

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

► **B****REGLAMENTO (CE) Nº 606/2009 DE LA COMISIÓN**

de 10 de julio de 2009

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

(DO L 193 de 24.7.2009, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <u>M1</u>	Reglamento (CE) nº 1166/2009 de la Comisión de 30 de noviembre de 2009	L 314	27	1.12.2009
► <u>M2</u>	Reglamento (UE) nº 53/2011 de la Comisión de 21 de enero de 2011	L 19	1	22.1.2011
► <u>M3</u>	Reglamento de Ejecución (UE) nº 315/2012 de la Comisión de 12 de abril de 2012	L 103	38	13.4.2012
► <u>M4</u>	Reglamento de Ejecución (UE) nº 144/2013 de la Comisión de 19 de febrero de 2013	L 47	56	20.2.2013
► <u>M5</u>	Reglamento de Ejecución (UE) nº 565/2013 de la Comisión de 18 de junio de 2013	L 167	26	19.6.2013
► <u>M6</u>	Reglamento de Ejecución (UE) nº 1251/2013 de la Comisión de 3 de diciembre de 2013	L 323	28	4.12.2013
► <u>M7</u>	Reglamento de Ejecución (UE) nº 347/2014 de la Comisión de 4 de abril de 2014	L 102	9	5.4.2014
► <u>M8</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/596 de la Comisión de 15 de abril de 2015	L 99	21	16.4.2015
► <u>M9</u>	Reglamento Delegado (UE) 2015/1576 de la Comisión de 6 de julio de 2015	L 246	1	23.9.2015
► <u>M10</u>	Reglamento Delegado (UE) 2016/765 de la Comisión de 11 de marzo de 2016	L 127	1	18.5.2016
► <u>M11</u>	Reglamento Delegado (UE) 2017/1961 de la Comisión de 2 de agosto de 2017	L 279	25	28.10.2017
► <u>M12</u>	Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión de 11 de diciembre de 2017	L 58	1	28.2.2018
► <u>M13</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1146 de la Comisión de 7 de junio de 2018	L 208	9	17.8.2018

Rectificado por:

- **C1** Rectificación, DO L 219 de 20.8.2010, p. 23 (606/2009)
 ► **C2** Rectificación, DO L 329 de 15.12.2015, p. 28 (2015/1576)



REGLAMENTO (CE) N° 606/2009 DE LA COMISIÓN

de 10 de julio de 2009

que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables

Artículo 1

Objeto

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

Artículo 2

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

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

Artículo 3

Prácticas enológicas autorizadas y restricciones

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

Artículo 4

Recurso experimental a nuevas prácticas enológicas

1. Los Estados miembros podrán autorizar, con los fines experimentales contemplados en el artículo 29, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, el recurso a determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento, por un período máximo de tres años, siempre que:
 - a) las prácticas o tratamientos considerados cumplan las condiciones establecidas en el artículo 27, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, así como los criterios establecidos en el artículo 30, letras b) a e), de dicho Reglamento;

▼B

- b) las cantidades sujetas a tales prácticas o tratamientos no superen un volumen máximo de 50 000 hectolitros por año y experimento;
- c) el Estado miembro interesado informe a la Comisión y a los demás Estados miembros, al comienzo del experimento, de las condiciones de cada una de las autorizaciones;
- d) los tratamientos en cuestión sean objeto de una inscripción en el documento de acompañamiento contemplado en el artículo 112, apartado 1, y en el registro contemplado en el artículo 112, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008.

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

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

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

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

▼M5

5. La notificación de información o documentos a la Comisión prevista en la letra c) del apartado 1 y en los apartados 3 y 4 se realizará de conformidad con el Reglamento (CE) n° 792/2009 de la Comisión ⁽¹⁾.

▼B*Artículo 5***Prácticas enológicas aplicables a las categorías de vinos espumosos**

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

⁽¹⁾ DO L 228 de 1.9.2009, p. 3.

