

Diario Oficial

de la Unión Europea

L 149



Edición
en lengua española

Legislación

62.º año

7 de junio de 2019

Sumario

II Actos no legislativos

REGLAMENTOS

- ★ 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 1
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/935 de la Comisión, de 16 de abril de 2019, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural 53
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/936 de la Comisión, de 6 de junio de 2019, que modifica los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 808/2014, (UE) n.º 809/2014 y (UE) n.º 908/2014 en lo relativo a los instrumentos financieros previstos en virtud de los programas de desarrollo rural 58

DECISIONES

- ★ Decisión (UE) 2019/937 del Consejo, de 27 de mayo de 2019, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea, en el marco del Convenio para la conservación del salmón en el Atlántico Norte por lo que refiere a la solicitud de adhesión del Reino Unido a dicho Convenio 61
- ★ Decisión (PESC) 2019/938 del Consejo, de 6 de junio de 2019, en apoyo de un proceso de creación de un clima de confianza que lleve a la instauración de una zona libre de armas nucleares y de cualquier otro tipo de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo 63

ES

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

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

- ★ Decisión de Ejecución (UE) 2019/939 de la Comisión, de 6 de junio de 2019, por la que se designan entidades emisoras para gestionar un sistema de asignación de identificadores únicos de productos en el ámbito de los productos sanitarios ⁽¹⁾ 73

ACTOS ADOPTADOS POR ÓRGANOS CREADOS MEDIANTE ACUERDOS INTERNACIONALES

- ★ Decisión n.º 2/2017 del Comité Mixto del Convenio Regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas, de 16 de mayo de 2017, por la que se modifican las disposiciones del apéndice II del Convenio regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas mediante la introducción de la posibilidad de reintegro de los derechos de aduana y de plena acumulación en los intercambios comerciales contemplados en el Acuerdo Centroeuropeo de Libre Comercio (ACELC) en el que son Partes la República de Moldavia y los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea [2019/940] 76

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

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

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 75, apartado 2, y su artículo 80, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽²⁾ y lo sustituyó. La parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 establece normas sobre las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables, y otorga a la Comisión el poder para adoptar actos delegados y de ejecución a este respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado vitivinícola en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Estos deben sustituir a las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión ⁽³⁾, que, por tanto, se debe derogar.
- (2) El anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, donde se enumeran las categorías de productos vitícolas, dispone que el vino debe tener un grado alcohólico total no superior al 15 % vol. No obstante, a título excepcional, el límite máximo podrá llegar al 20 % vol. en los vinos que se elaboren sin aumento artificial del grado alcohólico natural en determinadas zonas vitícolas. Estas zonas deben ser definidas.
- (3) Los artículos 80 y 83 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, así como el anexo VIII de dicho Reglamento, establecen normas generales en relación con las prácticas y los tratamientos enológicos y remiten a normas detalladas que la Comisión deberá adoptar. Conviene definir de forma clara y precisa las prácticas enológicas autorizadas, incluidos los procedimientos de edulcoración de los vinos, y fijar los límites de utilización de determinadas sustancias que puedan emplearse en la elaboración del vino, así como las condiciones de uso de algunas de ellas.
- (4) En el anexo I A del Reglamento (CE) n.º 606/2009 se enumeran las prácticas y tratamientos enológicos autorizados. Conviene aclarar la lista de las prácticas enológicas autorizadas y mejorar su coherencia. Asimismo, se debe complementar dicha lista al objeto de tener en cuenta el progreso técnico. A efectos de mejorar la claridad de la lista, es necesario que esta se divida en dos cuadros que separen los tratamientos enológicos de los compuestos enológicos.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (DO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

- (5) Se requiere que en el anexo I, parte A, cuadro 1, del presente Reglamento se enumeren los tratamientos enológicos autorizados, así como sus condiciones y límites de uso. Los tratamientos autorizados deben basarse en los métodos pertinentes recomendados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), tal como figura en sus fichas, y en la legislación de la Unión pertinente, ambas mencionadas en el cuadro.
- (6) Al objeto de garantizar que los productores de productos vitícolas que emplean compuestos enológicos autorizados estén mejor informados y comprendan mejor las normas pertinentes, debe figurar, en el anexo I, parte A, cuadro 2, del presente Reglamento, la lista de los compuestos enológicos autorizados y sus condiciones y límites de uso. Los compuestos enológicos autorizados deben basarse en los compuestos pertinentes recomendados por la OIV, tal como figura en sus fichas, y en la legislación de la Unión pertinente, ambas reflejadas en el cuadro. Además, el cuadro debe identificar claramente la denominación internacional, el número E, si está disponible, y/o el número del Servicio de resúmenes químicos (CAS) del compuesto. Asimismo, principalmente a efectos de etiquetado, es necesario que se incluya una clasificación de los compuestos en dos categorías, según sus usos como aditivo o como coadyuvante tecnológico.
- (7) A fin de simplificar las normas aplicables y garantizar la coherencia entre las normas establecidas en el presente Reglamento y las internacionales, procede suspender la antigua práctica de duplicar determinada información presente en las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV mediante la reproducción del contenido de los apéndices en el anexo I. En principio, las condiciones y límites de uso deben seguir las recomendaciones de la OIV, a no ser que proceda incluir condiciones, límites o excepciones adicionales en las fichas de la OIV.
- (8) La Comisión debe publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV mencionadas en el anexo I del presente Reglamento y garantizar que las fichas en cuestión estén disponibles en todas las lenguas oficiales de la Unión.
- (9) El anexo I B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 establece los niveles máximos de anhídrido sulfuroso en los vinos producidos en la Unión. Los límites se ajustan a los de la OIV, que están reconocidos internacionalmente y, en el caso de determinados vinos dulces especiales producidos en pequeñas cantidades, conviene mantener, al objeto de garantizar su correcta conservación, las excepciones que resultan necesarias por el contenido de azúcar más alto de estos vinos. A la luz de los resultados de estudios científicos en curso sobre la reducción y la sustitución de los sulfitos en el vino y sobre el aporte de sulfitos de los vinos en la alimentación humana, es necesario que los valores límite se puedan volver a examinar ulteriormente con vistas a su reducción.
- (10) Se requiere definir el procedimiento de autorización por los Estados miembros del desarrollo, por un período determinado y con fines experimentales, de determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en la normativa de la Unión.
- (11) La elaboración de vinos espumosos, de vinos espumosos de calidad y de vinos espumosos de calidad de tipo aromático necesita, además de las prácticas enológicas admitidas para otros productos vitícolas, una serie de prácticas específicas. En aras de la claridad, procede indicar esas prácticas en un anexo del presente Reglamento.
- (12) La elaboración de vinos de licor requiere, además de las prácticas enológicas admitidas para otros productos vitícolas, una serie de prácticas específicas, así como determinadas peculiaridades en el caso de determinados vinos de licor con denominación de origen protegida. Por motivos de claridad, conviene indicar esas prácticas y restricciones en un anexo del presente Reglamento.
- (13) La mezcla de vinos es una práctica enológica muy extendida que puede tener un gran impacto en la calidad de los productos vitícolas. Por ello, es necesario regularla estrictamente y precisar su definición con miras a prevenir abusos y garantizar un alto nivel de calidad de los vinos, así como para fomentar una mayor competitividad del sector. Por esas mismas razones, y en lo relativo a la producción de vino rosado, dicha práctica debe regularse, especialmente en el caso de determinados vinos que no están obligados a reunir las características establecidas en un pliego de condiciones.
- (14) La normativa de la Unión sobre productos alimenticios y el Codex enológico internacional de la OIV ya establecen características de pureza e identidad en relación con un gran número de sustancias utilizadas en prácticas enológicas. A efectos de la armonización y la claridad, conviene, en primer lugar, respetar dichas características y, asimismo, proporcionar unas normas adicionales ajustadas a la situación de la Unión.
- (15) Los productos vitivinícolas no conformes a las disposiciones de la parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 o a las establecidas en el presente Reglamento no pueden introducirse en el mercado y deben ser eliminados. Sin embargo, puede que algunos de estos productos puedan utilizarse exclusivamente para usos industriales y, por tanto, conviene especificar sus reglas de uso a efectos de garantizar un

control adecuado de su destino final. Además, al objeto de evitar pérdidas económicas a los agentes que posean existencias de determinados productos elaborados antes de la entrada en vigor del presente Reglamento, conviene prever que los productos elaborados conforme a las normas vigentes antes de esta fecha puedan destinarse al consumo.

- (16) No obstante la norma general establecida en el anexo VIII, parte II, sección D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el vertido de vino o de mosto de uva en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de «aszú» o «výber» constituye una característica esencial de la elaboración de determinados vinos húngaros y eslovacos. Las condiciones particulares de esta práctica deben fijarse de conformidad con las disposiciones nacionales de los Estados miembros respectivos en vigor el 1 de mayo de 2004.
- (17) A efectos de garantizar la calidad de los productos vitícolas, conviene establecer disposiciones para la aplicación de la prohibición del sobreprensado de las uvas. Verificar la correcta aplicación de dicha prohibición exige un seguimiento adecuado de los subproductos resultantes de la vinificación y de su uso final. A tal fin, deben especificarse normas sobre el porcentaje mínimo de alcohol contenido en los subproductos tras el prensado de las uvas, así como sobre las condiciones para la eliminación obligatoria de los subproductos que obren en poder de personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas, bajo la supervisión de las autoridades competentes de los Estados miembros. Puesto que tales condiciones están directamente relacionadas con el proceso de vinificación, es preciso enumerarlas junto con las prácticas enológicas y las restricciones aplicables a la producción de vino que figuran en el presente Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

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 ⁽⁴⁾.

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.

⁽⁴⁾ 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 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.

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 ⁽³⁾, 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.

⁽³⁾ 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. 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 ⁽⁶⁾.

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.

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 fordítáš» se elaborará mediante el vertido de mosto o vino en la pulpa prensada de «aszú»/«výber»;
- b) el «Tokaji mászlás» o el «Tokajský mászláš» 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.

⁽⁶⁾ 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).

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.

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 ⁽⁷⁾, el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y el artículo 18 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión ⁽⁸⁾, 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.

Artículo 15

Disposiciones transitorias

Podrán destinarse al consumo humano las existencias de productos vitivinícolas producidas antes de la fecha de la entrada en vigor del presente Reglamento, de conformidad con las normas vigentes antes de dicha fecha.

Artículo 16

Derogación

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

⁽⁷⁾ 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).

⁽⁸⁾ 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).

*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.

Hecho en Bruselas, el 12 de marzo de 2019.

Por la Comisión

El Presidente

Jean-Claude JUNCKER

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	Sujetos a las condiciones establecidas en las fichas 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988), 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.

	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. 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 3.1.2.3 (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.

	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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 tra- tado 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 Re- glamento (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 Regla- mento (UE) n.º 231/2012.	Uvas frescas, 2), 4), 5), 6), 7), 10), 11) y 12)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 (ex- presado 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		
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 lími- tes 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 glutación	-/-	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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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	Ficha 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (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.	Ficha 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (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-EPLEV		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.16	Polivinilpolipirrolid- ona	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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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	Hidrógenotartrato 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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 estableci- das 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 estableci- das 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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 ex- ceso de calcio. Sujeto a las condiciones estableci- das 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 garanti- zar 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 Re- glamento (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 ín- dice de urea en los vinos. Sujeto a las condiciones estableci- das 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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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, estabi- lización, 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, estabi- lización, 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, estabi- lización, 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, estabi- lización, 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, estabi- lización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 con- tenido de cobre del producto tra- tado no supere 1 mg/l, con excep- ción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermen- tado, 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 con- tenido de cobre del producto tra- tado no supere 1 mg/l, con excep- ción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermen- tado, 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)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 estableci- das 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- CARMEL	x		Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)

	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 ar- tículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sus- tancia empleada como coadyu- vante tecnoló- gico ⁽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 ⁽²⁾		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).

