de los vinos blancos no puede atribuirse antes del 15 de marzo siguiente al año de vendimia.
Schilcher	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe producirse en Estiria sólo con uvas de la variedad «Blauer Wildbacher» cultivadas en la región vitivinícola de Steierland.
Sturm	Alemana	IGP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado con un contenido mínimo de alcohol de 1 % vol. El Sturm debe venderse entre agosto y diciembre del año de vendimia y la fermentación debe mantenerse durante el período de venta.

PORTUGAL

Canteiro	Portuguesa	DOP (3)	Vino encabezado tras la fermentación y almacenado en barricas, donde envejece durante un período mínimo de dos años; debe figurar en una cuenta corriente específica y no puede ser embotellado con menos de tres años. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portuguesa	DOP (1)	Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, envasado en botellas de vidrio, que presenta características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, por lo menos, en un 1 % vol al límite mínimo legalmente fijado; debe figurar en una cuenta corriente específica y es obligatorio indicar el año de cosecha. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas excepcionales, tinto y con gran cuerpo en el momento del embotellado, de aroma y paladar finos, obtenido mediante mezcla de vinos de diversos años para armonizar las características organolépticas. Se caracteriza por la formación del depósito (posos) en la pared de la botella donde se realiza una parte de su evolución. El derecho a utilizar este término lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. [Reglamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	Portuguesa	DOP (1)	Término reservado para los vinos con indicación geográfica o denominación de origen, envasado en botellas de vidrio, con características organolépticas destacadas. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Escuro	Portuguesa	DOP (3)	Vino de profunda intensidad cromática resultante del equilibrio de los colores anaranjados y parduscos, con predominio de estos últimos, debido a la oxidación de la materia colorante del vino y a la migración de las materias extractivas de la barrica. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Fino	Portuguesa	DOP (3)	Vino de calidad y elegante, con perfecto equilibrio entre la frescura de los ácidos, la madurez de cuerpo y el conjunto de aromas desarrollados con el envejecimiento en la barrica. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	Portuguesa	DOP (3)	Vino cuya denominación se asocia con el año de cosecha. El producto, obtenido de variedades tradicionales, requiere un envejecimiento mínimo de 20 años y presenta una calidad destacada. Debe figurar en una cuenta corriente específica, antes y después del embotellado. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	Portuguesa	DOP/IGP (1, 3)	1. Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, asociado al año de cosecha, con características organolépticas destacadas; en el caso del vino tinto, debe tener un envejecimiento mínimo de 30 meses, de los cuales por lo menos 12 meses en botellas de vidrio y, en el caso del vino blanco o rosado, un envejecimiento mínimo de 12 meses, de los cuales por lo menos 6 meses en botellas de vidrio. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Vino de Oporto que, tras una etapa en barricas de madera, se envasa en recipientes de vidrio durante un período mínimo de ocho años, después del cual será embotellado. [Reglamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	Portuguesa	DOP (3)	Vino de Oporto cuyo grado de dulzor debe corresponder a una densidad de 1 034 a 1 084 a 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]