▼B*Artículo 6***Prácticas enológicas aplicables a los vinos de licor**

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

*Artículo 7***Definición de mezcla**

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

2. Se considerarán categorías de vinos o mostos diferentes:

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

3. No se considerará mezcla:

- a) el aumento 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 (CE) n° 479/2008 y del presente Reglamento.

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

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

▼B

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

*Artículo 9***Características de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas**

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

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

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

*Artículo 10***Condiciones de tenencia, circulación y utilización de los productos que no se ajusten a las disposiciones del capítulo II del título III del Reglamento (CE) n° 479/2008 o del presente Reglamento**

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

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

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

⁽¹⁾ DO L 253 de 20.9.2008, p. 1.

⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

▼B

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

*Artículo 11***Condiciones generales aplicables a las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural y a las operaciones de acidificación y de desacidificación de productos distintos del vino**

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

▼M12**▼M13***Artículo 12 bis***Notificaciones de las decisiones de los Estados miembros por las que autorizan un aumento del grado alcohólico natural**

1. Los Estados miembros que decidan acogerse a la posibilidad de autorizar un aumento del grado alcohólico volumétrico natural de conformidad con el anexo VIII, parte I, sección A, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 informarán de ello a la Comisión antes de adoptar la decisión. En la notificación, los Estados miembros especificarán los porcentajes de aumento de los límites establecidos en el anexo VIII, parte I, sección A, punto 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, las regiones y las variedades afectadas por la decisión 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 ⁽¹⁾ y al Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 ⁽²⁾.

3. La notificación será comunicada por la Comisión a las autoridades de los demás Estados miembros a través del sistema de información implantado por la Comisión.

▼M12

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

⁽²⁾ 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).

▼B*Artículo 14***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 VI, letra D, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 479/2008, deberá realizarse de la manera siguiente, de conformidad con las disposiciones nacionales vigentes desde el 1 de mayo de 2004:

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

Los productos correspondientes deberán proceder del mismo año de cosecha.

▼M12*Artículo 14 bis***Fijación de un porcentaje mínimo de alcohol para los subproductos**

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

2. Cuando no se alcance el porcentaje pertinente fijado por los Estados miembros con arreglo al apartado 1, el agente económico 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.

▼ **M12***Artículo 14 ter***Retirada de subproductos**

1. Los productores retirarán los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas bajo supervisión de las autoridades competentes de los Estados miembros, sujetos a los requisitos de entrega y registro previstos en el artículo 9, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión ⁽¹⁾, y en el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y el artículo 18 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión ⁽²⁾, respectivamente.
2. La retirada se efectuará sin demora y a más tardar al final de la campaña vitícola en la que se hayan obtenido los subproductos, en cumplimiento de la normativa aplicable de la Unión, en particular la relativa al 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. Una autoridad competente del Estado miembro deberá certificar 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.

▼ **B***Artículo 15***Métodos de análisis comunitarios aplicables**

1. Los métodos de análisis contemplados en el artículo 31, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n.º 479/2008 aplicables a efectos del control de determinados productos vitivinícolas o de determinados límites fijados a escala comunitaria figuran en el anexo IV.

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

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

▼B

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

*Artículo 16***Derogación**

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

Las referencias a los Reglamentos derogados y al Reglamento (CE) n° 1493/1999 se considerarán referencias al presente Reglamento y deberán leerse de acuerdo con el cuadro de correspondencias que figura en el anexo V.

Artículo 17

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

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2009.

