

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B** **REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DE LA COMISIÓN**
de 12 de marzo de 2019

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV

(DO L 149 de 7.6.2019, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <u>M1</u>	Reglamento Delegado (UE) 2020/565 de la Comisión de 13 de febrero de 2020	L 129	1	24.4.2020

Rectificado por:

- **C1** Rectificación, DO L 289 de 8.11.2019, p. 59 (2019/934)



REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DE LA COMISIÓN

de 12 de marzo de 2019

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV

Artículo 1

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las normas por las que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.

Artículo 2

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

Las zonas vitícolas contempladas en el anexo VII, parte II, punto 1), párrafo segundo, letra c), primer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 son las de las zonas C I, C II y C III mencionadas en el apéndice 1 de dicho anexo, 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

1. Las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la elaboración y conservación de los productos vitícolas que entran en el ámbito de aplicación del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 a que se refiere su artículo 80, apartado 1, quedan establecidas en el anexo I del presente Reglamento.

En el anexo I, parte A, cuadro 1, se enumeran los tratamientos enológicos autorizados, así como sus condiciones y límites de uso.

En el anexo I, parte A, cuadro 2, se enumeran los compuestos enológicos autorizados, así como sus condiciones y límites de uso.

2. La Comisión publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV mencionadas en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 3, y cuadro 1, columna 2, del presente Reglamento.

3. El anexo I, parte B, establece el contenido máximo de anhídrido sulfuroso en los vinos.

4. El anexo I, parte C, establece el contenido máximo de acidez volátil en los vinos.

5. El anexo I, parte D, establece las normas relativas a la edulcoración.



Artículo 4

Uso experimental de nuevas prácticas enológicas

1. Con fines experimentales, contemplados en el artículo 83, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, cada Estado miembro podrá autorizar el uso de determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en dicho Reglamento o en el presente Reglamento, por un período máximo de cinco años, siempre que:

- a) las prácticas y tratamientos en cuestión cumplan las condiciones establecidas en el artículo 80, apartado 1, párrafo tercero, y el artículo 80, apartado 3, letras b) a e), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- b) las cantidades sujetas a tales prácticas y 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 a que se refiere el artículo 147, apartado 1, y el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Por «experimento» se entenderá 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 el uso experimental de las prácticas o tratamientos enológicos considerados podrán comercializarse en un Estado miembro distinto del Estado miembro interesado, siempre y cuando las autoridades competentes del Estado miembro destinatario hayan sido informadas previamente, por el Estado miembro que haya autorizado la experimentación, de las condiciones de autorización y de las cantidades correspondientes.

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 una cantidad de productos posiblemente superior a la utilizada 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 adoptará una decisión relativa a la solicitud, de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 229, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

5. La notificación de información o la entrega de documentos a la Comisión, prevista en el apartado 1, letra c), y en los apartados 3 y 4, se realizará de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se complementan los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 100).



Artículo 5

Prácticas enológicas aplicables a las categorías de vinos espumosos

Además de las prácticas enológicas y las restricciones de orden general previstas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el anexo I del presente Reglamento, se enumeran en el anexo II del presente Reglamento las prácticas enológicas específicas autorizadas y las restricciones, incluidos el aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación y desacidificación con respecto a vinos espumosos, los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad mencionados en el anexo VII, parte II, puntos 4), 5) y 6), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Artículo 6

Prácticas enológicas aplicables a los vinos de licor

Además de las prácticas enológicas y las restricciones de orden general previstas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el anexo I del presente Reglamento, se enumeran en el anexo III del presente Reglamento las prácticas enológicas específicas autorizadas y las restricciones relativas a los vinos de licor mencionados en el anexo VII, parte II, punto 3), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Artículo 7

Definición de mezcla

1. Se entiende por «mezcla», mencionada en el anexo VIII, parte II, sección C, y artículo 75, apartado 3, letra h), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el ensamblaje de vinos o mostos de uva de procedencias, variedades de vid, años de cosecha o categorías de vino o de mosto diferentes.

2. Se considerarán categorías de vinos o mostos diferentes:

- a) el vino tinto, el vino blanco y los mostos o vinos de los que pueda obtenerse una de dichas categorías de vino;
- b) 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 del presente apartado, el vino rosado se considerará vino tinto.

3. No se considerarán mezcla:

- a) el aumento artificial del grado alcohólico natural mediante la adición de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado;
- b) 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 (UE) n.º 1308/2013 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.

▼B

No obstante, la disposición del párrafo segundo no excluye las mezclas del tipo contemplado en dicho párrafo si el producto final se destina a la preparación de un vino base a tenor de la definición del anexo II, parte IV, punto 12, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 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, parte A, cuadro 2, punto 11.1, 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 utilizadas en las prácticas enológicas**

1. Cuando no estén dispuestas en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽¹⁾, las características de pureza e identidad de las sustancias utilizadas en las prácticas enológicas a que se refiere el artículo 75, apartado 3, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 serán las establecidas en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 4, del presente Reglamento.

2. Las enzimas y las preparaciones enzimáticas utilizadas en las prácticas y los procesos enológicos autorizados enumerados en el anexo I, parte A, cumplirán los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾.

*Artículo 10***Condiciones de tenencia, circulación y utilización de los productos que no se ajusten a las disposiciones del artículo 80 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 o del presente Reglamento**

1. Los productos mencionados en el artículo 80, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 no podrán comercializarse y serán eliminados. No obstante, los Estados miembros podrán autorizar, bajo determinadas condiciones, que ciertos productos, cuyas características definirán, se utilicen en destilería, vinagrería o con fines industriales.

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 mejorar su 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 nacionales o de la Unión en vigor antes de tal fecha.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 258/97 (DO L 354 de 31.12.2008, p. 7).



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 autorizadas contempladas en el anexo VIII, parte I, sección D, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 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 tales casos, los límites previstos en el anexo VIII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se aplicarán a la operación en su conjunto.

Artículo 12

El vertido de vino o de mosto de uva en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de «aszú»/«výber»

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 VIII, parte II, sección D, punto 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se realizará como se describe a continuación, de conformidad con las disposiciones nacionales vigentes desde el 1 de mayo de 2004:

- a) el «Tokaji fordítás» o el «Tokajský forditás» se elaborará mediante el vertido de mosto o vino en la pulpa prensada de «aszú»/«výber»;
- b) el «Tokaji máslás» o el «Tokajský máslás» 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 13

Fijación de un porcentaje mínimo de alcohol para los subproductos

1. Con sujeción a lo dispuesto en el anexo VIII, parte II, sección D, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, los Estados miembros fijarán un porcentaje mínimo del volumen de alcohol que han de tener los subproductos, tras su separación de los vinos, en relación con el contenido en el vino producido. Los Estados miembros podrán modular dicho porcentaje mínimo con arreglo a criterios objetivos y no discriminatorios.