*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.
- 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 ml/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.

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: 11 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.

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 electrodialisis 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 hidrógenotarttrato 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.

*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 sobremaduradas 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 szász 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 «neskorý zber» y los vinos eslovacos «Tokaj» con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificación «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatév»,
 - 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),
 - Πιερία (Piería),
 - Τύρναβος (Týrnavos),
 - Φλώρινα (Flórina),
- 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 «Κουμανδάρια» (Commandaria),
- los vinos dulces originarios de Chipre procedentes de uvas sobremaduradas 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 «Muškat 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, Tirnave, 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 másľáš» 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», «Trockenbeere-nauslese», «Strohwein», «Schilfwein» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones de la Unión,
 - 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 (Malvasía Paros),

- Malvasia Σητείας (Malvasía Sitía),
- Malvasia Χάνδακας-Candia,
- Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasía – Malvasía),
- 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 (Sitía),

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 «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,
- los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de las especificaciones «bobuľový výber», «hrozienkový 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 mászlás», «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.

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.

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.
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.
4. En lo que respecta al vino espumoso de calidad de tipo aromático:
 - a) 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;
 - b) para que el vino base se convierta en espumoso, el control del proceso de fermentación antes y después de la constitución del vino base solo puede efectuarse por refrigeración u otros procedimientos físicos;
 - c) queda prohibido añadir licor de expedición;
 - d) el 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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. El licor de tiraje para los vinos espumosos y los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida podrá componerse únicamente de:
 - a) sacarosa;
 - b) mosto de uva concentrado;
 - c) mosto de uva concentrado rectificado;y de:
 - a) mosto de uva;
 - b) mosto de uva parcialmente fermentado;
 - c) 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.
5. 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.
6. 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:
 - a) seis meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en cubas cerradas;
 - 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.
-

*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**

Airén	Macabeu B
Albariño	Todas las Malvasías
Aleatico N	Todas las Malvoisies
Alvarinho	Mauzac blanco y rosado
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Mónica N
Bourboulenc B	Todos los Moscateles
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	Todos los Muscatels
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Rhoditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκαρύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

ANEXO III

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

1. Los productos contemplados en el anexo 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.
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,
 - 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 «οἶνος γλυκὺς φυσικὸς», «vino dulce natural», «vino dolce 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.
- 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.

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. 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 (Sitia), 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 (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIA

Pineau des Charentes o Pineau charentais, Floc 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).

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, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Pantelleria passito

CHIPRE

Κουμανδάρια (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

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.

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
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

*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 «οίνος γλυκός φυσικός»**

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.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/935 DE LA COMISIÓN**de 16 de abril de 2019**

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 80, apartado 5, su artículo 91, letras c) y d), y su artículo 223, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽²⁾ y lo sustituyó. La parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 establece las normas relativas a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables, y otorga a la Comisión el poder para adoptar actos delegados y de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado vitivinícola en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Dichos actos deben reemplazar las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión ⁽³⁾, derogado por el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión ⁽⁴⁾.
- (2) En virtud del artículo 80, apartado 5, y del artículo 91, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 la Comisión deberá, cuando sea necesario, establecer normas relativas a los métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas. Los métodos deben basarse en cualquiera de los métodos pertinentes recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), salvo que sean ineficaces o inapropiados. Asimismo, el artículo 91, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 otorga el poder a la Comisión para establecer normas al objeto de verificar si dichos productos han sido sometidos a tratamientos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas en la Unión.
- (3) El método de análisis para determinar la presencia de isotiocianato de alilo en el producto vitivinícola se establece en el anexo del presente Reglamento. En lo que se refiere a otros métodos para determinar si los productos han sido sometidos a tratamientos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas, las normas aplicables deben ser las permitidas por los Estados miembros de que se trate.
- (4) El anexo VIII, parte I, sección A, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 impone a los Estados miembros la obligación de notificar a la Comisión cualquier aumento de los límites establecidos en el punto 2 de dicha sección. Deben precisarse los detalles relativos a la presentación de esta notificación por los Estados miembros a la Comisión.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Organización Común de Mercados Agrarios.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (DO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ 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 (véase la página 1 del presente Diario Oficial).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las normas para la aplicación del capítulo I, título II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, relativas a los métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural.

Artículo 2

Métodos de análisis de la Unión aplicables

En el anexo del presente Reglamento se disponen los métodos de análisis a los que se refiere el artículo 75, apartado 5, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que deben emplearse a efectos de la verificación de los límites establecidos por la normativa de la Unión relativa al uso de isotiocianato de alilo para la producción de determinados productos vitícolas.

Artículo 3

Notificación de las decisiones de los Estados miembros por las que autoriza un aumento del grado alcohólico natural

1. Los Estados miembros que autoricen un aumento del grado alcohólico volumétrico natural, en virtud del anexo VIII, parte I, sección A, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 lo notificarán a la Comisión en el plazo de un mes a partir de la concesión de la excepción. En dicha notificación, los Estados miembros especificarán las regiones y variedades a las que la decisión atañe y presentarán datos y pruebas que demuestren que las condiciones climáticas han sido excepcionalmente desfavorables en las regiones de que se trate.
2. La notificación se efectuará con arreglo al Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión ⁽⁵⁾ y al Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión ⁽⁶⁾.
3. La Comisión informará a los demás Estados miembros.

Artículo 4

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019.

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo de 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 y por el que se modifican y derogan diversos Reglamentos de la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 113).

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

Hecho en Bruselas, el 16 de abril de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNKER

ANEXO

MÉTODOS ESPECIALES DE ANÁLISIS DE LA UNIÓN

ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. Fundamento del método

Todo isotiocianato de alilo presente en el vino se recoge mediante destilación y se identifica empleando una técnica de cromatografía en fase gaseosa.

2. Reactivos

2.1. Etanol absoluto.

2.2. Solución patrón: solución en alcohol absoluto de isotiocianato de alilo con 15 mg/l de principio activo.

2.3. Mezcla refrigerante constituida por etanol y nieve carbónica (temperatura a 60 °C).

3. Instrumental

3.1. Aparato de destilación según se muestra en la figura. Se pasa continuamente una corriente de nitrógeno a través del aparato.

3.2. Manta eléctrica termorregulable.

3.3. Caudalímetro.

3.4. Cromatógrafo de gases con detector fotométrico de llama, provisto de un filtro selectivo para los compuestos azufrados ($\lambda = 394$ nm), o cualquier otro detector apropiado para esta medida.

3.5. Columna de cromatografía de acero inoxidable, diámetro interno de 3 mm, longitud de 3 m; rellena de Carbowax 20M al 10 % sobre chromosorb WHP, 80 a 100 mallas.

3.6. Microjeringa de 10 µl.

4. Procedimiento

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

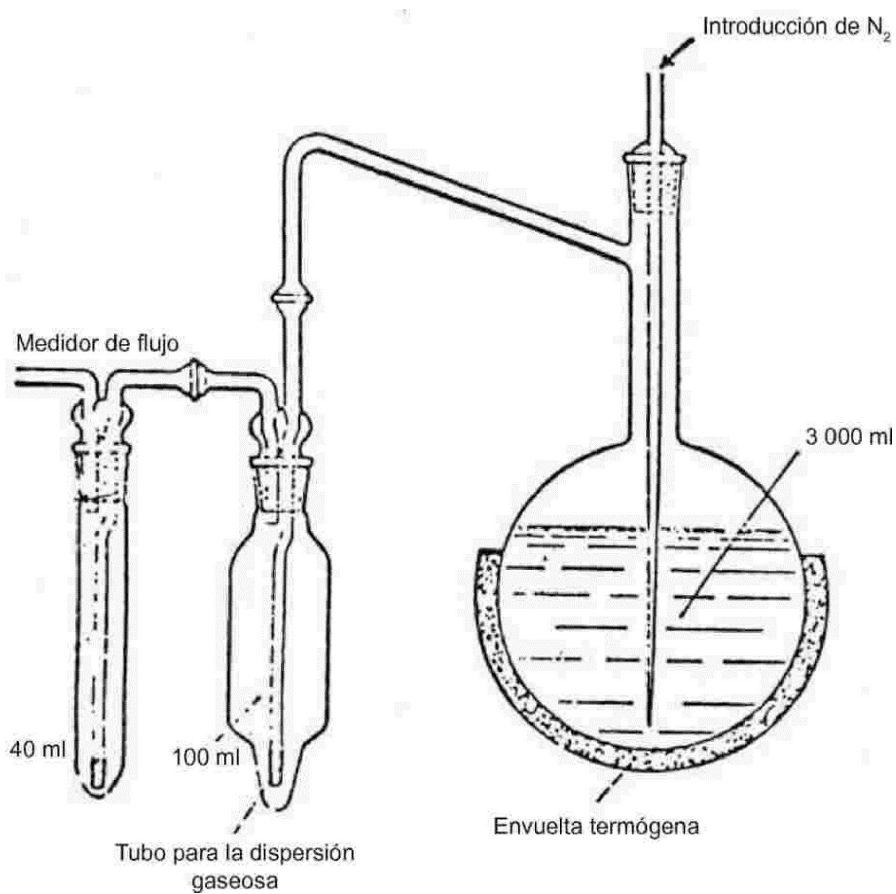
Estabilizar el cromatógrafo. Se aconseja respetar las condiciones siguientes:

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

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

Del mismo modo, introducir en el cromatógrafo una parte alícuota del destilado y comprobar que el tiempo de retención del pico obtenido corresponde al del pico de isotiocianato de alilo.

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

Aparato de destilación bajo corriente de nitrógeno

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/936 DE LA COMISIÓN**de 6 de junio de 2019****que modifica los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 808/2014, (UE) n.º 809/2014 y (UE) n.º 908/2014 en lo relativo a los instrumentos financieros previstos en virtud de los programas de desarrollo rural**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1698/2005 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 8, apartado 3,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la política agrícola común, por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo ⁽²⁾, y en particular su artículo 36, apartado 6, y su artículo 62, apartado 2, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) La posibilidad de prever instrumentos financieros que combinen las contribuciones de los Fondos Estructurales y de Inversión Europeos con los productos financieros del Banco Europeo de Inversión en el marco del Fondo Europeo para Inversiones Estratégicas fue introducida en el artículo 38, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾ por el Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾.
- (2) Esta nueva disposición es aplicable también a los instrumentos financieros previstos en virtud de los programas del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader). Determinadas normas de desarrollo contempladas en los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 808/2014 ⁽⁵⁾, (UE) n.º 809/2014 de la Comisión ⁽⁶⁾ y (UE) n.º 908/2014 ⁽⁷⁾ de la Comisión contienen referencias a los instrumentos financieros contemplados en el artículo 38, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1303/2013 antes de su modificación por el Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046. Por consiguiente, debe introducirse una referencia a la nueva letra c) del artículo 38, apartado 1, en las disposiciones pertinentes de dichos actos.
- (3) Por tanto, procede modificar los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 808/2014, (UE) n.º 809/2014 y (UE) n.º 908/2014 en consecuencia.
- (4) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de Desarrollo Rural y del Comité de los Fondos Agrícolas.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 487.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 549.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones comunes relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión, al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y por el que se establecen disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y se deroga el Reglamento (CE) n.º 1083/2006 del Consejo (DO L 347 de 20.12.2013, p. 320).