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

PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS

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

▼B

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
	— adición de bisulfito de amonio	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación	Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) (2) y de los límites previstos en el punto 7
	— adición de diclorhidrato de tiamina	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos	Dentro del límite de utilización de 0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento
	►M6 — adición de autolisados de levadura ◀	►M6 Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación. ◀	
7	Empleo de anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre), de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio (también llamado disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)		Límites (cantidad máxima en el producto comercializado) previstos en el anexo I B
8	Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado, el mosto de uva concentrado rectificado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación	
9	Tratamiento mediante carbones de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos	Dentro del límite de utilización de 100 g de producto seco por hl

▼ **B**▼ **M2**▼ **B**

	1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
10	<p>Clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentaria, ▶ M6 — materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo, de los guisantes y de las patatas, ◀ — cola de pescado, — caseína y caseinatos de potasio, — albúmina de huevo, — bentonita, — dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal, — caolín, — tanino, ▶ M3 — quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>, — glucano-quitina derivada de <i>Aspergillus niger</i>, ◀ ▶ M4 — extractos proteicos de levadura. ◀ 		<p>Para el tratamiento de los vinos, el límite máximo de utilización del quitosano es de 100 g/hl</p> <p>Para el tratamiento de los vinos, el límite máximo de utilización de la glucano-quitina es de 100 g/hl</p> <p>▶ M4 Para el tratamiento de los mostos y de los vinos blancos y los vinos rosados, el límite de utilización de extractos proteicos de levadura es de 30 g/hl y para el tratamiento de los vinos tintos de 60 g/hl ◀</p>
11	Empleo de ácido sórbico en forma de sorbato potásico		Cantidad máxima en ácido sórbico en el producto tratado comercializado: 200 mg/l
12	Empleo de ácido L(+) tartárico, ácido L-málico, ácido D, L-málico o ácido láctico para la acidificación	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Especificaciones relativas al ácido L(+) tartárico previstas en el apéndice 2, punto 2	
13	Empleo de una o más de las sustancias siguientes para la desacidificación: <ul style="list-style-type: none"> — tartrato neutro de potasio, — bicarbonato de potasio, — carbonato de calcio, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L(+) tartárico y L(-) málico, — tartrato de calcio, — ácido L(+) tartárico, — preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado 	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Para el ácido L(+) tartárico, en las condiciones previstas en el apéndice 2	

▼B

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

▼B

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
25	Adición de taninos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
26	Tratamiento: — de los vinos blancos y rosados mediante ferrocianuro de potasio, — de los vinos tintos mediante ferrocianuro de potasio o con fitato de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	Para el fitato de calcio, dentro del límite de utilización de 8 g/hl
27	Adición de ácido metatartárico	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
28	Empleo de goma arábiga	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
29	Empleo de ácido D,L-tartárico, también denominado ácido racémico, o de su sal neutra de potasio, con el fin de precipitar el exceso de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	
30	Utilización para facilitar la precipitación de las sales tartáricas: — de bitartrato de potasio o tartrato ácido de potasio, — de tartrato de calcio,	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Para el tartrato de calcio, dentro del límite de utilización de 200 g/hl

▼B

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
31	Empleo de sulfato de cobre o de citrato de cobre para eliminar un defecto de gusto o de aroma del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	►M3 Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentados, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l. ◀
32	Adición de caramelo, en el sentido de la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios (4), con objeto de reforzar la coloración	Únicamente en los vinos de licor	
33	Empleo de discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo con el fin de crear una atmósfera estéril	Únicamente en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y en el vino Autorizado únicamente en Italia mientras no lo prohíba el Derecho nacional y solamente en recipientes de una capacidad superior a 20 litros	No debe quedar ninguna traza de isotiocianato de alilo en el vino
34	Adición de dicarbonato de dimetilo al vino para la estabilización microbiológica	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 6	Dentro del límite de utilización de 200 mg/l, y residuos indetectables en el vino comercializado
35	Adición de manoproteínas de levadura para la estabilización proteica y tartárica de los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
36	Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 7	

▼ **B**

	1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
37	Empleo de ureasa para disminuir el índice de urea en los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 8	
38	Utilización de trozos de madera de roble en la elaboración y la crianza de vinos, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva	En las condiciones previstas en el apéndice 9	
39	Empleo: — de alginato de calcio, o — de alginato de potasio	Únicamente para la elaboración de todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja, obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüello	
40	► M4 Corrección del contenido en alcohol de los vinos ◀	Únicamente en el vino, y en las condiciones previstas en el apéndice 10	
42	Adición de carboximetilcelulosa (gomas de celulosa) para la estabilización tartárica	Únicamente en el vino y en todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
43	Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 12	
44	► M3 Tratamiento con la ayuda de quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ◀	En las condiciones previstas en el apéndice 13	