2. Cuando no se alcance el porcentaje pertinente fijado por los Estados miembros con arreglo al apartado 1, el operador de que se trate entregará una cantidad de vino de su propia producción correspondiente a la cantidad necesaria para alcanzar el porcentaje mínimo.

3. Para determinar el volumen de alcohol que tienen los subproductos en comparación con el del vino producido, se aplicarán los siguientes grados alcohólicos volumétricos naturales del vino en las diferentes zonas vinícolas:

- a) 8,0 %, en la zona A;
- b) 8,5 %, en la zona B;
- c) 9,0 %, en la zona C I;
- d) 9,5 %, en la zona C II;
- e) 10,0 %, en la zona C III.

▼B*Artículo 14***Retirada de subproductos**

1. Los productores retirarán los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de las uvas bajo supervisión de las autoridades competentes de los Estados miembros, sujetos a los requisitos de entrega y registro previstos en el artículo 9, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión ⁽¹⁾, el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y el artículo 18 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión ⁽²⁾, respectivamente.
2. La retirada se efectuará sin demora y a más tardar al final de la campaña vitícola en la que se hayan obtenido los subproductos, en consonancia con la normativa aplicable de la Unión, en particular la relativa a la protección del medio ambiente.
3. Los Estados miembros podrán decidir que los productores que, en la campaña vitícola de que se trate, no produzcan más de cincuenta hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones personales no estén obligados a retirar sus subproductos.
4. Los productores podrán cumplir la obligación de retirar la totalidad o una parte de los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas entregándolos para la destilación. La autoridad competente del Estado miembro de que se trate certificará dicha retirada de los subproductos.
5. Los Estados miembros podrán decidir, sobre la base de criterios objetivos y no discriminatorios, que la entrega para la destilación de la totalidad o de una parte de los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas sea obligatoria para la totalidad o para algunos productores de su territorio.

▼M1*Artículo 15***Disposiciones transitorias**

Podrán despacharse para el consumo humano las existencias de productos vitivinícolas producidas antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento de conformidad con las normas vigentes antes de dicha fecha.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 555/2008, (CE) n.º 606/2009 y (CE) n.º 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión (DO L 58 de 28.2.2018, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias y las notificaciones, y del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los controles pertinentes, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/561 de la Comisión (DO L 58 de 28.2.2018, p. 60).

▼B

Artículo 16

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 606/2009.

Artículo 17

Entrada en vigor

1. El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
2. Será aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019.

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

ANEXO I

PARTE A

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS

CUADRO 1: TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS COMO SE CONTEMPLA EN EL ARTÍCULO 3, APARTADO 1.

	1	2
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso (1)
1	Aireación y oxigenación	Solo cuando se utiliza oxígeno gaseoso.
2	Tratamientos térmicos	► C1 Sujetos a las condiciones establecidas en las fichas 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 3.4.3 (1988) y 3.4.3.1 (1990) del Código de prácticas enológicas de la OIV. ◀
3	Centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte	El uso de un coadyuvante de filtración inerte no debe dejar residuos indeseables en el producto tratado.
4	Crear una atmósfera inerte	Únicamente con el fin de manipular el producto protegido del aire.
5	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 o el vino nuevo aún en proceso de fermentación.
6	Resinas de intercambio iónico	Únicamente con el mosto de uva destinado a la elaboración o mosto de uva concentrado rectificado. Sujeto a las condiciones dispuestas en el apéndice 3.
7	Burbujeo	Únicamente cuando se utiliza argón y nitrógeno.
8	Flotación	Únicamente cuando se utiliza nitrógeno o dióxido de carbono, o por aireación. Sujeto a las condiciones previstas en la ficha 2.1.14 (1999).
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Únicamente con el fin de crear una atmósfera estéril. Autorizado solamente en Italia, siempre y cuando sea conforme con el Derecho nacional y únicamente en recipientes de una capacidad superior a 20 litros. El uso de isotiocianato de alilo está sujeto a las condiciones y límites del cuadro 2, sobre los compuestos enológicos autorizados.
10	Tratamiento por electrodiálisis	Únicamente con el fin de garantizar la estabilización tartárica del vino. Solo para el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo y los productos definidos en el anexo VII, parte II, puntos 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 5 del presente anexo.

▼B

	1	2
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso (1)
11	Trozos de madera de roble	En la elaboración y la crianza de vinos, incluida la fermentación de uvas frescas y mostos de uva. Sujeto a las condiciones dispuestas en el apéndice 7.
12	Corrección del contenido en alcohol de los vinos	La corrección solo se lleva a cabo con el vino. Sujeto a las condiciones dispuestas en el apéndice 8.
13	Intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica	Únicamente para la estabilización tartárica del mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo y los productos definidos en el anexo VII, parte II, puntos 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.3.3 (2011) del Código de prácticas enológicas de la OIV. Asimismo, deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (2) y con las disposiciones nacionales adoptadas para su aplicación. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
14	Tratamiento con electromembranas	Únicamente para la acidificación o la desacidificación. Sujeto a las condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. Deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y el Reglamento (UE) n.º 10/2011 (3), así como con las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. ►C1 Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) y 3.1.2.4 (2012) del Código de prácticas enológicas de la OIV. ◀ El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
15	Intercambiadores de cationes para la acidificación	Sujeto a las condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. Deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de este. Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.1.3.1.4 (2012) y 3.1.1.5 (2012) del Código de prácticas enológicas de la OIV. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
16	Acoplamiento de membrana	Únicamente para la reducción del contenido de azúcar de los mostos, tal como se define en el anexo VII, parte II, punto 10), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Sujeto a las condiciones dispuestas en el apéndice 9.
17	Contactores de membranas	Únicamente para la gestión de los gases disueltos en el vino. Únicamente para los productos definidos en el anexo VII, parte II, puntos 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Queda prohibida la adición de dióxido de carbono a los productos definidos en la parte II, puntos 4), 5), 6) y 8), de dicho anexo. Deberá estar en consonancia con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y del Reglamento (CE) n.º 10/2011 y las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de los mismos. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.5.17 (2013) del Código de prácticas enológicas de la OIV.
18	Tecnología de membranas asociada al carbón activado	Únicamente con el fin de reducir el exceso de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol en los vinos. Sujeto a las condiciones dispuestas en el apéndice 10.

▼B

	1	2
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso ⁽¹⁾
19	Placas filtrantes que contienen zeolita-faujasita	Únicamente con el fin de absorber haloanisoles. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.2.15 (2016) del Código de prácticas enológicas de la OIV.

⁽¹⁾ El año que figura entre paréntesis tras la referencia a la ficha del Código de prácticas enológicas de la OIV indica la versión de la ficha autorizada por la Unión como prácticas enológicas autorizadas, que están sujetas a las condiciones y límites de uso indicados en este cuadro.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (DO L 338 de 13.11.2004, p. 4).