Leve	Portuguesa	DOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Término reservado para el vino regional Estremadura que posea el grado alcohólico natural mínimo fijado para la zona vitivinícola en cuestión, un grado alcohólico adquirido máximo de 10 % vol, una acidez fija igual o superior a 4,5 g/l, expresada en términos de ácido tártrico, y una presión máxima de 1 bar; los parámetros analíticos restantes se ajustan a los valores definidos para el vino con indicación geográfica en general. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003] Término reservado para el vino regional Ribatejano que posea el grado alcohólico natural mínimo fijado para la zona vitivinícola en cuestión, un grado alcohólico adquirido máximo de 10,5 % vol, una acidez fija igual o superior a 4 g/l, expresada en términos de ácido tártrico, y una presión máxima de 1 bar; los parámetros analíticos restantes se ajustan a los valores definidos para el vino con indicación geográfica en general. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001] 	
Nobre	Portuguesa	DOP (1)	Término reservado para los vinos con denominación de origen Dão que cumplan las condiciones establecidas en el Estatuto de la región vitivinícola del Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portuguesa	DOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, asociado al año de cosecha, con características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, al menos, en 0,5 % vol, al límite mínimo legalmente fijado. Debe figurar en una cuenta corriente específica. Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido entre 12 y 24 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. Término reservado para el vino de licor con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, asociado al año de cosecha, que no puede comercializarse con menos de tres años. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] Vino de Oporto con características organolépticas destacadas, de aroma y sabor complejos, obtenido por mezcla de vinos de diversos grados de envejecimiento que le confieren características organolépticas específicas. [Reglamento n° 36/2005, de 18.4.2005] 	
Velha reserva (o grande reserva)	Portuguesa	DOP (1, 3)	Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido más de 36 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto que se presenta tinto o retinto. Son vinos en los que el vinicultor procura limitar la evolución del color rojo profundo y mantener la fruta y el vigor de un vino joven. [Reglamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Sudáfrica (*)
Solera	Portuguesa	DOP (3)	Vino asociado a una fecha de vendimia que constituye la base del lote, del cual se retira anualmente para embotellar una cantidad no superior al 10 % del total, que es sustituida por otro vino de calidad. El máximo de adiciones permitidas es de 10, después de lo cual todo el vino existente en ese momento podrá ser embotellado de una sola vez. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portuguesa	DOP (4)	Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido entre 24 y 36 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	Portuguesa	DOP (1, 3)	<p>1. Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen acondicionado en botellas de vidrio, con características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, al menos, en un 1 % vol al límite mínimo legalmente fijado. Debe figurar en una cuenta corriente específica.</p> <p>2. Término reservado para el vino de licor con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, que no puede comercializarse con menos de cinco años. Debe figurar en una cuenta corriente específica.</p> <p>[Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]</p>	
Tawny	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto tinto que permanece en madera un período mínimo de siete años. Se obtiene mediante mezcla de varios vinos que han envejecido durante períodos diferentes en barricas o cubas. Con la edad, el color de estos vinos evoluciona lentamente a tostado, semitostado o tostado claro, con un intenso aroma a frutos secos y madera; cuanto más viejo es el vino, más fuerte son estos aromas.	Sudáfrica (*)
Vintage, <i>complementado o no por Late Bottle (LBV) o Character</i>	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas de elevada calidad, procedente de una sola vendimia, tinto y con cuerpo en el momento de la aprobación, de aroma y paladar finos. El derecho a utilizar este término lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. El término «Late Bottled Vintage» o «LBV» puede utilizarse a partir del cuarto año siguiente al de la vendimia, y el último embotellado puede hacerse hasta el 31 de diciembre del sexto año siguiente al de la vendimia.	
Vintage	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas excepcionales, procedente de una sola vendimia, tinto y con cuerpo en el momento de la aprobación, de aroma y paladar muy finos. El derecho a utilizar este término y la fecha correspondiente lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. El término «Vintage» puede utilizarse a partir del segundo año siguiente al de la vendimia, y el último embotellado puede hacerse hasta el 30 de julio del tercer año siguiente al de la vendimia. La comercialización sólo puede tener lugar a partir del 1 de mayo del segundo año a partir de su vendimia.	Sudáfrica (*)

(*) Los términos «Ruby», «Tawny» y «Vintage» se utilizan en combinación con la indicación geográfica sudafricana «CAPE».

RUMANÍA

Rezervă	Rumana	DOP/IGP (1)	Vino criado al menos seis meses en bodega de roble y envejecido en botella al menos seis meses.	
Vin de vinotecă	Rumana	DOP (1, 15, 16)	Vino criado al menos un año en bodega de roble y envejecido en botella al menos cuatro años.	

ESLOVAQUIA

Mladé víno	Eslovaca	DOP (1)	El vino debe embotellarse antes de que finalice el año civil en el que se hayan vendimiado las uvas utilizadas en su elaboración. Se permite poner el vino en circulación a partir del primer lunes de noviembre del mismo año de vendimia.	
Archívne víno	Eslovaca	DOP (1)	El vino se ha criado al menos tres años después de vendimiado las uvas utilizadas para su elaboración.	
Panenská úroda	Eslovaca	DOP (1)	Las uvas utilizadas para la elaboración son las de la primera cosecha de un viñedo. La primera cosecha debe ser la que se realiza a partir del tercer año, cuarto a más tardar, después de la plantación.	