▼ **M3**▼ **B**▼ **M2**

▼ **M2**

	1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
45	► M3 Tratamiento con la ayuda de glucano-quitina derivada de <i>Aspergillus niger</i> ◀	En las condiciones previstas en el apéndice 13	
46	Acidificación mediante tratamiento con electromembranas	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 14	
47	Empleo de las preparaciones enzimáticas para uso enológico para la maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva presentes en el mosto y el vino.	Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 9, apartado 2, del presente Reglamento, las preparaciones enzimáticas y las actividades enzimáticas de éstas (por ejemplo: pectinlisis, pectina metil esterasa, poligalacturonasa, hemicelulasas, celulasas, beta-glucanasas y glucosidasas) deben ajustarse a las especificaciones de pureza y de identidad correspondientes del Códex enológico internacional publicado por la OIV	
▼ M4			
48	Acidificación por tratamiento mediante intercambio de cationes	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 15	
49	Reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante acoplamiento de técnicas de membrana	Para los productos definidos en el punto 10 del anexo XI ter del Reglamento (CE) n° 1234/2007, en las condiciones fijadas en el apéndice 16	
50	Desacidificación mediante tratamiento con electromembranas	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 17	
▼ M6			
51	Uso de levaduras inactivadas		

▼ **M6**

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
52	Gestión con contactores de membranas de los gases disueltos en el vino	Para los productos definidos en los puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16 del anexo XI <i>ter</i> del Reglamento (CE) n° 1234/2007, excepto la adición de dióxido de carbono para los productos definidos en los puntos 4, 5, 6 y 8 de dicho anexo.	

▼ **M9**

53	Tratamiento de vinos con tecnología de membranas asociada a carbón activado para reducir el exceso de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol	En vinos y en las condiciones previstas en el apéndice 19	
54	Utilización de copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	En mostos y vinos y en las condiciones previstas en el apéndice 20	Dentro del límite de utilización de 500 mg/l (cuando la utilización se realiza en el mosto y el vino, la cantidad acumulada no podrá exceder de 500 mg/l)
55	Utilización de cloruro de plata	En vinos y en las condiciones previstas en el apéndice 21	Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, residuo en el vino < 0,1 mg/l (plata)

▼ **M10**

56	Utilización de activadores de fermentación maloláctica	En las condiciones previstas en el apéndice 22.	
----	--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	--

▼ **M11**

57	Utilización de placas filtrantes que contienen zeolita y-faujasita para la adsorción de haloanisoles	En las condiciones previstas en el apéndice 23	
58	Tratamiento con poliaspartato de potasio en el vino	En las condiciones previstas en el apéndice 24	Dentro del límite de utilización de 10 g/hl

▼ **B**

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

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

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

⁽⁴⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

▼ **M2**

▼B*Apéndice 2***Ácido L(+) tartárico**

1. La utilización de ácido tartárico, incluido el uso para la desacidificación, prevista en el anexo I A, punto 13, solo se admitirá en los productos:
obtenidos de las variedades de vid Elbling y Riesling, y
procedentes de uvas cosechadas en las siguientes regiones vitícolas de la parte septentrional de la zona vitícola A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. El ácido tartárico cuyo uso está previsto en los puntos 12 y 13 del presente anexo, también llamado ácido L(+) tartárico, debe ser de origen agrícola y extraerse en concreto de los productos vitivinícolas. Debe cumplir asimismo los criterios de pureza fijados en la Directiva 2008/84/CE.