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (DO L 12 de 15.1.2011, p. 1).

CUADRO 2: COMPUESTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS COMO SE CONTEMPLA EN EL ARTÍCULO 3, APARTADO 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
1	Reguladores de la acidez							
1.1	Ácido L(+)- tartárico	E 334/CAS 87-69-4	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. Especificaciones para el ácido L(+)- tartárico establecidas en el apéndice 1, punto 2, del presente anexo.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.2	Ácidos málicos (D,L-; L-)	E 296/-	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.3	Ácidos lácticos	E 270/-	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.4	Tartrato L(+)- de potasio	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
1.5	Bicarbonato de potasio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.6	Carbonato de calcio	E 170/CAS 471-34-1	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.7	Tartrato de calcio	E 354/-	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
1.8	Sulfato cálcico	E 516/-	Ficha 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condiciones y límites establecidos en el anexo III, sección A, punto 2, letra b). Nivel máximo de uso: 2 g/l	3)
1.9	Carbonato de potasio	E 501 (i)	Ficha 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2	Conservantes y antioxidantes							
2.1	Anhídrido sulfuroso	E 220/CAS 7446-09-5	Ficha 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Límites (a saber, cantidad máxima en el producto introducido en el mercado) tal como previsto en el anexo I, sección B.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.2	Bisulfito de potasio	E 228/CAS 7773-03-7	Ficha 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.3	Metabisulfito de potasio	E 224/CAS 16731-55-8	Ficha 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
2.4	Sorbato de potasio	E 202	Ficha 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
2.5	Lisozima	E 1105	Ficha 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.6	Ácido L-ascórbico	E 300	Ficha 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado: 250 mg/l Máximo 250 mg/l por cada tratamiento.	Uvas frescas, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.7	Dicarbonato de dimetilo	E242/CAS 4525-33-1	Ficha 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
3	Secuestrantes							
3.1	Carbón enológico		Ficha 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Vinos blancos, 2), 10) y 14)
3.2	Fibras vegetales selectivas		Ficha 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
4	Activadores de fermentación alcohólica y maloláctica							
4.1	Celulosa microcristalina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Ficha 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Debe cumplir las especificaciones establecidas en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012.	Uvas frescas, 2), 4), 5), 6), 7), 10), 11) y 12)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
4.2	Fosfato de amonio dibásico	E 342/CAS 7783-28-0	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización respectivo de 1 g/l (expresado en sales) ⁽⁵⁾ o de 0,3 g/l en la segunda fermentación de los vinos espumosos.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), 13), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)
4.3	Sulfato de amonio	E 517/CAS 7783-20-2	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-AMMSUL		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) y de los límites previstos en los puntos 2.1 a 2.3.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12) y 13)
4.4	Bisulfito de amonio	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) y de los límites previstos en los puntos 2.1 a 2.3.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12) y 13)
4.5	Clorhidrato de tiamina	-/CAS 67-03-8	Ficha 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Únicamente para la fermentación alcohólica.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), 13), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)
4.6	Autolisados de levadura	-/-	Ficha 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 2), 10), 11), 12) y 13)
4.7	Paredes celulares de levaduras	-/-	Ficha 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.8	Levaduras inactivadas	-/-	Ficha 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.9	Levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión	-/-	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Únicamente para la fermentación alcohólica.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (1)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (2)	Condiciones y límites de uso (3)	Categorías de productos vitivinícolas (4)
5	Agentes clarificantes							
5.1	Gelatina alimentaria	-/CAS 9000-70-8	Ficha 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.2	Proteína de trigo		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.3	Proteína de guisante		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.4	Proteína de patata		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.5	Cola de pescado		Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
5.6	Caseína	-/CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.7	Caseinatos de potasio	-/CAS 68131-54-4	Ficha 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.8	Albúmina de huevo	-/CAS 9006-59-1	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (1)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (2)	Condiciones y límites de uso (3)	Categorías de productos vitivinícolas (4)
5.9	Bentonitas	E 558/-	Ficha 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.10	Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	E 551/-	Ficha 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.11	Caolín	-/CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
5.12	Taninos		Ficha 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) y 16)
5.13	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	►C1 Ficha 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009) ◀	COEI-1-CHITOS		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.14	Quitina glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	►C1 Ficha 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009) ◀	COEI-1-CHITGL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.15	Extractos proteicos de levadura	-/-	Ficha 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.16	Polivinilpolipirrolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	Ficha 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (1)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (2)	Condiciones y límites de uso (3)	Categorías de productos vitivinícolas (4)
5.17	Alginato de calcio	E 404/CAS 9005-35-0	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	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 degüelle.	4), 5), 6), 7), 8), y 9)
5.18	Alginato de potasio	E 402/CAS 9005-36-1	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	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 degüelle.	4), 5), 6), 7), 8), y 9)
6	Estabilizadores							
6.1	Hidrógenotartarato de potasio	E336(i)/CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Únicamente para facilitar la precipitación de las sales tartáricas.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.2	Tartrato de calcio	E354/-	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.3	Ácido cítrico	E 330	Ficha 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado: 1 g/l	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
6.4	Taninos	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.5	Ferrocianuro potásico	E 536/-	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.6	Fitato de calcio	-/CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	En el caso de los vinos tintos, no más de 8 g/hl. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.7	Ácido metatartárico	E 353/-	Ficha 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.8	Goma arábiga	E 414/CAS 9000-01-5	Ficha 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (1)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (2)	Condiciones y límites de uso (3)	Categorías de productos vitivinícolas (4)
6.9	Ácido D-, L- tartárico, o su sal neutra de potasio	-/CAS 133-37-9	Ficha 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Únicamente para precipitar el exceso de calcio. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.10	Manoproteínas de levaduras	-/-	Ficha 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.11	Carboximetilcelulosa	E466/-	Ficha 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Únicamente con el fin de garantizar la estabilización tartárica.	Vinos blancos, 4), 5), 6), 7), 8), 9)
6.12	Copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Ficha 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
6.13	Poliaspartato de potasio	E 456/CAS 64723-18-8	Ficha 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Únicamente para contribuir a la estabilización tartárica.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
7	Enzimas (6)							
7.1	Ureasa	EC 3.5.1.5	Ficha 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Únicamente para disminuir el índice de urea en los vinos. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 6 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
7.2	Pectina liasas	EC 4.2.2.10	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.3	Pectina metil-esterasa	(EC 3.1.1.11)	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.4	Poligalacturonasa	EC 3.2.1.15	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.5	Hemicelulasa	EC 3.2.1.78	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.6	Celulasa	EC 3.2.1.4	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
7.7	Beta-glucanasa	EC 3.2.1.58	Ficha 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.8	Glicosidasa	EC 3.2.1.20	Ficha 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8	Gases y gases de envasado ⁽⁷⁾							
8.1	Argón	E 938/CAS 7440-37-1	Ficha 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8.2	Nitrógeno	E 941/CAS 7727-37-9	Ficha 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8.3	Dióxido de carbono	E 290/CAS 124-38-9	Ficha 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	En los vinos tranquilos, la cantidad máxima de anhídrido carbónico en el vino así tratado e introducido en el mercado es de 3 g/l, y la sobrepresión debida al anhídrido carbónico debe ser inferior a 1 bar a la temperatura de 20°C.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (1)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (2)	Condiciones y límites de uso (3)	Categorías de productos vitivinícolas (4)
8.4	Oxígeno gaseoso	E 948/CAS 17778-80-2	Ficha 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
9	Agentes de fermentación							
9.1	Levaduras de vinificación	-/-	Ficha 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x (2)		Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), 13), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)
9.2	Bacterias lácticas	-/-	Ficha 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) y 16)
10	Corrección de defectos							
10.1	Sulfato de cobre pentahidrato	-/CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	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, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentado, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
10.2	Citrato de cobre	-/CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	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, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentado, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Ficha 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
10.4	Quitina glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Ficha 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
10.5	Levaduras inactivadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
11	Otras prácticas							
11.1	Resina de pino carrasco	-/-			x		Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 2 del presente anexo.	2), 10), 11)
11.2	Lías frescas	-/-				x ⁽²⁾	Únicamente en vinos secos. Las lías frescas están sanas, no diluidas y contienen levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos. Cantidades no superiores al 5 % vol. del producto tratado.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
11.3	Caramelo	E 150 a-d/-	Ficha 4.3 (2007);	COEI-1-CARAMEL	x		Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sustancias/actividades	Número E y/o Número CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV ⁽¹⁾	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico ⁽²⁾	Condiciones y límites de uso ⁽³⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽⁴⁾
11.4	Isotiocianato de alilo	-/57-06-7				x	Únicamente para impregnar los discos de parafina pura. Véase el cuadro 1. No debe quedar ninguna traza de isotiocianato de alilo en el vino.	Únicamente en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y en el vino.
11.5	Levaduras inactivadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽⁵⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