ESLOVENIA

Mlado vino	Eslovena	IGP/PGO (1)	Vino que puede comercializarse no antes de 30 días después de la vendimia y sólo hasta el 31 de enero siguiente.	
------------	----------	----------------	--	--

Notas explicativas:

- (1) DOP (denominación de origen protegida) o IGP (indicación geográfica protegida), complementadas con la referencia a las categorías de productos vitivinícolas a los que se hace referencia en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008.
- (2) Las palabras en *italica* sólo tienen carácter informativo o explicativo, o ambos, y no están sujetas a las disposiciones del artículo 3 del presente Reglamento. Puesto que son orientativas, en ninguna circunstancia son sustituibles por las legislaciones nacionales pertinentes.

ANEXO XIII

TÉRMINOS QUE HACEN REFERENCIA A UNA EXPLOTACIÓN

Estados miembros o terceros países	Términos
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
República Checa	Sklep, vinařský dům, vinařství
Alemania	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
Chipre	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Eslovaquia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Eslovenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ANEXO XIV

INDICACIÓN DEL CONTENIDO EN AZÚCAR

Términos	Condiciones de uso
PARTE A — Lista de términos utilizados con el vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad o vino espumoso aromático de calidad	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Si su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro; estas menciones únicamente podrán utilizarse para el vino espumoso al que no se añade azúcar después de la fermentación secundaria.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, ekstra брут	Si su contenido en azúcar se sitúa entre 0 y 6 gramos por litro.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Si su contenido en azúcar es inferior a 12 gramos por litro.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllõnlegesed száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Si su contenido en azúcar se sitúa entre 12 y 17 gramos por litro.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Si su contenido en azúcar se sitúa entre 17 y 32 gramos por litro.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Si su contenido en azúcar se sitúa entre 32 y 50 gramos por litro.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, слапо, dulce, saldaís	Si su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.
PARTE B — Lista de términos utilizados en otros productos distintos de los enumerados en la parte A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Si su contenido en azúcar no es superior a: — 4 gramos por litro, o — 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
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	Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: — 12 gramos por litro, o — 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.
слапо, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

ANEXO XV

NOMBRES DE LAS VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN Y SUS SINÓNIMOS QUE PUEDEN FIGURAR EN EL ETIQUETADO DE LOS VINOS

PARTE A — Nombres de las variedades de uva de vinificación y sus sinónimos que pueden figurar en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 62, apartado 3

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecia°, Italia°, Portugal°, Argelia°, Túnez°, Estados Unidos°, Chipre°, Sudáfrica <i>Nota: El nombre «Alicante» no puede utilizarse solo para la designación del vino.</i>
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Francia°, Serbia y Montenegro (6)
5		Alicante	Italia°
6		Alikant Buse	Serbia y Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumanía
9	Borba (PT)	Borba	España°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Antigua República Yugoslava de Macedonia (13-20-30), Austria (18-20), Canadá (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia y Montenegro (17-30), Suiza
12		Blauer Frühburgunder	Alemania (24)
13		Blauer Spätburgunder	Alemania (30), Antigua República Yugoslava de Macedonia (10-20-30), Austria (10-11), Bulgaria (30), Canadá (10-30), Chile (10-30), Rumanía (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	Rumanía (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia y Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Croacia°
17		Burgundac crni	Serbia y Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Croacia°, Serbia y Montenegro°
19		Burgundec bel	Antigua República Yugoslava de Macedonia°
20		Burgundec crn	Antigua República Yugoslava de Macedonia (10-13-30)
21		Burgundec siv	Antigua República Yugoslava de Macedonia°
22		Early Burgundy	Estados Unidos°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Hungría (31)
24		Frühburgunder	Alemania (12), Países Bajos°
25		Grauburgunder	Alemania, Bulgaria, Hungría°, Rumanía (26)
26		Grauer Burgunder	Canadá, Rumanía (25), Alemania, Austria
27		Grossburgunder	Rumanía (37, 14, 40, 42)
28	Kisburgundi kék	Hungría (30)	
29	Nagyburgundi	Hungría°	
30	Spätburgunder	Antigua República Yugoslava de Macedonia (10-13-20), Serbia y Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Canadá (10-13), Chile, Hungría (29), Moldavia°, Rumanía (13), Italia (10-13), Reino Unido, Alemania (13)	
31	Weißburgunder	Sudáfrica (33), Canadá, Chile (32), Hungría (23), Alemania (32, 33), Austria (32), Reino Unido°, Italia	
32	Weißer Burgunder	Alemania (31, 33), Austria (31), Chile (31), Suiza°, Eslovenia, Italia	
33	Weissburgunder	Sudáfrica (31), Alemania (31, 32), Reino Unido, Italia	
34	Weisser Burgunder	Serbia y Montenegro (15)	