⁽⁴⁾ Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio de 2018, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1296/2013, (UE) n.º 1301/2013, (UE) n.º 1303/2013, (UE) n.º 1304/2013, (UE) n.º 1309/2013, (UE) n.º 1316/2013, (UE) n.º 223/2014 y (UE) n.º 283/2014 y la Decisión n.º 541/2014/UE y por el que se deroga el Reglamento (UE, Euratom) n.º 966/2012 (DO L 193 de 30.7.2018, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 808/2014 de la Comisión, de 17 de julio de 2014, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) (DO L 227 de 31.7.2014, p. 18).

⁽⁶⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 809/2014 de la Comisión, de 17 de julio de 2014, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al sistema integrado de gestión y control, las medidas de desarrollo rural y la condicionalidad (DO L 227 de 31.7.2014, p. 69).

⁽⁷⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 908/2014 de la Comisión, de 6 de agosto de 2014, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en relación con los organismos pagadores y otros organismos, la gestión financiera, la liquidación de cuentas, las normas relativas a los controles, las garantías y la transparencia (DO L 255 de 28.8.2014, p. 59).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el punto 10, letra c), de la parte 1 del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 808/2014, el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:

«Cuando una medida o tipo de operación con un porcentaje específico de contribución del Feader contribuya a los instrumentos financieros a los que se refiere el artículo 38, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013, el cuadro indicará por separado los porcentajes de contribución relativos a los instrumentos financieros y a otras operaciones, y un importe indicativo del Feader correspondiente a la contribución prevista al instrumento financiero».

Artículo 2

El Reglamento de Ejecución (UE) n.º 809/2014 queda modificado como sigue:

a) En el artículo 48, el apartado 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. Por lo que se refiere a los instrumentos financieros contemplados en el artículo 38, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013, los apartados 1 a 5 del presente artículo no se aplicarán a la contribución al instrumento financiero ni a la ayuda al beneficiario final. No obstante, serán de aplicación los artículos 58 y 59 del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 y el artículo 9 del Reglamento Delegado (UE) n.º 480/2014 de la Comisión (*).

(*) Reglamento Delegado (UE) n.º 480/2014 de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, que complementa el Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen disposiciones comunes relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión, al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y por el que se establecen disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (DO L 138 de 13.5.2014, p. 5).».

b) En el artículo 51, el apartado 5 se sustituye por el texto siguiente:

«5. Por lo que se refiere a los instrumentos financieros contemplados en el artículo 38, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013, los apartados 1 a 4 del presente artículo no se aplicarán a la contribución al instrumento financiero ni a la ayuda al beneficiario final. No obstante, serán de aplicación los artículos 58 y 59 del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 y el artículo 9 del Reglamento Delegado (UE) n.º 480/2014.».

Artículo 3

En el artículo 22, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 908/2014, el párrafo tercero se sustituye por el texto siguiente:

«En lo que atañe a los instrumentos financieros previstos en virtud del artículo 38, apartado 1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013, se declarará el gasto respetando los períodos de referencia indicados en el párrafo primero una vez que se hayan cumplido las condiciones para cada posterior solicitud de pago intermedio según lo establecido en el artículo 41, apartado 1, de dicho Reglamento.»

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los tres días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 6 de junio de 2019.

Por la Comisión

El Presidente

Jean-Claude JUNKER

DECISIONES

DECISIÓN (UE) 2019/937 DEL CONSEJO

de 27 de mayo de 2019

relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea, en el marco del Convenio para la conservación del salmón en el Atlántico Norte por lo que refiere a la solicitud de adhesión del Reino Unido a dicho Convenio

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 43, en relación con su artículo 218, apartado 9,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Convenio para la conservación del salmón en el Atlántico Norte ⁽¹⁾ (en lo sucesivo, «Convenio NASCO») fue aprobado por la Decisión 82/886/CEE del Consejo ⁽²⁾ y entró en vigor el 1 de octubre de 1983.
- (2) El 29 de marzo de 2017, el Reino Unido presentó la notificación de su intención de retirarse de la Unión de conformidad con el artículo 50 del Tratado de la Unión Europea. Los Tratados dejarán de aplicarse al Reino Unido a partir de la fecha de entrada en vigor de un acuerdo de retirada o, en su defecto, y sujeto a la Decisión (UE) 2019/584 del Consejo Europeo ⁽³⁾, el 1 de noviembre de 2019, salvo si el Consejo Europeo, de acuerdo con el Reino Unido, decide por unanimidad prorrogar dicho plazo.
- (3) Hasta el momento en que se retire de la Unión, el Reino Unido sigue siendo un Estado miembro, por lo que goza de todos los derechos y está sujeto a todas las obligaciones que se derivan de los Tratados, incluido el cumplimiento del principio de cooperación leal.
- (4) En sus orientaciones de 29 de abril de 2017, el Consejo Europeo reconoció que, en el contexto internacional, es necesario tener en cuenta las particularidades del Reino Unido como Estado miembro saliente, siempre y cuando el Reino Unido cumpla sus obligaciones y sea leal a los intereses de la Unión mientras siga perteneciendo a ella.
- (5) El Acuerdo de Retirada publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el 25 de abril de 2019 ⁽⁴⁾ (en lo sucesivo, «Acuerdo de Retirada»), contiene cláusulas relativas a la aplicación de las disposiciones del Derecho de la Unión al Reino Unido, y en el Reino Unido, después de la fecha en que los Tratados dejen de aplicarse a este país (en lo sucesivo, «período de transición»). Si el Acuerdo de Retirada entra en vigor, el Derecho de la Unión, incluidos los tratados internacionales en los que la Unión es Parte, seguirá siendo aplicable tanto al Reino Unido como en su territorio durante el período transitorio de conformidad con el Acuerdo de Retirada, y dejará de aplicarse al final de ese período transitorio.
- (6) Actualmente, el Convenio NASCO es aplicable al Reino Unido, puesto que la Unión es Parte Contratante en dicho Convenio.
- (7) De conformidad con el artículo 17, apartado 3, del Convenio NASCO, este último está abierto a la adhesión, previa aprobación del consejo de la Organización para la Conservación del Salmón del Atlántico Norte establecido por el Convenio NASCO, de cualquier Estado que ejerza jurisdicción pesquera en el Océano Atlántico Norte o que sea un Estado de origen de las poblaciones de salmón.

⁽¹⁾ DO L 378 de 31.12.1982, p. 25.

⁽²⁾ Decisión 82/886/CEE del Consejo, de 13 de diciembre de 1982, relativa a la celebración del Convenio para la conservación del salmón en el Atlántico Norte (DO L 378 de 31.12.1982, p. 24).

⁽³⁾ Decisión (UE) 2019/584 del Consejo Europeo tomada de acuerdo con el Reino Unido, de 11 de abril de 2019, por la que se prorroga el plazo previsto en el artículo 50, apartado 3, del TUE (DO L 101 de 11.4.2019, p. 1).

⁽⁴⁾ DO C 144I de 25.4.2019, p. 1.

- (8) El 28 de febrero de 2019, el Reino Unido presentó una solicitud de adhesión al Convenio NASCO en calidad de Parte Contratante, habida cuenta de la posible ausencia de un acuerdo de retirada en la fecha en que los Tratados dejen de ser de aplicación al Reino Unido.
- (9) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CNUDM) ⁽⁵⁾, los Estados en cuyos ríos se originen poblaciones anádromas tendrán el interés y la responsabilidad primordiales por tales poblaciones. El Estado de origen de las poblaciones anádromas deberá garantizar su conservación mediante el establecimiento de medidas reglamentarias adecuadas para la pesca en todas las aguas en dirección a tierra de los límites exteriores de su zona económica exclusiva. En los casos en que las poblaciones anádromas migren a las aguas en dirección a tierra de los límites exteriores de la zona económica exclusiva de un Estado distinto del Estado de origen, o a través de las mismas, dicho Estado deberá cooperar con el Estado de origen en lo que respecta a la conservación y la gestión de dichas poblaciones.
- (10) Con objeto de evitar pesquerías no sostenibles, es conveniente para los intereses de la Unión que el Reino Unido coopere en la gestión de las poblaciones de salmón, de plena conformidad con las disposiciones de la CNUDM y del Acuerdo de las Naciones Unidas sobre la aplicación de las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, de 10 de diciembre de 1982, relativas a la conservación y ordenación de las poblaciones de peces transzonales y de las poblaciones de peces altamente migratorios, de 4 de agosto de 1995 (UNFSA) ⁽⁶⁾, o de cualquier otro acuerdo internacional o norma del Derecho internacional.
- (11) Tal como se establece en el artículo 66 de la CNUDM, el Estado de origen de las poblaciones anádromas y los otros Estados que pesquen esas poblaciones harán arreglos para la aplicación de las disposiciones de dicho artículo. Esta cooperación podrá establecerse en el marco de las organizaciones regionales de ordenación pesquera.
- (12) La adhesión del Reino Unido al Convenio NASCO permitirá a este país cooperar en relación con las medidas de conservación y gestión necesarias conforme a los derechos, intereses y deberes de otros países y de la Unión, y garantizar que las actividades pesqueras se lleven a cabo de forma que resulten en una explotación sostenible de las poblaciones de salmón afectadas.
- (13) Por tanto, redundaría en interés de la Unión aprobar la solicitud de adhesión al Convenio NASCO presentada por el Reino Unido desde el momento en que el Derecho de la Unión deje de aplicarse al Reino Unido.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

La posición que debe adoptarse en nombre de la Unión en el consejo de la Organización para la Conservación del Salmón del Atlántico Norte establecido por el Convenio para la conservación del salmón en el Atlántico Norte será la de aprobar la solicitud de adhesión del Reino Unido a dicho Convenio, a condición de que dicha aprobación se efectúe a partir del momento en que el Derecho de la Unión deje de aplicarse al Reino Unido.

Artículo 2

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Bruselas, el 27 de mayo de 2019.

Por el Consejo
El Presidente
N. HURDUC

⁽⁵⁾ DO L 179 de 23.6.1998, p. 3.

⁽⁶⁾ DO L 189 de 3.7.1998, p. 14.