▼B*Apéndice 3***Resina de pino carrasco**

1. La utilización de resina de pino carrasco, prevista en el anexo I A, punto 14, solo se admitirá a efectos de la obtención de un vino «retsina». Esta práctica enológica únicamente podrá realizarse:
 - a) en el territorio geográfico de Grecia;
 - b) con un mosto obtenido a partir de uva correspondiente a las variedades, al área de producción y al área de vinificación determinadas por las disposiciones griegas vigentes a 31 de diciembre de 1980;
 - c) por adición de una cantidad de resina igual o inferior a 1 000 gramos por hectolitro de producto utilizado, antes de la fermentación o, siempre que el grado alcohólico volumétrico adquirido no exceda de una tercera parte del grado alcohólico volumétrico total, durante la fermentación.

▼M5

2. En el supuesto de que Grecia se proponga modificar las disposiciones a que se hace referencia en el punto 1, letra b), informará de ello previamente a la Comisión. Dicha notificación se realizará de conformidad con el Reglamento (CE) n° 792/2009. Si la Comisión no se pronuncia en los dos meses siguientes a dicha notificación, Grecia podrá introducir tales modificaciones.



Apéndice 4

Resinas de intercambio iónico

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

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

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

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DEFINICIÓN

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

3. FUNDAMENTO DEL MÉTODO

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

4. REACTIVOS

Todos los reactivos deben ser de calidad analítica.

Solventes de extracción:

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

5. MATERIAL

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

6. PROCEDIMIENTO

- 6.1. Añadir en cada una de las tres columnas de cromatografía de intercambio iónico (punto 5.1) 50 mililitros de la resina de intercambio iónico que deba controlarse, la cual habrá sido lavada y tratada previamente con arreglo a las especificaciones de los fabricantes relativas a las resinas destinadas a su empleo en el sector de la alimentación.

⁽¹⁾ DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

▼B

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

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

7. EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

7.1. Fórmula y cálculo de los resultados

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

$$500 (m1 - m2)$$

donde m1 y m2 se expresan en gramos.

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

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

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

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

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

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

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

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

▼ M3*Apéndice 6***Requisitos relativos al dicarbonato de dimetilo****ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El dicarbonato de dimetilo puede añadirse al vino para conseguir uno o varios de los objetivos siguientes:

- a) garantizar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentables;
- b) prevenir el desarrollo de levaduras indeseables y bacterias lácticas;
- c) bloquear la fermentación de los vinos dulces, espumosos y semisecos.

REQUISITOS

- para el objetivo a), la adición se efectuará muy poco tiempo antes del embotellado,
- el producto utilizado cumplirá los criterios de pureza fijados por la Directiva 2008/84/CE,
- el tratamiento se consignará en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n^o 1234/2007.



Apéndice 7

Requisitos relativos al tratamiento por electrodiálisis

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

1. REQUISITOS APLICABLES A LAS MEMBRANAS

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

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

El método de experimentación recomendado es el siguiente:

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

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

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

⁽¹⁾ DO L 220 de 15.8.2002, p. 18.

▼B

Se determina la cantidad de moléculas orgánicas que forman parte de la composición de la membrana y que pueden migrar a la solución tratada. Se realiza la determinación particular de cada uno de estos constituyentes en un laboratorio autorizado. ►**M1** El contenido en el simulador debe ser inferior en total, para el conjunto de los compuestos determinados, a 50 µg/l. ◀

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

2. REQUISITOS APLICABLES A LA UTILIZACIÓN DE LAS MEMBRANAS

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

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

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

▼B*Apéndice 8***Requisitos relativos a la ureasa**

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

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

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

*Apéndice 9***Requisitos relativos a los trozos de madera de roble****OBJETO, ORIGEN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

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

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

ETIQUETADO DEL PRODUCTO UTILIZADO

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

DIMENSIONES

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

PUREZA

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

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

▼ M4*Apéndice 10***Requisitos relativos al tratamiento de corrección del contenido en alcohol de los vinos**

El tratamiento de corrección del contenido en alcohol (en lo sucesivo, «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 mediante técnicas separativas 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 del grado alcohólico natural contempladas en el anexo XV *bis* del Reglamento (CE) n° 1234/2007 en alguno de los productos vitivinícolas utilizados en la elaboración del vino considerado.
- 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 XI *ter*, punto 1, párrafo segundo, letra a), del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 5) La aplicación del tratamiento es responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 6) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 7) Los Estados miembros pueden disponer que este tratamiento sea objeto de declaración a las autoridades competentes.