⁽¹⁾ El año que figura entre paréntesis tras la referencia a la ficha del Código de prácticas enológicas de la OIV indica la versión de la ficha autorizada por la Unión como prácticas enológicas autorizadas, que están sujetas a las condiciones y límites de uso indicados en este cuadro.

⁽²⁾ Sustancias utilizadas como coadyuvantes tecnológicos, tal como se define en el artículo 20, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽³⁾ Los compuestos enológicos autorizados deberán utilizarse de conformidad con las disposiciones presentes en las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV reflejadas en la columna 3, a no ser que se apliquen condiciones y límites de uso adicionales como se dispone en dicha columna.

⁽⁴⁾ Si no es aplicable a todas las categorías de productos vitivinícolas establecidos en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

⁽⁵⁾ Las sales de amonio a que se refieren las líneas 4.2, 4.3 y 4.4 también podrán utilizarse combinadas, hasta un límite total de 1 g/l o 0,3 g/l para la segunda fermentación de vino espumoso. Sin embargo, la sal de amonio a que se refiere la línea 4.4 no podrá exceder el límite dispuesto en dicha línea.

⁽⁶⁾ Véase también el artículo 9, apartado 2, del presente Reglamento.

⁽⁷⁾ Cuando se utilizan como aditivos, tal como se dispone en el anexo I, punto 20, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

*Apéndice 1***Ácido L(+)- tartárico y productos derivados**

1. El ácido tartárico, cuyo uso para la desacidificación está definido en el cuadro 2, línea 1.1, del presente anexo, solo se admitirá en los productos que:
hayan sido obtenidos de las variedades de vid Elbling y Riesling, y
procedan de uvas cosechadas en las siguientes regiones vinícolas de la parte septentrional de la zona vinícola A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. El ácido tartárico, también llamado ácido L(+)- tartárico, cuyo uso se indica en el cuadro 2, línea 1.1, del presente anexo, debe ser de origen agrícola y extraerse, en concreto, de los productos vitivinícolas. Asimismo, deberá cumplir los criterios de pureza fijados en el Reglamento (UE) n.º 231/2012.
3. Los productos enumerados a continuación, derivados del ácido L(+)- tartárico, cuyo uso se indica en las siguientes líneas del cuadro 2 del presente anexo, deben ser de origen agrícola:
 - tartrato de calcio (1.7),
 - tartrato de potasio (1.4),
 - hidrógenotartrato de potasio (6.1),
 - ácido metatartárico (6.7).

▼B*Apéndice 2***Resina de pino carrasco**

1. La resina de pino carrasco, cuyo uso se indica en el cuadro 2, línea 11.1, del presente anexo, solo se admitirá al objeto de obtener vino «retsina». Esta práctica enológica únicamente podrá realizarse:
 - a) en el territorio geográfico de Grecia;
 - b) con un mosto obtenido a partir de variedades de uvas y áreas de producción y de vinificación determinadas por las disposiciones nacionales griegas vigentes a fecha de 31 de diciembre de 1980;
 - c) añadiendo una cantidad de resina igual o inferior a 1 000 g/hl de producto utilizado, antes de la fermentación, o siempre que, durante la fermentación, el grado alcohólico volumétrico adquirido no supere un tercio del grado alcohólico volumétrico total.
2. En el supuesto de que Grecia se proponga modificar las disposiciones a que se hace referencia en el apartado 1, letra b), informará de ello previamente a la Comisión. La notificación se efectuará de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183. Si la Comisión no se pronuncia en los dos meses siguientes a dicha notificación, Grecia podrá introducir las modificaciones previstas.



Apéndice 3

Resinas de intercambio iónico

Las resinas de intercambio iónico que pueden utilizarse de conformidad con el cuadro 1, línea 6, del presente anexo, son copolímeros de estireno o de divinilbenceno que contengan grupos de ácido sulfónico o de amonio. Estas deberán ajustarse a las prescripciones contenidas en el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y a las disposiciones nacionales y de la Unión adoptadas para su aplicación. Además, durante las pruebas realizadas mediante el método de análisis contemplado en el apartado 3 del presente apéndice, las resinas no podrán ceder a cada uno de los solventes mencionados más de 1 mg/l 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 aprobadas por las autoridades del Estado miembro en cuyo territorio se utilicen dichas resinas. Las citadas autoridades determinarán las funciones y la responsabilidad que incumbirán 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

El método determina la pérdida de materia orgánica de las resinas de intercambio iónico.

2. DEFINICIÓN

Pérdida de materia orgánica en las resinas de intercambio iónico. La pérdida de materia orgánica se determina por el método que se describe a continuación.

3. PRINCIPIO

Los solventes de extracción se pasan por resinas preparadas 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 desionizada de pureza equivalente.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Preparar mezclando 15 volúmenes de etanol absoluto con 85 volúmenes de agua (punto 4.1).