DECISIÓN (PESC) 2019/938 DEL CONSEJO**de 6 de junio de 2019****en apoyo de un proceso de creación de un clima de confianza que lleve a la instauración de una zona libre de armas nucleares y de cualquier otro tipo de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo**

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de la Unión Europea, y en particular su artículo 28, apartado 1, y su artículo 31, apartado 1,

Vista la propuesta de la Alta Representante de la Unión para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad,

Considerando lo siguiente:

- (1) Tanto la Estrategia Global sobre Política Exterior y de Seguridad de la Unión Europea de 2016 como la Estrategia de la Unión Europea contra la proliferación de armas de destrucción masiva de 2003 se basan en la convicción de que la mejor manera de mantener el orden internacional consiste en adoptar un planteamiento multilateral de la seguridad, incluidos el desarme y la no proliferación.
- (2) Por ello, la política de la Unión consiste en defender, aplicar y reforzar la puesta en práctica y universalización de los tratados, acuerdos y normas de desarme y no proliferación vigentes, y cooperar con terceros países y asistirles en el cumplimiento de las obligaciones que hayan contraído en los convenios y regímenes multilaterales.
- (3) La Declaración conjunta de la Cumbre de París por el Mediterráneo de 13 de julio de 2008, por la que se crea la Unión por el Mediterráneo, reiteró la aspiración común de lograr la paz y la seguridad regional de conformidad con la Declaración de Barcelona adoptada en la Conferencia Euromediterránea de los días 27 y 28 de noviembre de 1995, que, entre otras cosas, fomenta la seguridad regional también mediante la no proliferación nuclear, química y biológica, la adhesión y el cumplimiento de regímenes internacionales y regionales de no proliferación y de acuerdos de control de armamento y de desarme como el Tratado sobre la no proliferación de las armas nucleares (TNP), la Convención sobre las Armas Químicas, la Convención sobre armas bacteriológicas y toxínicas, el Tratado de Prohibición Completa de los Ensayos Nucleares o acuerdos regionales como zonas sin armas nucleares con sus correspondientes regímenes de verificación, así como mediante el cumplimiento, de buena fe, de los compromisos que los firmantes de la Declaración de Barcelona hayan contraído en los convenios de control de armamento, desarme y no proliferación.
- (4) Los miembros de la Unión por el Mediterráneo fomentarán en Oriente Próximo una zona sin armas de destrucción masiva —nucleares, químicas y biológicas— ni sus vectores, que sea susceptible de verificación mutua y efectiva. Además, estudiarán medidas prácticas para impedir la proliferación de armamento nuclear, químico y biológico así como la acumulación excesiva de armamento convencional.
- (5) En 2008, la Unión organizó un seminario en París sobre la seguridad, la no proliferación de las armas de destrucción masiva y el desarme en Oriente Próximo, que reunió a representantes de los Estados de la región y de los Estados miembros de la Unión así como a miembros del mundo académico y a organismos nacionales de energía nuclear.
- (6) La Conferencia de Examen del TNP de 2010 destacó la importancia de un proceso que desemboque en una plena aplicación de su Resolución sobre Oriente Próximo de 1995 («Resolución de 1995»). A tal efecto, la Conferencia refrendó varias medidas prácticas, como la de estudiar todas las ofertas destinadas a respaldar la aplicación de la Resolución de 1995, incluido el ofrecimiento de la Unión de albergar un seminario de seguimiento del que se organizó en junio de 2008.
- (7) Además, la Conferencia de Examen del TNP de 2010 reconoció el importante papel desempeñado por la sociedad civil para contribuir a la aplicación de la Resolución de 1995 y alentó todos los esfuerzos en este sentido.
- (8) En 2011, la Unión organizó un seminario en Bruselas para fomentar la confianza y el apoyo a un proceso destinado a establecer una zona sin armas de destrucción masiva ni sus vectores en Oriente Próximo, que reunió a altos representantes de Estados de la región, los tres Estados depositarios del TNP, los Estados miembros de la Unión, otros Estados interesados, así como miembros del mundo académico y representantes oficiales de las principales organizaciones regionales e internacionales.

- (9) En 2012, la Unión decidió seguir apoyando el proceso de creación de un clima de confianza que lleve a la instauración de una zona libre de armas nucleares y de cualquier otro tipo de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo, entre otras cosas, mediante el respaldo de la labor del mediador nombrado por las Naciones Unidas con ocasión de la Conferencia de 2012 para la instauración de dicha zona, y mediante la organización de un taller de desarrollo de capacidades y de un acto destinado al seguimiento de los seminarios de la Unión de 2008 y 2011.
- (10) La Unión ha expresado reiteradamente su disposición a seguir asistiendo en el proceso que lleve a la instauración de una zona libre de armas de destrucción masiva y desea seguir apoyando procesos de creación de confianza similares a aquellos en los que se centraron los seminarios y talleres de la Unión celebrados en 2008, 2011 y 2012.
- (11) En el documento de Naciones Unidas «Asegurar Nuestro Futuro Común: una Agenda para el Desarme», presentado el 24 de mayo de 2018, el secretario general de las Naciones Unidas prometía trabajar con los Estados miembros de la ONU a fin de reforzar y consolidar las zonas libres de armas nucleares, también mediante el apoyo a la creación de nuevas zonas de este tipo, incluido Oriente Próximo.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

1. Con el fin de avanzar en el compromiso de la Unión de instaurar una zona libre de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo, facilitar un seguimiento de anteriores actividades de la Unión realizadas en 2008, 2011 y 2012, y fomentar la creación de confianza en apoyo a un proceso destinado a la creación de una zona de este tipo, la Unión respaldará actividades encaminadas a promover un diálogo integrador entre expertos y responsables políticos acerca de la creación de una zona libre de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo, mediante, entre otras cosas:

- a) la determinación de las enseñanzas extraídas de los esfuerzos por avanzar en la creación de la zona libre de armas de destrucción masiva entre 1996 y 2015;
- b) la creación de capacidad analítica para apoyar una nueva reflexión sobre las cuestiones de seguridad regional y la zona libre de armas de destrucción masiva, en particular, extraer enseñanzas del establecimiento de zonas libres de armas nucleares en otras regiones;
- c) la recopilación de ideas y la elaboración de nuevas propuestas sobre cómo avanzar a este respecto.

2. En este contexto, el proyecto que apoyará la Unión abarca las siguientes actividades específicas:

a) Primera fase

La primera fase del proyecto se centrará en la creación de redes de expertos, el acercamiento y la comunicación, y la acotación de las cuestiones y temas que abordar. Entre las principales actividades figuran:

- i) la creación de una primera red regional de expertos e instituciones pertinentes,
- ii) acercamiento y entrevistas; examen de las publicaciones disponibles y recopilación de la documentación pertinente,
- iii) una primera reunión del grupo de referencia del proyecto,
- iv) un acto en paralelo a la Primera Comisión de la Asamblea General de octubre de 2019,
- v) un taller que reúna a unos 15 o 20 miembros de la red regional del proyecto y a miembros de grupo de referencia del proyecto.

b) Segunda fase

La segunda fase del proyecto se centrará en tratar con las personas pertinentes, expertos, investigadores del mundo académico y del ámbito político y los institutos de la región con el fin de obtener formas de ver y perspectivas sobre las cuestiones y temas decididos en la primera fase y para validar la narrativa de los esfuerzos realizados con vistas a instaurar una zona libre de armas de destrucción masiva entre 1995 y 2015. Entre las principales actividades figuran:

- i) hasta 50 entrevistas individuales con personas de dentro y fuera de la región,
- ii) hasta 6 reuniones de expertos pertinentes organizadas con la colaboración de pequeños institutos de investigación de la región,

- iii) un proyecto de informe completo del Instituto de las Naciones Unidas de Investigación sobre el Desarme (UNIDIR) relativo a la iniciativa de creación de una zona libre de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo, que se pondrá a disposición de los Estados miembros de las Naciones Unidas y de la Oficina de Asuntos de Desarme de las Naciones Unidas,
 - iv) un acto especial organizado al margen de la Conferencia de Examen del TNP de 2020,
 - v) una reunión organizada en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York en 2020 para presentar las actualizaciones y conclusiones del proyecto a los Estados miembros de las Naciones Unidas y a otras partes interesadas pertinentes.
- c) Tercera fase
- i) dos talleres con una pluralidad de partes implicadas para estudiar la síntesis de las posibilidades y recomendaciones para el futuro,
 - ii) publicación del resto de los documentos informativos en los que se establecen esas posibilidades y perspectivas consideradas como potencialmente prometedoras para la cooperación en materia de seguridad regional reforzada, entre ellas, la creación de una zona libre de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo,
 - iii) dos talleres que reúnan a expertos y funcionarios que actúen a título personal.

En el anexo figura una descripción detallada de los proyectos.

Artículo 2

1. La Alta Representante de la Unión para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad será responsable de la aplicación de la presente Decisión.
2. La ejecución técnica de los proyectos a que se hace referencia en el artículo 1, apartado 2, correrá a cargo del UNIDIR, que llevará a cabo su misión bajo la responsabilidad de la Alta Representante. A tal fin, la Alta Representante estipulará los acuerdos necesarios con el UNIDIR.

Artículo 3

1. El importe de referencia financiera para la ejecución de los proyectos mencionados en el artículo 1, apartado 2, será de 2 856 278 EUR.
2. Los gastos financiados con cargo al importe especificado en el apartado 1 se administrarán con arreglo a las normas y los procedimientos aplicables al presupuesto de la Unión.
3. La Comisión supervisará la correcta ejecución del gasto mencionado en el apartado 1. A tal fin, celebrará un acuerdo de financiación con el UNIDIR. El acuerdo de financiación que se celebre estipulará que el socio ejecutante se encargará de dar a la contribución de la Unión una visibilidad acorde con su cuantía.
4. La Comisión procurará celebrar lo antes posible el acuerdo de financiación mencionado en el apartado 3, una vez entrada en vigor la presente Decisión. Informará al Consejo de cualquier dificultad relacionada con ese proceso, así como de la fecha de celebración del acuerdo de financiación.

Artículo 4

1. La Alta Representante informará al Consejo de la ejecución de la presente Decisión, basándose en los informes semestrales elaborados por el UNIDIR. Dichos informes servirán de base para la evaluación que debe llevar a cabo el Consejo al término del proyecto.
2. La Comisión facilitará información sobre los aspectos financieros de los proyectos a que se refiere el artículo 1, apartado 2.

Artículo 5

1. La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.
2. La presente Decisión expirará a los treintaiséis meses de la fecha de celebración de los acuerdos de financiación a que se refiere el artículo 3, apartado 3. No obstante, si no se hubiese celebrado en ese plazo acuerdo de financiación alguno, caducará a los seis meses de su entrada en vigor.

Hecho en Luxemburgo, el 6 de junio de 2019.

Por el Consejo
La Presidenta
A. BIRCHALL

ANEXO

Proyecto en apoyo de un proceso de creación de un clima de confianza que lleve a la instauración de una zona libre de armas nucleares y de cualquier otro tipo de armas de destrucción masiva en Oriente Próximo**I. Objetivos del proyecto**

El proyecto propuesto tendrá cuatro objetivos generales:

- 1) cubrir una importante laguna de investigación sobre cómo evolucionó la cuestión de la zona libre de armas de destrucción masiva («ADM») en Oriente Próximo desde 1995 a 2015, especialmente las lecciones que se pueden extraer para los planes actuales y futuros;
- 2) crear capacidad analítica para apoyar una nueva reflexión sobre las cuestiones de seguridad regional y la zona, en particular, extraer enseñanzas del establecimiento en otras regiones de zonas libres de armas nucleares;
- 3) recopilar ideas y desarrollar nuevas propuestas sobre cómo avanzar en ese tema, y
- 4) fomentar un diálogo integrador entre expertos y responsables políticos sobre los asuntos de seguridad regional, entre otras cosas mediante la zona libre de ADM en Oriente Próximo, que podría contribuir a su vez a procesos multilaterales que se están desarrollando actualmente, como el TNP y la conferencia anual de las Naciones Unidas sobre la creación de la zona libre de ADM en Oriente Próximo.

En lo que respecta al primer objetivo, la complejidad de la cuestión de establecer una zona libre de ADM en Oriente Próximo, la falta de avances hasta la fecha y la limitada voluntad política dentro y fuera de la región han hecho que la atención sobre el asunto, tanto en el ámbito de la investigación como en el político, haya disminuido en los últimos años. Se ha investigado mucho sobre los orígenes de la iniciativa y los esfuerzos que se hicieron para avanzar en la dirección y la realización de la Conferencia de examen de 1995. La prórroga indefinida del TNP que se decidió ese año y la resolución sobre Oriente Próximo que permitió el consenso sobre dicha prórroga se han abordado extensamente, también mediante un programa continuado de historia oral sobre la Conferencia del TNP de 1995.