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumanía
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	República Checa (39), Austria°, Alemania, Eslovenia (Modra frankinja , Frankinja), Hungría, Rumanía (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumanía
39		Frankovka	República Checa (37), Eslovaquia (40), Rumanía (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Eslovaquia (39)
41		Kékfrankos	Hungría, Rumanía (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaria
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	República Checa°
46		Moravia dulce	España°
47		Moravia agria	España°
48		Muškát moravský	República Checa°, Eslovaquia
49	Odohești (RO)	Galbenă de Odohești	Rumanía
50	Porto (PT)	Portoghese	Italia°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francia

PARTE B — Nombres de las variedades de uva de vinificación y sus sinónimos que pueden figurar en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 62, apartado 4

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecia°, Chipre°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia°, Grecia°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italia
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia°
7		Barbera	Sudáfrica°, Argentina°, Australia°, Croacia°, México°, Eslovenia°, Uruguay°, Estados Unidos°, Grecia°, Italia°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italia°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Italia°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Hungría°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italia

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italia
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Hungría
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Eslovaquia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia ^o
18		Korinthiaki	Grecia ^o
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 Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italia
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	Izsáki Sáféher	Hungría
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 ^o
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italia
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Hungría (40)
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia y Montenegro (39-40-45)
39		Renski rizling	Serbia y Montenegro (38-42-45), Eslovenia ^o (44)
40		Rheinriesling	Bulgaria ^o , Austria, Alemania (42), Hungría (37), República Checa (48), Italia (42), Grecia, Portugal, Eslovenia
41		Rhine Riesling	Sudáfrica ^o , Australia ^o , Chile (43), Moldavia ^o , Nueva Zelanda ^o , Chipre , Hungría ^o
42		Riesling renano	Alemania (40), Serbia y Montenegro (38-39-45), Italia (40)
43		Riesling Renano	Chile (41), Malta ^o
44		Radgonska ranina	Eslovenia
45		Rizling rajnski	Serbia y Montenegro (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Antigua República Yugoslava de Macedonia ^o , Croacia ^o
47		Rizling rýnsky	Eslovaquia ^o
48		Ryzlink rýnský	República Checa (40)
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese

ANEXO XVI

Términos autorizados en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 66, apartado 2

fermentado en barrica	criado en barrica	envejecido en barrica
fermentado en barrica de <i>[indicación del tipo de madera correspondiente]</i>	criado en barrica de <i>[indicación del tipo de madera correspondiente]</i>	envejecido en barrica de <i>[indicación del tipo de madera correspondiente]</i>
fermentado en barrica	criado en barrica	envejecido en barrica

ANEXO XVII

UTILIZACIÓN EXCLUSIVA DE DETERMINADOS TIPOS ESPECÍFICOS DE BOTELLA

1. Botella tipo «Flûte d'Alsace»:

- a) características: botella de vidrio formada por un cuerpo recto de apariencia cilíndrica terminado en un cuello de perfil alargado y cuyas proporciones son aproximadamente:
- altura total/diámetro de base = 5:1;
 - altura de la parte cilíndrica = altura total/3;
- b) por lo que respecta a los vinos de uvas recogidas en territorio francés, este tipo de botella se reserva a los siguientes vinos con denominación de origen:
- «Alsace» o «vin d'Alsace», «Alsace Grand Cru»,
 - «Crépy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence», tinto y rosado,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq», rosado,
 - «Tavel», rosado.