4.3. Ácido acético, 5 % m/m. Preparar mezclando 5 partes en peso de ácido acético glacial con 95 partes en peso de agua (punto 4.1).

5. INSTRUMENTAL

5.1. Columnas de cromatografía de intercambio iónico.

5.2. Probetas cilíndricas con capacidad para 2 l.

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 termostático, regulado a 850 ± 25 °C.

5.6. Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg.

5.7. Evaporador, placa calentadora o evaporador de rayos infrarrojos.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Añadir en cada una de las tres columnas de cromatografía de intercambio iónico (punto 5.1) 50 ml de la resina de intercambio iónico que deba someterse a ensayo, 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.

▼ B

- 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 (punto 6.1), con un caudal de 350 a 450 ml/h. 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 para ese fin.
- 6.3. Evaporar cada uno de los tres eluidos en 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 y pesada (m0) previamente. Colocar las cápsulas en una estufa (punto 5.4) y secar hasta obtener un 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 mg/l, 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 dos litros de solvente de extracción, lo cual dará los pesos m3 y m4 correspondientes a los puntos 6.3 y 6.4, respectivamente.

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 mg/l, 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 mg/l, 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 mg/l.

▼B*Apéndice 4***Ferrocianuro potásico****Fitato de calcio****Ácido DL tartárico**

La utilización de ferrocianuro de potasio o de fitato de calcio prevista en el cuadro 2, líneas 6.5 y 6.6, del presente anexo, o la utilización de ácido DL tartárico prevista en el cuadro 2, línea 6.9, del presente anexo, únicamente estará permitida 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 del producto contemplado en el párrafo primero serán las que establezcan los Estados miembros.



Apéndice 5

Requisitos relativos al tratamiento por electrodiálisis

Este tratamiento tiene como finalidad conseguir la estabilidad tartárica del vino frente al hidrógenotartrato 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 a los aniones, por una parte, y membranas permeables 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. Es necesario que respondan a las siguientes exigencias:

- 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 I del Reglamento (UE) n.º 10/2011,
- 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 es preciso que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n.º 10/2011,
- 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 nuevas de electrodiálisis 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: 1 l,
- hidrógenotartrato 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 someten a ensayo en el simulador y en el efluente.

▼B

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 del conjunto de los compuestos determinados debe ser inferior a 50 µg/l.

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 está 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 mEq, expresada en ácido acético),
- el tratamiento por electrodiálisis no debe afectar a los componentes no iónicos del vino, en particular, a 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 debe usarse mediante 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 hidrógenotartrato de potasio y de sales de calcio,
- la aplicación del tratamiento debe llevarse a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o un técnico cualificado.

El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.



Apéndice 6

Requisitos relativos a la ureasa

1. Codificación internacional de la ureasa: EC 3-5-1-5, n.º CAS: 9002-13-5
2. Actividad: ureasa (activa en pH ácido), que convierta la urea en amoníaco y dióxido de carbono. La actividad declarada debe ser de 5 unidades/mg como mínimo, entendiéndose por unidad la cantidad de enzima que libera un μmol de amoníaco 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: 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 la 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
Pb	Inferior a 10 ppm
As	Inferior a 2 ppm
Coliformes totales	Ausencia
Salmonella spp	Ausencia en una muestra de 25 g
Recuento total de aerobios:	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 documento *Opinion on the use of urease prepared from Lactobacillus fermentum in wine production*, de 10 de diciembre de 1998, producido por el Comité científico de la Alimentación Humana.

*Apéndice 7***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 ciertas propiedades 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 que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben 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

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 medidas de seguridad.

DIMENSIONES

La dimensión de las partículas de madera debe ser tal que al menos el 95 % de ellas, expresado en peso, sean retenidas por un tamiz con mallas de 2 mm (a saber, malla 9).

PUREZA

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

El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

*Apéndice 8***Requisitos relativos al tratamiento de corrección del contenido en alcohol de los vinos**

El tratamiento de corrección del contenido en alcohol («el tratamiento»), se dirige a reducir un contenido excesivo en etanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.

Requisitos:

- 1) los objetivos pueden alcanzarse aplicando técnicas de separación, solas o en combinación;
- 2) los vinos tratados no deben presentar defectos organolépticos y deben ser aptos para el consumo humano directo;
- 3) no se puede proceder a la eliminación del alcohol del vino si se ha llevado a cabo una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural contempladas en el anexo VIII, parte I, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en alguno de los productos vitivinícolas utilizados en la elaboración del vino en cuestión;
- 4) la disminución del contenido en alcohol no puede ser superior al 20 % y el grado alcohólico volumétrico adquirido del producto final se debe ajustar al definido en el anexo VII, parte II, punto 1, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 5) el tratamiento debe llevarse a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado;
- 6) el tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 7) los Estados miembros pueden disponer que este tratamiento sea objeto de declaración a las autoridades competentes.

*Apéndice 9***Requisitos relativos al tratamiento de reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante acoplamiento de membrana**

El tratamiento de reducción del contenido en azúcar («el tratamiento») tiene como finalidad retirar el azúcar de un mosto, mediante el acoplamiento de membrana, asociando la microfiltración o la ultrafiltración a la nanofiltración o a la ósmosis inversa.

Requisitos:

- 1) mediante el tratamiento se obtiene una disminución del volumen en función de la cantidad del contenido de azúcar de la solución azucarada que se ha retirado del mosto inicial;
- 2) los procedimientos deben permitir conservar el contenido, distinto de los azúcares, de los componentes del mosto;
- 3) la reducción del contenido en azúcar de los mostos excluye la corrección del contenido en alcohol de los vinos obtenidos de estos;
- 4) el tratamiento no puede utilizarse conjuntamente con una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural previstas en el anexo VIII, parte I, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 5) el tratamiento se efectúa sobre un volumen de mosto determinado en función del objetivo de reducción del contenido en azúcar perseguido;
- 6) la primera etapa, la cual puede realizarse por ultrafiltración, tiene por objetivos hacer apto el mosto para la segunda etapa de concentración y conservar las macromoléculas de tamaño superior al umbral de corte de la membrana;
- 7) el permeado obtenido durante la primera etapa del tratamiento se concentra a continuación mediante nanofiltración o por ósmosis inversa, y el agua de origen, así como los ácidos orgánicos no retenidos por la nanofiltración en particular pueden ser reintroducidos en el mosto tratado;
- 8) el tratamiento debe llevarse a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado;
- 9) las membranas utilizadas deben responder a los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y del Reglamento (UE) n.º 10/2011, así como a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos; asimismo, deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

▼B*Apéndice 10***Requisitos para el tratamiento de vinos con tecnología de membranas asociada a carbón activado para reducir el exceso de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol**

La finalidad del tratamiento es reducir el contenido de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol de origen microbiano, que tiene como consecuencia defectos organolépticos y enmascara los aromas del vino.