▼ M3

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

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

Requisitos

1. El tratamiento se debe limitar a la eliminación de los cationes en exceso.

▼M3

— El vino podrá ser tratado previamente con frío.

▼B

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

⁽¹⁾ DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

▼ M2*Apéndice 13*▼ M3

Requisitos para el tratamiento de los vinos con quitosano derivado de *Aspergillus niger* y para el tratamiento de los vinos con glucano-quitina derivada de *Aspergillus niger*

▼ M2

Ámbitos de aplicación:

- a) Reducir la concentración de metales pesados, en concreto de hierro, plomo, cadmio, cobre
- b) Evitar las quiebras férricas, las quiebras cúpricas
- c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A
- d) Reducir las poblaciones de microorganismos alterantes, en particular *Brettanomyces*, mediante el tratamiento con quitosano solamente.

Prescripciones:

- Las dosis que deben utilizarse se determinan después de una prueba previa. La dosis máxima de utilización debe ser inferior o igual a:
 - 100 g/hl para las aplicaciones a) y b),
 - 500 g/hl para la aplicación c),
 - 10 g/hl para la aplicación d).
- Los sedimentos deberán eliminarse mediante procedimientos físicos.

▼ M2*Apéndice 14***Requisitos relativos a la acidificación mediante tratamiento con electromembranas**

- Las membranas catiónicas deberán estar compuestas de manera que permitan únicamente la extracción de cationes, y en particular los cationes K⁺.
- Las membranas bipolares deberán ser impermeables a los aniones y a los cationes del mosto y del vino.

▼ M4

- La aplicación del tratamiento será responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado. El tratamiento deberá ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- Las membranas utilizadas deberán responder a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión ⁽¹⁾ y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deberán ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

⁽¹⁾ DO L 12 de 15.1.2011, p. 1.

▼ **M4***Apéndice 15***Requisitos para la acidificación por tratamiento mediante un intercambiador de cationes**

El tratamiento mediante intercambiador de cationes (en lo sucesivo, «el tratamiento») tiene por finalidad aumentar la acidez de titulación y la acidez real (disminución del pH) por la extracción física parcial de los cationes mediante un intercambiador de cationes.

Requisitos:

- 1) El tratamiento se efectúa con resinas intercambiadoras de cationes regeneradas en ciclo ácido.
- 2) El tratamiento se debe limitar a la eliminación de los cationes en exceso.
- 3) A fin de evitar la producción de fracciones de mosto o de vino, el tratamiento debe realizarse de manera continua, con la incorporación en línea de los productos tratados a los productos originales.
- 4) Como alternativa, la resina puede ser introducida directamente en la cuba, en la cantidad necesaria, y separarse posteriormente mediante un medio físico apropiado.
- 5) El proceso íntegro se lleva 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 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 7) Las resinas catiónicas deben ajustarse a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y a las disposiciones de la Unión y nacionales adoptadas para la aplicación del mismo, así como a los requisitos de índole analítica que figuran en el apéndice 4 del presente anexo. Su utilización no debe entrañar modificaciones excesivas de la composición fisicoquímica ni de los caracteres organolépticos del mosto o del vino y se han de respetar los límites fijados en el punto 3 de la monografía «Resinas intercambiadoras de cationes» del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

▼ **M4***Apéndice 16***Requisitos relativos al tratamiento de reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante acoplamiento de técnicas de membrana**