Por lo que respecta a este tipo de botella, la limitación de su utilización sólo se aplica a los vinos de uvas cosechadas en territorio francés.

2. Botella tipo «Bocksbeutel» o «Cantil»:

- a) características: botella de vidrio de cuello corto y de forma panzuda y abombada pero plana, cuya base y corte transversal a la altura de la mayor convexidad del cuerpo de la botella son elipsoides:
- la relación entre los ejes grande y pequeño del corte transversal elipsoide equivale a 2:1;
 - la relación entre la longitud del cuerpo abombado y el cuello cilíndrico de la botella equivale a 2.5:1;
- b) este tipo de botella se reserva a los siguientes vinos:
- i) vinos alemanes con denominaciones de origen de:
- Franken,
 - Baden:
 - vinos originarios de Taubertal y Schuepfergrund,
 - vinos originarios de las zonas de Neuweier, Steinbach, Umweg y Varnhalt correspondientes al municipio de Baden-Baden;
- ii) vinos italianos con denominaciones de origen de:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), obtenidos a partir de las variedades Sylvaner y Mueller-Thurgau,

- Terlaner, obtenido a partir de la variedad Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Suedtiroler), obtenidos a partir de las variedades Riesling, Mueller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) y Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, obtenido a partir de la variedad Moscato;
- iii) vinos griegos:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefhalonias,
 - vinos originarios de la isla de Kefhalonia,
 - vinos originarios de la isla de Paros,
 - vinos con indicación geográfica protegida del Peloponeso;
- iv) vinos portugueses:
- vinos rosados y exclusivamente aquellos vinos con denominación de origen e indicación geográfica con respecto a los cuales se haya demostrado que antes de su clasificación como vinos con denominación de origen e indicación geográfica se presentaban ya de forma tradicional y legítima en las botellas de tipo «cantil».

3. Botella tipo «Clavelin»:

- a) características: botella de vidrio de cuello corto, con capacidad para 0,62 l, formada por un cuerpo cilíndrico y unos hombros anchos que le confieren apariencia maciza y cuyas proporciones son aproximadamente:
- altura total/diámetro de base = 2,75;
 - altura de la parte cilíndrica = altura total/2;
- b) este tipo de botella se reserva al envasado de los siguientes vinos:
- vinos franceses con denominación de origen protegida de:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. Botella tipo «Tokaj»:

- a) características: botella de vidrio transparente, recta y con cuello largo, formada por un cuerpo de apariencia cilíndrica y cuyas proporciones son:
- altura del cuerpo cilíndrico/altura total = 1:2,7;
 - altura total/diámetro de base = 1:3,6;
 - capacidad: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml o 187,5 ml (si se va a exportar a un tercer país);
 - la botella puede llevar un precinto del mismo material que ésta en el que se haga referencia a la región vinícola o al productor.

b) este tipo de botella se reserva al envasado de los siguientes vinos:

vinos húngaros y eslovacos con denominaciones de origen protegidas de:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský);

a las que se añade uno de los términos tradicionales siguientes:

- aszú/výber;
- aszúeszencia/esencia výberova;
- eszencia/esencia;
- máslas/másláš;
- fordítás/forditáš;
- szamorodni/samorodné.

Por lo que respecta a este tipo de botella, la limitación de su utilización sólo se aplica a los vinos de uvas cosechadas en territorio húngaro o eslovaco.

Precio de suscripción 2009 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 000 EUR al año (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al mes (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + CD-ROM anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	700 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	70 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	40 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	500 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), CD-ROM, dos ediciones a la semana	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	360 EUR al año (= 30 EUR al mes)
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

(*) Venta por ejemplar: — hasta 32 páginas: 6 EUR
— de 33 a 64 páginas: 12 EUR
— de más de 64 páginas: precio fijado caso por caso

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) n° 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo CD-ROM plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Venta y suscripciones

Las publicaciones de pago editadas por la Oficina de Publicaciones pueden adquirirse en nuestra red de distribuidores comerciales, la relación de los cuales figura en la dirección siguiente de Internet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>