No obstante, hay mucha menos documentación e investigación sobre el período comprendido entre 2010 y 2015. Sin embargo, en estos años hubo una serie de iniciativas diplomáticas importantes en la zona. Aunque algunos estudiosos y expertos se han centrado en analizar elementos específicos del asunto y algunos juristas han intentado redactar textos modelo para un posible acuerdo, no hay registro empírico fidedigno sobre los esfuerzos que se hicieron para avanzar en el concepto de zona libre de ADM en Oriente Próximo durante entre 1996 y 2015. Al no existir tal documentación, se corre el riesgo de perder detalles y hechos importantes, así como la perspectiva de las partes implicadas y las enseñanzas para futuras acciones. Ello obstaculizará la investigación en el futuro y los esfuerzos políticos que se hagan sobre esta cuestión. El proyecto propuesto de UNIDIR colmará esta laguna.

En lo que respecta al segundo objetivo, el proyecto apoyará de forma continuada la investigación y la atención de los expertos sobre las amenazas de las ADM en Oriente Próximo, la cooperación en seguridad regional y, específicamente, una zona libre de ADM. Esto se producirá en un momento en el que se necesitan desesperadamente reflexiones e ideas nuevas y duraderas a este respecto. Al analizar cuestiones e ideas recurrentes, emergentes u olvidadas relacionadas con la zona libre de ADM en un período de dos décadas, el proyecto permitirá conocer y comprender este tema. El estudio de la literatura más reciente sobre otras zonas libres de AMD o de armas nucleares permitirá evaluar las características comunes y las singularidades en el contexto de la región de Oriente Próximo. El resultado será un conjunto de temas e ideas que contribuirá a emprender nuevas acciones y a ampliar la red de analistas y expertos con acceso a este conjunto de trabajos.

En lo que respecta al tercer objetivo, este proyecto permitirá que en el futuro se considere la zona libre de ADM en Oriente Próximo en el contexto regional más amplio de seguridad y ADM, documentando los problemas y los planteamientos que se abordaron en el contexto de las diversas iniciativas que tuvieron lugar durante las dos décadas. Mediante la participación integradora de expertos en la región, el proyecto determinará las cuestiones e ideas que, según los investigadores, participantes y observadores expertos, tienen un mayor potencial para seguir siendo estudiadas y también los asuntos que han resultado más difíciles de tratar. Este ejercicio proporcionará a los responsables políticos una base completa para estudiar y evaluar cómo avanzar en la cooperación en seguridad regional, específicamente en las amenazas que representan las ADM, en el contexto estratégico y dinámico actual. También puede servir de base para el desarrollo de capacidades con vistas a una futura negociación sobre cuestiones de seguridad regional, en particular la zona libre de ADM en Oriente Próximo.

Por último, y lo más importante, en lo que respecta al cuarto objetivo, este proyecto facilitará el diálogo informal integrador entre expertos sobre ideas e iniciativas específicas para mejorar la seguridad regional y la gestión de las amenazas que representan las ADM en Oriente Próximo entre los países de la región y sus socios exteriores. Así, este proyecto sentará las bases fundamentales para un diálogo futuro semioficial y oficial sobre aspectos relativos a las ADM y sus vectores. Ofrecerá concretamente un marco discreto para analizar un amplio abanico de asuntos importantes, explorar y desarrollar nuevas perspectivas que podrían abrir vías para futuros progresos, y apoyar y contribuir a un ambiente que propicie un potencial diálogo en el futuro. También proporcionará aportaciones e ideas importantes y sustanciales a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre la zona libre de ADM en Oriente Próximo y contribuirá a crear confianza y seguridad entre una amplia gama de expertos que podrían participar en dicha Conferencia o en otros foros.

II. Descripción del proyecto

1) Objetivos y destinatarios

Como se ha señalado anteriormente, este proyecto tiene cuatro objetivos:

- Elaborar una descripción objetiva de los esfuerzos que se hicieron entre 1995 y 2015 para establecer una zona libre de ADM en Oriente Próximo que colme una importante laguna de investigación y extraiga las enseñanzas para acciones futuras.
- Determinar las principales cuestiones, oportunidades, barreras e ideas que sean importantes actualmente a la hora de considerar el establecimiento de una zona libre de ADM, así como las acciones para mejorar la cooperación en seguridad regional, de manera que se aporten elementos sobre los aspectos de fondo y de desarrollo de la zona y posibles vías para avanzar en un entorno estratégico cambiante.
- Captar y obtener las perspectivas y los análisis a este respecto de una amplia comunidad de investigadores, responsables políticos y estudiosos de la región y ampliar así el número y la diversidad de los participantes que estudian las posibilidades de diálogo y progreso sobre la cuestión pendiente de la zona libre de ADM en Oriente Próximo en el contexto regional más amplio de las cuestiones de seguridad y ADM, así como otras experiencias de zonas libres de armas nucleares en otras regiones.
- Facilitar el diálogo entre estos expertos con vistas a fomentar las redes, la comunicación y la participación, lo que a su vez podría contribuir a desarrollar acciones futuras que permitan avanzar en la seguridad regional, el control de las armas, la no proliferación y el avance del desarme en la región.

Va dirigido a tres tipos de destinatarios al mismo tiempo:

- Investigadores en el ámbito de la seguridad internacional y el control de armas, especialmente aquellos especializados en la no proliferación y desarme nuclear, químico y biológico y sus vectores, la seguridad regional o las cuestiones de seguridad en Oriente Próximo. Se centrará especialmente en la nueva generación de estudiosos que dedican mayor atención a las cuestiones regionales e internacionales sobre las ADM a raíz del conflicto sirio, las divisiones sobre el programa nuclear de Irán y otras capacidades nucleares en la región, los avances tecnológicos y las nuevas capacidades armamentísticas, la tensa relación política entre los principales Estados nucleares y la controversia entre algunos Estados nucleares y no nucleares sobre cómo avanzar en el desarme nuclear. Una recopilación fidedigna en inglés de la trayectoria de la zona libre de ADM en Oriente Próximo en el período 1996-2015 será un recurso importante y un registro que habrá que tomar en consideración en varios asuntos relacionados con las ADM, entre otras cosas, con las zonas libres de armas nucleares y otros asuntos específicos de Oriente Próximo.
- Los responsables políticos encargados del control de armas, la no proliferación y el desarme. Esto incluye a personas con perspectivas tanto regionales como internacionales y múltiples foros, especialmente la Conferencia de Examen del TNP de 2020. Independientemente de sus posiciones sobre el desarme nuclear, muchos Estados consideran que es fundamental que esta reunión concluya con un resultado consensuado, después de que en la Conferencia del TNP de 2015 no se acordara un documento final y dadas las múltiples tensiones que suscita el TNP. Se considera que la cuestión de avanzar hacia la zona libre de ADM en Oriente Próximo es un factor clave para lograr resultados en la Conferencia de Examen.
- Estudiosos y profesionales de Oriente Próximo que quieren seguir y entender las dinámicas tan cambiantes de la región, sus Estados miembros y sus poblaciones, las implicaciones de los cambios de alianzas y las capacidades en seguridad regional, así como las perspectivas para evitar y mitigar las tensiones y conflictos actuales y futuros.

2) Calendario

Se espera que el proyecto comience en la segunda mitad de 2019 y se desarrolle durante 36 meses. Está previsto que termine en la primavera de 2022, momento en el que ya se habrán difundido todas las publicaciones. Los informes descriptivos y financieros definitivos del proyecto se elaborarán para finales de 2022.

3) Actividades, trabajos y metodologías

Este proyecto está dividido en tres fases. Los eventos y plazos específicos se irán adaptando como corresponda y en función de los principales avances. Los documentos, las conclusiones y las ideas del proyecto se compartirán con la Secretaría de las Naciones Unidas y los participantes, con el objetivo de que sirvan para preparar dichas conferencias anuales organizadas por el Secretario General de las Naciones Unidas. A continuación se exponen las tres fases:

Primera fase: La primera fase se centrará en la puesta en marcha del proyecto y de las redes de expertos, el acercamiento y la comunicación, y la acotación de las cuestiones y temas que abordar. Las principales actividades incluyen:

- la creación de una primera red regional de expertos e instituciones pertinentes para el proyecto,
- el inicio del contacto y las entrevistas con las personas pertinentes implicadas en distintas iniciativas de la zona libre de ADM en Oriente Próximo,
- la revisión de la documentación y la recopilación de información sobre la zona libre de ADM en Oriente Próximo en el período comprendido entre la Conferencia de Examen del TNP de 1995 y la finalización de la Conferencia del TNP de 2015. También se revisarán otras investigaciones más amplias pertinentes sobre otras zonas libres de armas nucleares e iniciativas, además de experiencias de cooperación en seguridad en Oriente Próximo.

Entre los principales trabajos figuran:

- una primera reunión del grupo de referencia del proyecto,
- un acto paralelo en la Primera Comisión de la Asamblea General de octubre de 2019, con la participación de expertos e instituciones regionales pertinentes, para describir el proyecto, presentar los temas iniciales y debatir las principales áreas que se analizarán,
- una cronología de los acontecimientos principales y un resumen de los temas, los asuntos y los debates que constituyen una descripción del debate de la cuestión de la zona libre de ADM en esta región. Para facilitar la consulta, esta revisión incluirá un índice y estará dividida en secciones donde se destacarán las conclusiones más importantes. Este material se podrá compartir con los participantes y observadores de la Conferencia sobre la zona libre de ADM en Oriente Próximo que convocará la Secretaría General de las Naciones Unidas en 2019,
- un taller que se organizará en La Valeta, Malta, en diciembre de 2019, que reunirá a entre 15 y 20 miembros de la red regional del proyecto y del grupo de referencia del proyecto para compartir los últimos avances en la conferencia de las Naciones Unidas, los próximos posibles pasos y cualquier asunto que surja y que el proyecto quiera tener en cuenta o revisar como resultado de la Conferencia.

Segunda fase: La segunda fase del proyecto se centrará en tratar con las personas adecuadas, los expertos, los investigadores del mundo académico y del ámbito político e institutos de la región, con el fin de obtener opiniones y perspectivas sobre las cuestiones y temas decididos en la primera fase y validar la descripción de los esfuerzos realizados con vistas a instaurar una zona libre de armas de destrucción masiva entre 1995 y 2015. Entre las principales actividades figuran:

- hasta cincuenta entrevistas individuales con personas de dentro y fuera de la región que hayan participado en los debates sobre la zona libre de ADM en Oriente Próximo y en actividades de investigación desde 1995 (en reuniones en la región, en paralelo a otras reuniones y conferencias internacionales pertinentes, por Skype o por teléfono),
- hasta seis pequeñas reuniones de expertos (hasta 25) en la materia que trabajen en la región, facilitadas por el instituto de investigación, para: a) validar y pulir los borradores del informe descriptivo, en particular los datos y las fechas clave; b) recabar distintas opiniones sobre los asuntos prioritarios, los obstáculos, los desafíos y las oportunidades para avanzar en la zona, y c) estudiar posibles vías de superar los obstáculos y desafíos hallados para poder avanzar hacia la zona libre de ADM en Oriente Próximo y en las cuestiones de seguridad regional en Oriente Próximo. Se prevé celebrar las reuniones en Egipto (El Cairo), Jordania (Amán), Irán (Teherán), Líbano (Beirut) y Kuwait.