Requisitos:

- 1) el tratamiento debe llevarse a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado;
- 2) el tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 3) las membranas utilizadas deben cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y del Reglamento (UE) n.º 10/2011, así como las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de los mismos; asimismo, deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.



PARTE B

LÍMITES DEL CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

1. En el momento de su oferta al consumo humano directo, el contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y de los vinos de licor no puede exceder de:

- a) 150 mg/l en el caso los vinos tintos;
- b) 200 mg/l 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 elevará, en lo que respecta a los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5g/l, a:

- a) 200 mg/l en el caso de los vinos tintos;
- b) 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados;
- c) 300 mg/l en el caso de:
 - los vinos que tengan derecho a la especificación «Spätlese», de conformidad con las disposiciones de la Unión,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen siguientes: Bordeaux «supérieur», Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire para los vinos denominados «moelleux», Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac seguida de los términos «doux» o «vendanges tardives», 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, acompañados de la especificación «vendimia tardía»,
 - los vinos dulces con derecho a la denominación de origen protegida «Binissalem-Mallorca»,
 - los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras y uvas pasificadas, con derecho a la denominación de origen protegida «Málaga» y con un contenido de azúcar residual equivalente o superior a 45 g/l,
 - los vinos originarios de Reino Unido producidos con arreglo a la legislación de dicho país, cuando su contenido de azúcares sea superior a 45 g/l,
 - los vinos procedentes de Hungría con 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, con una o ambas especificaciones siguientes: «passito» o «vendemmia tardiva»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: «Colli orientali del Friuli» acompañado del término «Picolit»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Moscato di Pantelleria naturale» y «Moscato di Pantelleria»,
 - los vinos procedentes de la República Checa con derecho a la especificación «pozdní sběr»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «meskorý zber» y los vinos eslovacos «Tokaj» con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,

▼B

- los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «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:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,
 - Saône-et-Loire,
 - Coteaux de l'Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,
 - Lot,
 - Côtes du Tarn,
 - Corrèze,
 - Ile de Beauté,
 - Oc,
 - Thau,
 - Val de Loire,
 - Méditerranée,
 - Comtés rhodaniens,
 - Côtes de Thongue,
 - Côte Vermeille,
 - Agenais,
 - Landes,
 - Allobrogie,
 - Var,
- 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:
 - Άγιο Όρος/Άγιο Όρος Άθως (Monte Athos),
 - Αργολίδα (Argólida),
 - Αχαΐα (Acaya),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cícladas),
 - Λακωνία (Laconia),
 - Περία (Piería),
 - Τύρναβος (Týrnavos),
 - Φλώρινα (Flórina),

▼B

- 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 «Κομμανδάρια» (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 (vino regional de Limasol),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (vino regional de Pafos),
 - Τοπικός Οίνος Λάρνακα (vino regional de Lárnaca),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (vino regional de Nicosia),
 - los vinos dulces originarios de Malta cuyo grado alcohólico volumétrico total sea inferior o igual al 13,5 % vol., cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a la denominación de origen protegida «Malta» y «Gozo»,
 - los vinos procedentes de Croacia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «kvalitetno vino KZP – desertno vino» o «vrhunsko vino KZP – desertno vino», cuyo contenido de azúcar sea superior a 50 g/l, o «vrhunsko vino KZP – kasna berba»,
 - los vinos procedentes de uvas pasificadas que lleven la denominación de origen protegida «Ponikve» y cuyo contenido de azúcar sea superior a 50 g/l,
 - los vinos que lleven la denominación de origen protegida «Muškati momjanski/Moscato di Momiano», acompañados de la especificación «kvalitetno vino KZP – desertno vino» o «vrhunsko vino KZP – desertno vino», y cuyo contenido de azúcar sea superior a 50 g/l;
- d) 350 mg/l en el caso de:
- los vinos con derecho a la especificación «Auslese», de conformidad con las disposiciones de la Unión,
 - los vinos blancos rumanos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Murfatlar, Cotnari, Timave, Pietroasele, Valea Calugarească,
 - los vinos procedentes de la República Checa con derecho a la especificación «výběr z hroznů»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «výber z hrozna», y los vinos eslovacos «Tokaj» con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský másláš» o «Tokajský forditáš»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «vrhunsko vino ZGP — izbor»,
 - los vinos que tengan derecho a la especificación tradicional «Késői szüretelésű bor»,
 - los vinos procedentes de Italia de tipología «Aleatico» con derecho a la denominación de origen protegida «Pergola» y a la mención tradicional «Passito»,
 - los vinos procedentes de Croacia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «vrhunsko vino KZP – izborna berba»,
 - los vinos procedentes de Hungría con derecho a una denominación de origen protegida y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Válogatott szüretelésű bor» o «Főbor»;
- e) 400 mg/l en el caso de:
- los vinos con derecho a las denominaciones «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones de la Unión,

▼ B

- 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, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon salvo si lleva la indicación «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguido del nombre del municipio de origen, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon seguido de la mención «premier cru» y de la denominación geográfica complementaria Chaume, Pacherenc du Vic Bilh salvo si lleva la mención «sec», Alsace y Alsace grand cru seguido de la especificación «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
- los vinos dulces originarios de Grecia, elaborados a partir de uvas sobremaduradas y de uvas pasificadas 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:

- Δαφνές (Dafnes),
- Λήμνος (Lemnos),
- Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),
- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
- Malvasia Χάνδακας-Candia,
- Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalonia),
- Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Moscatel de Patras),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Moscatel Río de Patras),
- Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rodas),
- Νεμέα (Nemea),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Sitia),

Y los vinos dulces originarios de Grecia elaborados a partir de uvas sobremaduradas y de uvas pasificadas con derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:

- Άγιο Όρος/Άγιο Όρος Άθως (Monte Athos),
- Αιγαίο Πέλαγος (Mar Egeo),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Heraclión),
- Καστοριά (Kastoriá),
- Κρήτη (Creta),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rétino),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Grecia Central),
- Χανιά (La Canea),
- los vinos procedentes de la República Checa con derecho a las especificaciones «vňběr z bobulí», «vňběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,