El tratamiento de reducción del contenido en azúcar (en lo sucesivo, «el tratamiento») tiene como finalidad retirar azúcar de un mosto, mediante acoplamiento de técnicas 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 y del contenido de azúcar de la solución azucarada retirada del mosto inicial.
- 2) Los procedimientos deben permitir conservar los contenidos de los componentes del mosto, distintos de los azúcares.
- 3) La reducción del contenido en azúcar de los mostos excluye la corrección del contenido en alcohol de los vinos obtenidos de ellos.
- 4) El tratamiento no puede utilizarse conjuntamente con una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural previstas en el anexo XV *bis* del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 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 tiene por objetivo, por un lado, hacer apto el mosto para la segunda etapa de concentración y, por otro lado, conservar las macromoléculas de tamaño superior al umbral de corte de la membrana. Esta etapa puede realizarse por ultrafiltración.
- 7) El permeado obtenido durante la primera etapa del tratamiento se concentra a continuación mediante nanofiltración o por ósmosis inversa.

El agua de origen y los ácidos orgánicos no retenidos por la nanofiltración, en particular, pueden ser reintroducidos en el mosto tratado.
- 8) El tratamiento se lleva 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° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

▼M4*Apéndice 17***Requisitos relativos a la desacidificación mediante tratamiento con electromembranas**

El tratamiento con electromembranas (en lo sucesivo, «el tratamiento») es un método físico de extracción iónica del mosto o del vino bajo la acción de un campo eléctrico con ayuda de membranas permeables a los aniones, por una parte, y de membranas bipolares, por otra. La asociación de membranas permeables a los aniones y de membranas bipolares permite controlar la reducción de la acidez de titulación y de la acidez real (aumento del pH).

Requisitos:

- 1) Las membranas aniónicas deben estar dispuestas de manera que permitan únicamente la extracción de los aniones y, en particular, de los ácidos orgánicos del mosto o del vino.
- 2) Las membranas bipolares deben ser impermeables a los aniones y a los cationes del mosto o del vino.
- 3) El vino obtenido a partir de mosto o de vino desacidificado mediante este tratamiento debe contener al menos 1 g.l^{-1} de ácido tartárico.
- 4) La desacidificación por membrana y la acidificación se excluyen mutuamente.
- 5) La aplicación del tratamiento es responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 6) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 7) Las membranas utilizadas deben responder a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

▼M6*Apéndice 18***Requisitos para la gestión con contactores de membranas de los gases disueltos en el vino**

La gestión con contactores de membranas de los gases disueltos en el vino es un método físico de gestión de la concentración de gases disueltos en el vino por mediación de un contactor de membrana (membrana hidrofóbica) y de gases utilizados en enología.

PRESCRIPCIONES

- 1) Esta técnica puede utilizarse desde que finaliza la fermentación alcohólica hasta el envasado, como alternativa al uso de materiales de burbujeo o como alternativa al uso de sistemas que utilicen el efecto Venturi.
- 2) El responsable de la puesta en marcha del proceso deberá ser un enólogo o un técnico cualificado al respecto.
- 3) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 4) Las membranas que se utilicen deberán cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 y las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de los mismos. Además deben cumplir con las prescripciones del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

▼ M9*Apéndice 19***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 se llevará a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 2) El tratamiento deberá ser consignado en los registros contemplados en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1308/2013.
- 3) Las membranas que se utilicen deberán cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (CE) n° 10/2011, así como las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de los mismos. Además, deberán ajustarse a los requisitos del *Codex Enológico Internacional* publicado por la OIV.

▼ M9*Apéndice 20***Requisitos aplicables a los copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)**

Con el uso de PVI/PVP se pretende prevenir los defectos causados por contenidos de metales demasiado altos y reducir concentraciones elevadas no deseables de metales.

Requisitos:

- 1) Los copolímeros deberán eliminarse por filtración a más tardar en los dos días siguientes a la adición, teniendo en cuenta el principio de precaución.
- 2) En el caso de los mostos turbios, los copolímeros deberán añadirse, como muy pronto, dos días antes de la filtración.
- 3) El tratamiento se llevará a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 4) El tratamiento deberá ser consignado en los registros contemplados en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n^o 1308/2013.