Entre los principales trabajos figuran:

- un borrador completo del informe del UNIDIR sobre la iniciativa de la zona libre de ADM en Oriente Próximo,
- un resumen compilado por el UNIDIR de los principales problemas y obstáculos, que incluya ideas sobre las iniciativas y perspectivas actuales y futuras en relación con las posibles vías para avanzar definidas durante la investigación y los debates de los expertos,
- una segunda reunión del grupo de referencia del proyecto para hacer balance, evaluar los avances del proyecto y validar el resumen del UNIDIR de los principales asuntos,
- un acto especial organizado en paralelo a la Conferencia de Examen del TNP de 2020,
- una reunión organizada en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York en 2020 para presentar las actualizaciones y conclusiones del proyecto a los Estados miembros de las Naciones Unidas y a otras partes interesadas,
- un taller en Aqaba (Jordania) para informar sobre los progresos hechos hasta la fecha en el proceso de la conferencia de la Secretaría General de las Naciones Unidas y estudiar las áreas prioritarias que podrían seguir tratándose en reuniones posteriores.

Tercera fase: La última fase del proyecto conllevará la finalización del informe descriptivo para que lo publique el UNIDIR. Durante este período y a partir del balance y los análisis globales realizados durante la segunda fase, el proyecto convocará dos últimos talleres con una pluralidad de partes implicadas para considerar la síntesis de las posibilidades y recomendaciones para el futuro.

Entre las principales actividades figuran:

- la publicación del resto de los documentos informativos en los que se establecen esas posibilidades y perspectivas consideradas como potencialmente prometedoras para la cooperación reforzada en materia de seguridad regional, entre ellas, la creación de una zona libre de AMD en Oriente Próximo, y las consideraciones pertinentes para los responsables políticos,
- actos de lanzamiento (ronda de presentaciones y debates) en Ginebra, Bruselas y Washington para dar publicidad al informe descriptivo y a las conclusiones del UNIDIR,
- dos talleres que reúnan a expertos y funcionarios que actúen a título personal y que se diseñarán en función del resultado de la Conferencia de Examen de 2020 y de los debates pertinentes en las conferencias de las Naciones Unidas sobre la zona libre de ADM en Oriente Próximo. Los posibles lugares para celebrar estos talleres serán El Cairo (Egipto) y Roma (Italia).

Entre los principales trabajos figuran:

- un informe descriptivo de la zona libre de ADM en Oriente Próximo, al que se podrá acceder de forma gratuita en el sitio web del UNIDIR, con cronologías, anexos y datos clave,
- hasta cinco documentos informativos sobre aspectos específicos, opciones y perspectivas de la zona libre de ADM en Oriente Próximo,
- dos resúmenes de los talleres que se compartirán con los funcionarios, las autoridades y los procesos multilaterales correspondientes, donde se explicarán brevemente las perspectivas, las opiniones y las vías para avanzar en la zona libre de ADM en Oriente Próximo.

En el transcurso de este proyecto se utilizará una combinación de metodologías, en particular la revisión y el análisis de literatura comparada, la recopilación y el análisis de documentación de fuentes abiertas y las entrevistas orales. En estas últimas se aplicarán los procedimientos normalizados de investigación, en concreto el consentimiento firmado del entrevistado para grabar la entrevista, la revisión con el entrevistado de cualquier informe escrito o resumen para comprobar su exactitud y la no distribución de las grabaciones o los informes de la entrevista sin el consentimiento expreso del entrevistado, de conformidad con un protocolo de entrevista normalizado. Los informes y los datos procedentes de fuentes abiertas e historia oral se corroborarán para verificar su exactitud.

Todas las reuniones celebradas durante este proyecto seguirán la regla de Chatham House.

Todo el material del proyecto, incluido el material oral y el procedente de fuentes abiertas, será archivado y custodiado por el UNIDIR por un período determinado. Las guías de estilo y los procedimientos de garantía de calidad del UNIDIR se aplicarán a todas las publicaciones, en particular a las revisiones inter pares externas de los borradores de los manuscritos.

4) Composición del proyecto

Este proyecto estará dirigido por un director o directora de proyecto, que tendrá los conocimientos y la experiencia necesarios sobre la región y las ADM. Dicha persona tendrá una amplia red y disfrutará de una posición elevada dentro de la región. Informará al director del UNIDIR, coordinará el equipo del proyecto, dirigirá los preparativos del informe descriptivo de los procesos para establecer una zona libre de ADM desde 1995 y encabezará los trabajos para implicar a expertos y antiguos funcionarios y recopilar opiniones sobre las acciones del pasado y las perspectivas actuales para la zona.

Se contratará a tiempo completo a un jefe investigador o jefa investigadora de proyecto que dirigirá y se encargará de la revisión de la documentación pertinente, de la recopilación de información y de las entrevistas orales. Dicha persona deberá: a) disponer de titulación en una materia pertinente (Oriente Próximo, seguridad internacional o cuestiones relativas a las ADM), tener un excelente conocimiento de Oriente Próximo, conocer los idiomas correspondientes y contar con un sólido compendio de publicaciones; b) demostrar que ha efectuado investigaciones de alta calidad, imparciales y fiables, y disponer de excelentes capacidades interpersonales; y c) desempeñará un papel primordial en la elaboración de los informes de síntesis sobre las opiniones relativas a las cuestiones y las vías para avanzar que se recojan en el informe.

Un colaborador o colaboradora principal, que trabajará a media jornada (50 %), proporcionará orientaciones, conocimientos y asesoramiento al director(a) del proyecto y al jefe(a) investigador(a) y contribuirá a recopilar y redactar el informe descriptivo. El colaborador o colaboradora principal tendrá amplios conocimientos y experiencia en las cuestiones relacionadas con la región de Oriente Próximo y en los esfuerzos para establecer una zona libre de ADM en Oriente Próximo.

Se creará un grupo de referencia de 4 o 5 personas que aconsejarán y orientarán en el proyecto, revisarán los borradores de las publicaciones, ayudarán a establecer contacto con los expertos e institutos pertinentes y participarán en las reuniones y en los diálogos con expertos en la región. Estas personas serán seleccionadas en función de su experiencia y sus conocimientos sobre las iniciativas relacionadas con la zona libre de ADM en Oriente Próximo y participarán a título personal. Tendrán derecho a cobrar los gastos de desplazamiento y recibirán una dieta diaria cuando participen en actividades relacionadas con el proyecto, así como unos honorarios reducidos.

Dado que este proyecto requerirá un alto grado de desplazamientos y reuniones con una amplia y diversa red de expertos, se contratará un equipo asistente que apoyará en las tareas administrativas y logísticas, como los viajes a la región y dentro de ella, la organización de las reuniones y las gestiones administrativas y financieras en el contexto del sistema de planificación de los recursos institucionales, de las Naciones Unidas (Umoja). Sería conveniente que el equipo asistente hablara árabe.

Un becario o becaria trabajará en el proyecto a media jornada (50 %) para recopilar y revisar documentación, comprobar datos, elaborar tablas o listas de datos y archivar.

III. Administración y supervisión del proyecto

Este proyecto se llevará a cabo bajo los auspicios del UNIDIR. El UNIDIR es una institución autónoma en el marco de las Naciones Unidas, creada en 1980 con el objetivo de realizar investigaciones independientes sobre el desarme y sus problemas relacionados, especialmente cuestiones de seguridad internacional. Situado en Ginebra, cuenta con reputación mundial y una dilatada experiencia en cuestiones relativas a las ADM, especialmente una significativa memoria institucional y un archivo de los procesos de desarme, incluidos el TNP y las zonas libres de armas nucleares en el mundo, y dispone de un considerable compendio de publicaciones, todo ello de acceso público y disponible en línea de forma gratuita.

Un elemento importante de las funciones del UNIDIR es convocar y facilitar el diálogo informal entre distintos expertos en asuntos de desarme, que pueden abarcar desde las ADM hasta las nuevas tecnologías armamentísticas emergentes. Por tanto, el UNIDIR cuenta con una amplia red en la que apoyarse y con experiencia a la hora de organizar reuniones en Ginebra u otros lugares, elaborar informes de síntesis o dar recomendaciones para el futuro.

El UNIDIR está dirigido por una Junta de Consejeros que también actúa como Junta Consultiva en Asuntos de Desarme, a quien informa el director del UNIDIR. La Junta de Consejeros congrega a un diverso grupo de expertos de todo el mundo, que participan a título personal y que se reúnen dos veces al año para revisar las actividades financieras y de fondo del UNIDIR. La Junta de Consejeros informa anualmente sobre su trabajo al Secretario General de las Naciones Unidas. El director del UNIDIR es responsable de la organización, la dirección y la administración del UNIDIR, especialmente de sus principales trabajos de investigación y sus procesos administrativos y financieros.

Si bien el UNIDIR es una organización autónoma, respeta el Reglamento Financiero y la Reglamentación Financiera Detallada de las Naciones Unidas y sus finanzas están sujetas a la auditoría de la Junta de Auditores de Naciones Unidas. Todas las finanzas del proyecto están administradas y gestionadas mediante el Umoja, y sometidas a una revisión trimestral. El UNIDIR informa sobre los avances y las finanzas de cada uno de los proyectos a los donantes correspondientes una vez al año como mínimo y hasta cuatro veces al año, dependiendo de los requisitos de cada donante.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2019/939 DE LA COMISIÓN**de 6 de junio de 2019****por la que se designan entidades emisoras para gestionar un sistema de asignación de identificadores únicos de productos en el ámbito de los productos sanitarios****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/745 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de abril de 2017, sobre los productos sanitarios, por el que se modifican la Directiva 2001/83/CE, el Reglamento (CE) n.º 178/2002 y el Reglamento (CE) n.º 1223/2009 y por el que se derogan las Directivas 90/385/CEE y 93/42/CEE del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 27, apartado 2, párrafo primero,

Visto el Reglamento (UE) 2017/746 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de abril de 2017, sobre los productos sanitarios para diagnóstico *in vitro* y por el que se derogan la Directiva 98/79/CE y la Decisión 2010/227/UE de la Comisión ⁽²⁾, y en particular su artículo 24, apartado 2, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 27, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/745 y el artículo 24, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/746 establecen cada uno un sistema de identificación única del producto (sistema UDI) para determinados productos sanitarios que entran en su ámbito de aplicación.
- (2) Antes de introducir en el mercado los productos a los que se aplica el sistema UDI, el fabricante debe asignar un identificador único del producto (UDI) a cada uno de ellos y, si procede, a todos los niveles superiores del embalaje. El UDI debe haber sido creado de conformidad con las normas de una entidad emisora designada por la Comisión para gestionar un sistema de asignación de UDI. Los fabricantes solo pueden utilizar normas de codificación proporcionadas por las entidades emisoras designadas por la Comisión.
- (3) El artículo 27, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/745 y el artículo 24, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/746 establecen los criterios que deben cumplir las entidades emisoras si desean ser designadas para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo a dichos Reglamentos.
- (4) El 21 de diciembre de 2018, se puso en marcha en la página web de la Comisión una convocatoria de candidaturas ⁽³⁾ destinada a las entidades emisoras interesadas en ser designadas para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/745 y un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/746. La fecha límite de la convocatoria era el 25 de enero de 2019. Se recibieron cuatro candidaturas. La Comisión ha evaluado todas ellas y ha llegado a la conclusión de que las entidades en cuestión cumplen los criterios de designación pertinentes establecidos en ambos Reglamentos. Además, se consultó al Grupo de Coordinación de Productos Sanitarios (MDCG, por sus siglas en inglés), que no planteó ninguna objeción.
- (5) Las entidades enumeradas en el anexo de la presente Decisión deben, por tanto, ser designadas para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/745 y un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/746.
- (6) Las disposiciones de la presente Decisión están estrechamente relacionadas, ya que tanto el Reglamento (UE) 2017/745 como el Reglamento (UE) 2017/746 se refieren a los productos sanitarios, y los sistemas UDI que regulan están estrechamente relacionados y sujetos a requisitos idénticos. Dado que se deben designar las mismas entidades emisoras para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/745 y un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/746, es conveniente incluir las designaciones correspondientes a ambos Reglamentos en una única Decisión.