▼B

- los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de las especificaciones «bobuľový výber», «hroziakový 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 másolás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor», o «Jégbor»,
 - los vinos que tengan derecho a la denominación de origen «Albana di Romagna» acompañados de la especificación «passito»,
 - los vinos luxemburgueses con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «vendanges tardives», «vin de glace» o «vin de paille»,
 - los vinos procedentes de Portugal que tengan derecho a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, así como a la especificación «colheita tardia»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificaciones: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» o «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - los vinos blancos originarios de Canadá con derecho a llevar la especificación «Icewine»,
 - los vinos procedentes de Croacia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica», «vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica» o «vrhunsko vino KZP – ledeno vino».
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), pueden ser modificadas, al objeto de incluir nuevos vinos, cuando cambien las condiciones de producción de los vinos o si se modifica su indicación geográfica o su denominación de origen. Los Estados miembros enviarán una solicitud de excepción a la Comisión, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE), 2017/1183, y proporcionarán toda la información técnica necesaria relativa a los vinos en cuestión, incluidos los pliegos de condiciones, así como las cantidades producidas al año.
4. En los años en los que las condiciones climáticas hagan que ello sea excepcionalmente necesario, los Estados miembros podrán autorizar un aumento de un máximo de 50 mg/l en los niveles máximos totales de anhídrido sulfuroso, que no superarán los 300 mg/l, para los vinos producidos en determinadas zonas vitícolas dentro de su territorio. Los Estados miembros notificarán a la Comisión dichas excepciones en el plazo de un mes a partir de la concesión de la excepción, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183, especificando el año, las zonas vitícolas y los vinos de que se trate, y aportando pruebas que indiquen que dicho aumento es necesario debido a las condiciones climáticas. Posteriormente, la Comisión publicará la excepción en su sitio web.
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:

- a) 150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l;
- b) 200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

▼B**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 mg/l, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad; y
 - b) 235 mg/l, en el caso de los demás vinos espumosos.
2. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Unión, 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 mg/l, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros de que se trate.

PARTE C**LÍMITES DEL CONTENIDO EN ACIDEZ VOLÁTIL DE LOS VINOS**

1. El contenido en acidez volátil no puede ser superior a:
 - a) 18 mEq/l en el caso de los mostos de uva parcialmente fermentados;
 - b) 18 mEq/l en el caso de los vinos blancos y rosados; o
 - c) 20 mEq/l 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 Unión, 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 Unión.
3. Los Estados miembros podrán conceder excepciones relativas a los límites establecidos en el punto 1 a:
 - a) determinados vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida:
 - cuando hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, o
 - cuando se hayan elaborado siguiendo métodos especiales;
 - b) los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol.

Los Estados miembros notificarán dichas excepciones a la Comisión, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183, y en el plazo de un mes a partir de la fecha de concesión de la excepción. Posteriormente, la Comisión publicará la excepción en su sitio web.

PARTE 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.

▼B

2. Queda prohibida, dentro del territorio de la Unión, la edulcoración de los vinos importados destinados al consumo humano directo y con una indicación geográfica. La edulcoración de los demás vinos importados estará sujeta a las mismas condiciones que se aplican a los vinos producidos en la Unión.
3. Un Estado miembro puede autorizar la edulcoración de un vino con denominación de origen protegida únicamente si esta se realiza:
 - a) de conformidad con las condiciones y los límites fijados en el 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.

*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. Vino espumoso**

1. A efectos de este punto y de las secciones B y C del presente anexo, se entenderá por:
 - a) «licor de tiraje», el producto que se añade al vino base para provocar la segunda fermentación;
 - b) «licor de expedición», el producto que se añade a los vinos espumosos al 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 (UE) n.º 1308/2013 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 ya haya sido objeto de un aumento artificial del grado alcohólico natural;
 - b) dichos componentes se hayan obtenido exclusivamente de uvas recolectadas 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 de licor de expedición no se considerará ni 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 medirá 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 licor de expedición alguno.
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.

▼B

8. Además de las posibles acidificaciones o desacidificaciones practicadas con arreglo a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 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 1,5 g/l expresado en ácido tartárico, a saber, 20 mEq/l.
9. Los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionales, el límite máximo de 1,5 g/l o 20 mEq/l podrá aumentarse hasta 2,5 g/l o 34 mEq/l, siempre que la acidez natural de los productos no sea inferior a 3 g/l, expresada en ácido tartárico, o 40 mEq/l.
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 supervisión y a condición de que los intercambios de gases inevitables con el anhídrido carbónico originado por la fermentación alcohólica del vino base no aumenten la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos.

11. En lo que respecta a los vinos espumosos que no lleven 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. Vino espumoso 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 que se produzcan en sus territorios.
3. Además, también se aplican a la elaboración de los vinos espumosos de calidad las normas que se contemplan en:
 - la sección A, puntos 1 a 10,
 - la sección 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 sección B, punto 4, letra d), del presente anexo.

▼B

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, mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedente de las variedades de vid que figuren en la lista del apéndice del presente anexo; 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 «Glera» vendimiada en las regiones de Veneto y Friul-Venecia Julia;
 - 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 será como mínimo:
 - 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», «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» y «Colli Asolani — Prosecco» o «Asolo — Prosecco», elaborados a partir de una única variedad de vid, podrán tener un grado alcohólico volumétrico total de, mínimo, 8,5 % vol.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida, incluido el alcohol del licor de expedición que haya podido añadirse, no deberá 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 le añade licor de tiraje.
- No obstante lo dispuesto en el anexo VII, parte II, punto 5, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida, conservados a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, cuya capacidad sea inferior a 25 cl, deben presentar una sobrepresión no inferior a 3 bares.
- 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 cubas cerradas;

▼B

- b) nueve meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en botellas.
7. La duración de la fermentación destinada a hacer espumoso el vino base y la duración de la presencia del vino base sobre las lías no podrán ser inferiores a:
- noventa días,
 - treinta días, si la fermentación se realiza en recipientes provistos de agitadores.
8. Las normas previstas en la sección A, puntos 1 a 10, y en la sección B, punto 2, también se aplican a los vinos espumosos y a los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida.
9. En lo que se refiere a los vinos espumosos de calidad de tipo aromático con denominación de origen protegida:
- a) solo pueden obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de las variedades de vid que figuran en la lista del apéndice del presente anexo, 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 de tipo aromático con denominación de origen protegida utilizando, para la constitución del vino base, vinos procedentes de uvas de la variedad de vid «Glera», vendimiadas en las regiones de denominación de origen «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco», «Colli Asolani — Prosecco» y «Asolo — Prosecco»;
 - b) a efectos de 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 procesos físicos;
 - c) queda prohibido añadir licor de expedición;
 - d) el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático con denominación de origen protegida no puede ser inferior al 6 % vol.;
 - e) el grado alcohólico volumétrico total de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático con denominación de origen protegida no puede ser inferior al 10 % vol.;
 - f) los vinos espumosos de calidad de tipo aromático con denominación de origen protegida, conservados en recipientes cerrados a una temperatura de 20 °C, deben presentar una sobrepresión no inferior a 3 bares;
 - g) no obstante lo dispuesto en el punto 6 de la presente sección, la duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático con denominación de origen protegida no puede ser inferior a un mes.