⁽¹⁾ DO L 117 de 5.5.2017, p. 1.

⁽²⁾ DO L 117 de 5.5.2017, p. 176.

⁽³⁾ La convocatoria se publicó en la siguiente dirección web: https://ec.europa.eu/growth/content/call-applications-view-designation-udi-issuing-entities-accordance-article-272-regulation-eu_es

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Designación de entidades emisoras

Las entidades emisoras enumeradas en el anexo de la presente Decisión quedan designadas para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/745 y para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/746.

Artículo 2

Condiciones de designación

1. Las designaciones efectuadas con arreglo al artículo 1 seguirán siendo válidas durante un período de cinco años a partir del 27 de junio de 2019. Al final de ese período, todas las designaciones podrán renovarse por un nuevo período de cinco años si la entidad emisora sigue cumpliendo los criterios y las condiciones de designación.
2. La Comisión podrá suspender o revocar en todo momento la designación de una entidad emisora con arreglo al artículo 1 si comprueba que esta ya no cumple los criterios de designación establecidos en el artículo 27, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) 2017/745 o en el artículo 24, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) 2017/746.

Artículo 3

Entrada en vigor

La presente Decisión entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 6 de junio de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

Lista de las entidades emisoras designadas para gestionar un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/745 y un sistema de asignación de UDI con arreglo al Reglamento (UE) 2017/746

- a) GS1 AISBL
 - b) Health Industry Business Communications Council (HIBCC)
 - c) ICCBBA
 - d) Informationsstelle für Arzneispezialitäten – IFA GmbH
-

ACTOS ADOPTADOS POR ÓRGANOS CREADOS MEDIANTE ACUERDOS INTERNACIONALES

DECISIÓN N.º 2/2017 DEL COMITÉ MIXTO DEL CONVENIO REGIONAL SOBRE LAS NORMAS DE ORIGEN PREFERENCIALES PANEUROMEDITERRÁNEAS

de 16 de mayo de 2017

por la que se modifican las disposiciones del apéndice II del Convenio regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas mediante la introducción de la posibilidad de reintegro de los derechos de aduana y de plena acumulación en los intercambios comerciales contemplados en el Acuerdo Centroeuropeo de Libre Comercio (ACELC) en el que son Partes la República de Moldavia y los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea [2019/940]

EL COMITÉ MIXTO,

Visto el Convenio regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas ⁽¹⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) Según el artículo 1, apartado 2, del Convenio regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas (en lo sucesivo, «el Convenio»), el apéndice II establece las disposiciones especiales aplicables entre determinadas Partes contratantes que constituyen una excepción a las disposiciones establecidas en el apéndice I.
- (2) El artículo 1 del apéndice II del Convenio dispone que, en el marco de sus intercambios comerciales bilaterales, las Partes contratantes pueden aplicar disposiciones especiales de excepción a lo dispuesto en el apéndice I y que dichas disposiciones se establecen en los anexos del apéndice II.
- (3) La República de Serbia, en calidad de presidente del Subcomité de aduanas y normas de origen en el marco del Acuerdo Centroeuropeo de Libre Comercio (ACELC) en el que son Partes la República de Moldavia y los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea (en lo sucesivo, «las Partes del ACELC»), informó a la secretaría del Comité Mixto del Convenio acerca de la Decisión 3/2015 del Comité Mixto del ACELC, de 26 de noviembre de 2015, por la que se introduce la posibilidad de reintegro de los derechos de aduana y de plena acumulación en los intercambios comerciales entre la República de Moldavia y los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea en el marco del ACELC.
- (4) El artículo 4, apartado 3, letra a), del Convenio dispone que el Comité Mixto debe aprobar las enmiendas del Convenio, incluidas las de sus apéndices,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El apéndice II del Convenio, que establece las excepciones a las disposiciones del apéndice I, se modifica y complementa mediante los anexos XIII, G y H del apéndice II del Convenio, que figuran en los anexos de la presente Decisión.

Artículo 2

Los anexos XIII, G y H del apéndice II del Convenio, que figuran en los anexos de la presente Decisión, especifican las condiciones de aplicación de la prohibición del reintegro de los derechos de aduana y de la plena acumulación en los intercambios comerciales entre las Partes del ACELC.

⁽¹⁾ DO L 54 de 26.2.2013, p. 4.

Artículo 3

Los anexos serán parte integrante de la presente Decisión.

Artículo 4

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción por el Comité Mixto.

La fecha de aplicación será el 1 de julio de 2019.

Hecho en Bruselas, el 16 de mayo de 2017.

Por el Comité Mixto

El Presidente

Péter KOVÁCS

ANEXO I

En el apéndice II del Convenio, se añade el anexo XIII siguiente:

«ANEXO XIII

Intercambios comerciales a que se refiere el Acuerdo Centroeuropeo de Libre Comercio (ACELC) en el que son Partes la República de Moldavia y los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea

Artículo 1

Exclusiones de la acumulación del origen

Los productos que hayan adquirido su origen mediante la aplicación de las disposiciones previstas en el presente anexo quedarán excluidos de la acumulación contemplada en el artículo 3 del apéndice I.

Artículo 2

Acumulación del origen

A efectos de la aplicación del artículo 2, apartado 1, letra b), del apéndice I, las operaciones de elaboración o transformación llevadas a cabo en la República de Moldavia o en los países participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la Unión Europea (en lo sucesivo, «las Partes del ACELC»), se considerarán realizadas en cualquier otra Parte del ACELC cuando los productos obtenidos se sometan a ulteriores operaciones de elaboración o transformación en la Parte del ACELC de que se trate. Cuando, de conformidad con esta disposición, los productos originarios se obtengan en dos o más de las Partes afectadas, se considerarán originarios de la Parte del ACELC afectada únicamente si las operaciones de elaboración o transformación van más allá de las citadas en el artículo 6 del apéndice I.

Artículo 3

Pruebas de origen

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16, apartados 4 y 5, del apéndice I, las autoridades aduaneras de una Parte del ACELC expedirán un certificado de circulación EUR.1 cuando los productos de que se trate puedan considerarse originarios de una Parte del ACELC, por aplicación de la acumulación mencionada en el artículo 2 del presente anexo, y satisfagan los demás requisitos del apéndice I.
2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, apartados 2 y 3, del apéndice I, podrá extenderse una declaración de origen cuando los productos de que se trate puedan considerarse originarios de una Parte del ACELC, por aplicación de la acumulación mencionada en el artículo 2 del presente anexo, y satisfagan los demás requisitos del apéndice I.

Artículo 4

Declaraciones del proveedor

1. Cuando se expida un certificado de circulación EUR.1 o se extienda una declaración de origen en una Parte del ACELC para productos originarios en cuya fabricación se hayan utilizado mercancías procedentes de otras Partes del ACELC que hayan sido objeto de operaciones de elaboración o transformación en estas Partes sin haber obtenido el carácter de productos originarios preferenciales, se tendrá en cuenta la declaración del proveedor entregada para dichas mercancías de conformidad con el presente artículo.
2. La declaración del proveedor mencionada en el apartado 1 del presente artículo servirá como prueba de las operaciones de elaboración o transformación realizadas en las Partes del ACELC sobre las mercancías en cuestión, a fin de establecer si los productos en cuya fabricación se han utilizado estas mercancías pueden considerarse productos originarios de las Partes del ACELC o si satisfacen los demás requisitos del apéndice I.
3. Excepto en los casos previstos en el apartado 4 del presente artículo, el proveedor extenderá una declaración separada para cada envío de mercancías en la forma prescrita en el anexo G del presente apéndice en una hoja de papel adjunta a la factura, la nota de entrega o cualquier otro documento comercial en el que se describan las mercancías en cuestión con el suficiente detalle para permitir su identificación.

4. Cuando un proveedor suministre a un cliente específico con carácter regular mercancías respecto de las cuales las operaciones de elaboración o transformación realizadas en las Partes del ACELC vayan, con toda probabilidad, a mantenerse sin cambios durante un largo período, dicho proveedor podrá presentar una sola declaración para cubrir los posteriores envíos de dichas mercancías (denominada en lo sucesivo «declaración del proveedor a largo plazo»).

La declaración del proveedor a largo plazo será generalmente válida por un período máximo de un año a partir de la fecha de su expedición. Las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC en la que se extienda la declaración establecerán las condiciones en las que podrán admitirse períodos de validez más amplios.

El proveedor extenderá su declaración a largo plazo en la forma prescrita en el anexo H del presente apéndice y describirá las mercancías de que se trate con el suficiente detalle para permitir su identificación. La declaración será entregada al cliente en cuestión antes de suministrarle el primer envío de mercancías cubiertas por esta declaración o junto con su primer envío.

En caso de que la declaración del proveedor a largo plazo deje de ser aplicable a las mercancías suministradas, este informará inmediatamente a su cliente al respecto.

5. Las declaraciones del proveedor mencionadas en los apartados 3 y 4 del presente artículo se mecanografiarán o imprimirán en inglés, de conformidad con las disposiciones de la legislación nacional de la Parte del ACELC en la que se haya realizado la declaración, y llevarán la firma manuscrita original del proveedor. La declaración podrá extenderse a mano; en ese caso, deberá escribirse con tinta y en caracteres de imprenta.

6. El proveedor que extienda una declaración deberá estar preparado para presentar en cualquier momento, a petición de las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC en la que se realice la declaración, todos los documentos apropiados que prueben que la información que en ella se facilita es correcta.

Artículo 5

Documentos justificativos

La declaración del proveedor mediante la que se demuestra que las operaciones de elaboración o transformación a que han sido sometidas las materias utilizadas se han llevado a cabo en las Partes del ACELC, extendida en una de esas Partes, se considerará documentación en el sentido del artículo 16, apartado 3, y del artículo 21, apartado 5, del apéndice I, así como en el del artículo 4, apartado 6, del presente anexo, a los efectos de demostrar que los productos cubiertos por un certificado de circulación EUR.1 o una declaración de origen pueden considerarse productos originarios de una Parte del ACELC y que satisfacen los demás requisitos del apéndice I.

Artículo 6

Conservación de las declaraciones del proveedor

El proveedor que extienda una declaración del proveedor deberá conservar durante tres años, como mínimo, copias de la declaración y de todas las facturas, notas de entrega u otros documentos comerciales a los que se adjunte esta declaración, así como la documentación contemplada en el artículo 4, apartado 6, del presente anexo.

El proveedor que extienda una declaración del proveedor a largo plazo deberá conservar durante tres años, como mínimo, copias de la declaración y de todas las facturas, notas de entrega u otros documentos comerciales relativos a las mercancías cubiertas por dicha declaración enviada al cliente de que se trate, así como la documentación contemplada en el artículo 4, apartado 6, del presente anexo. Este período comenzará a partir de la fecha de expiración de validez de la declaración a largo plazo del proveedor.