▼ B*Apéndice***Lista de las variedades de uva que 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**

Albariño	Macabeu B
Aleatico N	Todas las Malvasías
Alvarinho	Todas las Malvoisies
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Mauzac blanco y rosado
Bourboulenc B	Mónica N
Brachetto N.	Todos los Moscateles
Busuioacă de Bohotin	Μοσχοφύλερο (Moschofilero)
Clairette B	Müller-Thurgau B
Colombard B	Todos los Muscatels
Csaba gyöngye B	Manzoni moscato
Cserszegi fűszeres B	Nektár
Devín	Pálava B
Fernão Pires	Parellada B
Freisa N	Perle B
Gamay N	Piquepoul B
Gewürztraminer Rs	Poulsard
Girò N	Ροδίτης (Rhoditis)
Glera	Scheurebe
Γλυκαρόθρα (Glykerythra)	Tămâioasă românească
Huxelrebe	Torbato
Irsai Olivér B	Touriga Nacional
Macabeo B	Verdejo
	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 VII, parte II, punto 3, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 utilizados para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida pueden haberse sometido únicamente, en su caso, a las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 o en el presente Reglamento.
2. No obstante:
 - a) el aumento del grado alcohólico volumétrico natural solo puede conseguirse mediante la utilización de los productos contemplados en el anexo VII, parte II, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013; y
 - b) como excepción, España puede autorizar el uso de sulfato de calcio para los vinos españoles acompañados de la especificación «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 (UE) n.º 1308/2013 o en el presente Reglamento.
4. Asimismo, quedan 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 elaborado a partir de uvas pasificadas, al que se le haya añadido alcohol neutro de origen vínico para impedir la fermentación, en el caso los vinos españoles descritos con la expresión tradicional «vino generoso de licor», y 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 anexo VII, parte II, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, 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 VII, parte II, punto 3, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 utilizadas para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida se deberán seleccionar entre las contempladas en el artículo 81, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

▼B

6. El grado alcohólico volumétrico natural de los productos contemplados en el anexo VII, parte II, punto 3, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 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 sección 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 VII, parte II, punto 3, letra c), cuarto guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, figura en el apéndice 1, sección 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 VII, parte II, punto 3, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, figura en el apéndice 1, sección B, del presente anexo.
3. Los productos contemplados en el anexo VII, parte II, punto 3, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, así como el mosto de uva concentrado y el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas a que se refiere la parte II, 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, por lo que respecta a los vinos de licor con denominación de origen «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», el mosto obtenido de las uvas pasificadas al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vínico, obtenido de la variedad de vid Pedro Ximénez, para prevenir la fermentación, puede proceder de la región «Montilla-Moriles».

4. Las operaciones contempladas en la sección 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 indicada 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 VII, parte II, punto 3, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, no puede ser inferior al 12 % vol.; sin embargo, determinados vinos de licor con denominación de origen protegida que figuran en una de las listas del apéndice 2, sección A, del presente anexo, pueden proceder de:
 - i) 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 posiblemente procedentes de la misma explotación, o
 - ii) mosto de uva parcialmente fermentado o, en lo referente al segundo guion 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, o de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no sea inferior al 70 % vol. o de aguardiente de origen vitícola,

▼B

- 10,5 % vol., en el caso de los vinos elaborados a partir de mosto de uvas blancas mencionados en el apéndice 2, sección A, lista 3,
 - 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) en el apéndice 2, sección B, figura la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida que tienen, no obstante lo dispuesto en el anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, 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.
6. Las especificaciones tradicionales «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dulce naturale», «vinho doce natural» se reservarán 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, como se contempla en el anexo VII, parte II, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
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 especificación tradicional «vin doux naturel» quede reservada a los vinos de licor con denominación de origen protegida:
- vinificados directamente por los productores cosecheros y que procedan exclusivamente de sus cosechas de uvas de Moscatel, Garnacha, Macabeo o Malvasía; no obstante, también se admitirán las cosechas obtenidas en parcelas plantadas, 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 hl de mosto de uva contemplado en el anexo VII, parte II, punto 3, letra c), primer y cuarto guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013; 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 % vol. 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 g/l de azúcares residuales.
8. La especificación tradicional «vino generoso», en el caso de los vinos de licor, queda reservada a los vinos de licor secos con denominación de origen protegida elaborados total o parcialmente bajo velo de flor 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 barricas de roble.

▼B

- La elaboración bajo velo de flor 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 especificación tradicional «vinho generoso» solo podrá utilizarse para los vinos de licor con denominación de origen protegida «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» y «Carcavelos» junto 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 de «vino generoso», tal como se contempla en el punto 8, o de vino bajo velo de flor capaz de producir dicho «vino generoso»; al que se le ha añadido, bien mosto de uvas pasificadas al que se le ha agregado alcohol neutro de origen vínico, bien mosto de uva concentrado rectificado, o «vino dulce natural»,
 - ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en barricas de roble.

▼ **B***Apéndice 1***Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida a cuya elaboración se aplican normas especiales****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**

(Sección B, punto 1, del presente anexo)

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Moscatel de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscatel de Río de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rodas), Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos), Σητεία (Sitía), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
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, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

▼B

- B. LISTA DE VINOS DE LICOR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN CUYA ELABORACIÓN SE AÑADEN LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN EL ANEXO VII, PARTE II, PUNTO 3, LETRA f), DEL REGLAMENTO (UE) N.º 1308/2013

(Sección B, punto 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 adquirido es igual o superior al 95 % vol. e igual o inferior al 96 % vol.**

[Anexo VII, parte II, punto 3, letra f), inciso ii), primer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Moscatel de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscatel de Río de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rodas), Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia).

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 adquirido es igual o superior al 52 % vol. e inferior o igual al 86 % vol.**

[Anexo VII, parte II, punto 3, letra f), inciso ii), segundo guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

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 VII, parte II, punto 3, letra f), inciso ii), tercer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

GRECIA

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

▼B

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 VII, parte II, punto 3, letra f), inciso iii), primer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

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

ITALIA

Aleatico di Gradoli, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Pantelleria pasito

CHIPRE

Κομάνδαρία (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 ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado**

[Anexo VII, parte II, punto 3, letra f), inciso iii), segundo guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
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 VII, parte II, punto 3, letra f), inciso iii), tercer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor

▼B

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIA

Oltrepò Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼B

Apéndice 2

A. Listas a que se refiere el anexo III, sección 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 protegida, 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.

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

ESPAÑA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

ITALIA

Trentino.

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, al menos, igual al 9 % vol.

PORTUGAL

Madeira.

B. Listas a que se refiere el anexo III, sección 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., pero no está por debajo del 15 % vol., para los cuales la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985 así lo contemplaba expresamente

[Anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
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 normativa de la Unión o por la legislación nacional
Porto — Port	Branco leve seco

▼B*Apéndice 3*

Lista de variedades que pueden utilizarse para la elaboración de vinos de licor con denominación de origen protegida que utilizan las especificaciones tradicionales «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» y «οινος γλυκος ψυσικος»

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