Artículo 7

Cooperación administrativa

No obstante lo dispuesto en los artículos 31 y 32 del apéndice I, con el fin de garantizar la correcta aplicación del presente anexo, las Partes del ACELC se prestarán mutua asistencia, a través de sus autoridades aduaneras competentes, para el control de la autenticidad de los certificados de circulación EUR.1, las declaraciones de origen o las declaraciones del proveedor, así como de la exactitud de las informaciones proporcionadas en dichos documentos.

Artículo 8

Comprobación de las declaraciones del proveedor

1. La comprobación *a posteriori* de las declaraciones del proveedor o de las declaraciones del proveedor a largo plazo podrá efectuarse de forma aleatoria o siempre que las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC en que tales declaraciones se han tomado en consideración para expedir un certificado de circulación EUR.1 o extender una declaración de origen alberguen dudas fundadas acerca de la autenticidad del documento o de la exactitud de la información en él facilitada.

2. A efectos de la aplicación de lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo, las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC a que se refiere el apartado 1 devolverán la declaración del proveedor o la declaración del proveedor a largo plazo y las facturas, notas de entrega u otros documentos comerciales relativos a las mercancías cubiertas por tal declaración, a las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC en la que se extendió la declaración, indicando, en su caso, los motivos de fondo o de forma que justifican una solicitud de comprobación.

Enviarán, en apoyo de la solicitud de comprobación *a posteriori*, todos los documentos y la información obtenida que sugieran que la información que figura en la declaración del proveedor o la declaración del proveedor a largo plazo es incorrecta.

3. Las autoridades aduaneras de la Parte del ACELC en la que se extendió la declaración del proveedor o la declaración del proveedor a largo plazo serán las encargadas de llevar a cabo la comprobación. A tal efecto, estarán facultadas para exigir cualquier tipo de prueba, inspeccionar la contabilidad del proveedor y llevar a cabo cualquier otra comprobación que consideren oportuna.

4. Se informará lo antes posible de los resultados de la comprobación a las autoridades aduaneras que la hayan solicitado. Estos resultados indicarán claramente si la información facilitada en la declaración del proveedor o en la declaración del proveedor a largo plazo es correcta y permitirán determinar si, y en qué medida, tal declaración puede tomarse en consideración para expedir un certificado de circulación EUR.1 o para extender una declaración de origen.

Artículo 9

Sanciones

Se impondrán sanciones a toda persona que redacte o haga redactar un documento que contenga datos incorrectos con objeto de conseguir que los productos se beneficien de un trato preferencial.

Artículo 10

Prohibición de reintegro o de exención de los derechos de aduana

La prohibición establecida en el apartado 1 del artículo 14 del apéndice I no afectará a los intercambios comerciales bilaterales entre las Partes del ACELC.»

ANEXO II

En el apéndice II del Convenio, se añade el anexo G siguiente:

«ANEXO G

Declaración del proveedor para mercancías que hayan sido elaboradas o transformadas en las Partes del ACELC sin haber obtenido el carácter de origen preferencial

La declaración del proveedor, cuyo texto figura a continuación, se extenderá de conformidad con las notas a pie de página. Sin embargo, no será necesario reproducir dichas notas.

DECLARACIÓN DE PROVEEDOR

para mercancías que hayan sido elaboradas o transformadas en las Partes del ACELC sin haber obtenido el carácter de origen preferencial

El abajo firmante, proveedor de las mercancías mencionadas en el documento adjunto, declara que:

1. Las siguientes materias no originarias de las Partes del ACELC se han utilizado en las Partes del ACELC para fabricar estas mercancías:

Descripción de las mercancías suministradas ⁽¹⁾	Descripción de las materias no originarias utilizadas	Partida de las materias no originarias utilizadas ⁽²⁾	Valor de las materias no originarias utilizadas ⁽³⁾
Valor total			

2. Todas las restantes materias utilizadas en las Partes del ACELC para fabricar estas mercancías son originarias de las Partes del ACELC.
3. Las siguientes mercancías han sido elaboradas o transformadas fuera de las Partes del ACELC de conformidad con el artículo 11 del apéndice I del Convenio Regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas y han adquirido allí el siguiente valor añadido total:

Descripción de las mercancías suministradas	Valor añadido total adquirido fuera de las partes del ACELC ⁽⁴⁾
.....	
.....	
.....	
.....	
	(Lugar y fecha)

.....
.....
.....
(Dirección y firma del proveedor. Además, deberá indicarse de forma legible el nombre de la persona que firma la declaración)

- (¹) Cuando la factura, la nota de entrega o cualquier otro documento comercial al que se adjunta la declaración se refiera a distintos tipos de mercancías o a mercancías que no incorporen materias no originarias en la misma proporción, el proveedor deberá diferenciarlos con claridad.

Ejemplo:

El documento se refiere a distintos modelos de motores eléctricos de la partida 8501 que se utilizarán para la fabricación de máquinas de lavar ropa de la partida 8450. Los tipos y valor de las materias no originarias utilizadas para la fabricación de estos motores difieren de uno a otro modelo. Por ello, los modelos deben diferenciarse en la primera columna y las indicaciones de las restantes columnas deben desglosarse para cada modelo para que el fabricante de las lavadoras pueda evaluar correctamente el carácter originario de sus productos en función del modelo de motor eléctrico que utiliza.

- (²) Los datos que se piden en estas columnas solo deben facilitarse en caso de que sean necesarios.

Ejemplos:

La norma para las prendas de vestir ex Capítulo 62 dice que pueden utilizarse fibras no originarias. Si un fabricante serbio de estas prendas utiliza tejidos importados de Montenegro que hayan sido obtenidos allí tejiendo fibras no originarias, es suficiente que el proveedor montenegrino describa en su declaración el material no originario utilizado como fibra, sin que sea necesario indicar la partida del sistema armonizado y el valor de la fibra.

Un fabricante de alambre de hierro clasificado en la partida 7217 del sistema armonizado que lo haya fabricado a partir de barras de hierro no originario debería indicar en la segunda columna «barras de hierro». En el caso de que este alambre vaya a ser utilizado para la fabricación de una máquina, para la cual la norma de origen contiene una limitación para todas las materias no originarias utilizadas hasta un cierto porcentaje del valor, es necesario indicar en la tercera columna el valor de las barras no originarias.

- (³) “Valor de las materias” significa el valor en aduana en el momento de la importación de las materias no originarias utilizadas o, en caso de que este se desconozca o no pueda determinarse, el primer precio verificable pagado por las materias en una de las Partes del ACELC. El valor exacto de cada materia no originaria utilizada debe darse por unidad de las mercancías especificadas en la primera columna.
- (⁴) “Valor total añadido” significa todos los costes acumulados en el exterior de las Partes del ACELC, incluido el valor de todas las materias allí incorporadas. El importe exacto del valor añadido total adquirido fuera de las Partes del ACELC debe darse por unidad de las mercancías especificadas en la primera columna.»
-

ANEXO III

En el apéndice II del Convenio, se añade el anexo H siguiente:

«ANEXO H

Declaración del proveedor a largo plazo para mercancías que hayan sido elaboradas o transformadas en las Partes del ACELC sin haber obtenido el carácter de origen preferencial

La declaración del proveedor a largo plazo, cuyo texto figura a continuación, deberá redactarse con arreglo a las notas a pie de página. Sin embargo, no será necesario reproducir dichas notas.

DECLARACIÓN DE PROVEEDOR A LARGO PLAZO

para mercancías que hayan sido elaboradas o transformadas en las Partes del ACELC sin haber obtenido el carácter de origen preferencial

El abajo firmante, proveedor de las mercancías mencionadas en el presente documento, que se entregan de forma periódica a:, (¹), declara que:

1. Las siguientes materias no originarias de las Partes del ACELC se han utilizado en las Partes del ACELC para fabricar estas mercancías:

Descripción de las mercancías suministradas (²)	Descripción de las materias no originarias utilizadas	Partida de las materias no originarias utilizadas (³)	Valor de las materias no originarias utilizadas (⁴)
Valor total			

2. Todas las restantes materias utilizadas en las Partes del ACELC para fabricar estas mercancías son originarias de las Partes del ACELC.
3. Las siguientes mercancías han sido elaboradas o transformadas fuera de las Partes del ACELC de conformidad con el artículo 11 del apéndice I del Convenio Regional sobre las normas de origen preferenciales paneuromediterráneas y han adquirido allí el siguiente valor añadido total:

Descripción de las mercancías suministradas	Valor añadido total adquirido fuera de las Partes del ACELC (⁵)

Esta declaración es válida para todos los envíos posteriores de estas mercancías expedidas desde
a (⁶).

El que suscribe se compromete a informar a (⁷) inmediatamente en caso de que la presente declaración deje de ser válida.

.....
(Lugar y fecha)
.....
.....
.....

(Dirección y firma del proveedor. Además, deberá indicarse de forma legible el nombre de la persona que firma la declaración)

(1) Nombre y dirección del cliente.

(2) Cuando la factura, la nota de entrega o cualquier otro documento comercial al que se adjunta la declaración se refiera a distintos tipos de mercancías o a mercancías que no incorporen materias no originarias en la misma proporción, el proveedor deberá diferenciarlos con claridad.

Ejemplo:

El documento se refiere a distintos modelos de motores eléctricos de la partida 8501 que se utilizarán para la fabricación de máquinas de lavar ropa de la partida 8450. Los tipos y valor de las materias no originarias utilizadas para la fabricación de estos motores difieren de uno a otro modelo. Por ello, los modelos deben diferenciarse en la primera columna y las indicaciones de las restantes columnas deben desglosarse para cada modelo para que el fabricante de las lavadoras pueda evaluar correctamente el carácter originario de sus productos en función del modelo de motor eléctrico que utiliza.

(3) Los datos que se piden en estas columnas solo deben facilitarse en caso de que sean necesarios.

Ejemplos:

La norma para las prendas de vestir ex Capítulo 62 dice que pueden utilizarse fibras no originarias. Si un fabricante serbio de estas prendas utiliza tejidos importados de Montenegro que hayan sido obtenidos allí tejiendo fibras no originarias, es suficiente que el proveedor montenegrino describa en su declaración el material no originario utilizado como fibra, sin que sea necesario indicar la partida del sistema armonizado y el valor de la fibra. Un fabricante de alambre de hierro clasificado en la partida 7217 del sistema armonizado que lo haya fabricado a partir de barras de hierro no originario debería indicar en la segunda columna «barras de hierro». En el caso de que este alambre vaya a ser utilizado para la fabricación de una máquina, para la cual la norma de origen contiene una limitación para todas las materias no originarias utilizadas hasta un cierto porcentaje del valor, es necesario indicar en la tercera columna el valor de las barras no originarias.

(4) «Valor de las materias» significa el valor en aduana en el momento de la importación de las materias no originarias utilizadas o, en caso de que se desconozca o no pueda determinarse, el primer precio verificable pagado por las materias en una de las Partes del ACELC. El valor exacto de cada materia no originaria utilizada debe darse por unidad de las mercancías especificadas en la primera columna.

(5) «Valor total añadido» significa todos los costes acumulados en el exterior de las Partes del ACELC, incluido el valor de todas las materias allí incorporadas. El importe exacto del valor añadido total adquirido fuera de las Partes del ACELC debe darse por unidad de las mercancías especificadas en la primera columna.

(6) Señálense las fechas. Normalmente, el período de validez de la declaración del proveedor a largo plazo no debería sobrepasar los 12 meses, sin perjuicio de las condiciones establecidas por las autoridades aduaneras del país en que se efectúe la declaración del proveedor a largo plazo.

(7) Nombre y dirección del cliente.»