▼ M9*Apéndice 21***Requisitos aplicables al cloruro de plata****▼ C2**

El cloruro de plata se utiliza en el tratamiento del vino para eliminar olores anormales derivados de la fermentación y el almacenamiento (causados por reacciones de reducción caracterizadas por la presencia de sulfuro de hidrógeno y tioles).

▼ M9

Requisitos:

- 1) El tratamiento se llevará a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 2) El tratamiento deberá ser consignado en los registros contemplados en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n^o 1308/2013.
- 3) El cloruro de plata añadido al vino deberá aplicarse a un soporte inerte como, por ejemplo, kieselguhr (tierra de diatomeas), bentonita, caolín, etc. El precipitado deberá eliminarse por cualquier procedimiento físico apropiado y tratarse en instalaciones especializadas.

▼ M10*Apéndice 22***Activadores de fermentación maloláctica**

El objetivo es añadir activadores de fermentación maloláctica al final o después de la fermentación alcohólica para facilitar la fermentación maloláctica.

Fomentar el inicio, la cinética o la refinalización de la fermentación maloláctica:

- a) mediante el enriquecimiento del medio ambiente con nutrientes y factores de crecimiento para las bacterias del ácido láctico;
- b) por la adsorción de algunos inhibidores de bacterias.

Prescripciones

- a) Los activadores son celulosa microcristalina o productos derivados de la degradación de las levaduras (autolisados, levaduras inactivadas, paredes de levadura, etc.);
- b) los activadores pueden añadirse al vino o al vino de fermentación antes o durante la fermentación maloláctica;
- c) los activadores no deben inducir desviaciones organolépticas del vino;
- d) los activadores de fermentación maloláctica deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV. Si los activadores son celulosa microcristalina, deben cumplir las especificaciones establecidas en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽¹⁾.

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

▼ M11*Apéndice 23***Requisitos para la utilización de placas filtrantes que contienen zeolita y-faujasita**

La utilización de una placa filtrante que contenga zeolita y-faujasita aplicada durante la filtración tiene como finalidad reducir la concentración de los haloaromáticos causantes de aromas extraños en los vinos por debajo de su umbral de percepción sensorial.

Prescripciones:

- a) el tratamiento debe realizarse con vinos clarificados;
- b) las placas filtrantes se deben limpiar y desinfectar antes de la filtración;
- c) la aplicación de zeolita y-faujasita debe ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

▼ M11*Apéndice 24***Requisitos para el tratamiento con poliaspartato de potasio en el vino**

La adición de poliaspartato de potasio al vino tiene como finalidad contribuir a la estabilización tartárica de este.

Prescripciones:

- a) la dosis óptima de poliaspartato de potasio utilizado para estabilizar el vino, incluidos los que tengan un grado elevado de inestabilidad tartárica, no deberá ser superior a 10 g/hl; a dosis más elevadas, la acción estabilizadora del poliaspartato de potasio no mejora y, en algunas ocasiones, puede inducirse un aumento de la turbidez del vino;
- b) en el caso de los vinos tintos con una elevada inestabilidad coloidal, se recomienda el tratamiento previo con bentonita;
- c) la aplicación de poliaspartato de potasio debe ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.



ANEXO I B

LÍMITES DEL CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

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

▼B

- los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol y su contenido de azúcar sea superior a 45 g/l,
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Val de Loire,
 - Vin de pays de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

▼M2

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var,

▼B

- los vinos dulces originarios de Grecia cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- los vinos dulces originarios de Chipre cuyo grado alcohólico volumétrico total sea inferior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a la denominación de origen protegida Κουμανδάρια (Commandaria),
- los vinos dulces originarios de Chipre procedentes de uvas sobremaduras o de uvas pasificadas cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes,
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),

▼ B

- Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

▼ M2

- los vinos originarios de Malta cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 13,5 % vol., cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a las denominaciones de origen protegidas «Malta» y «Gozo»;

▼ B

- d) 350 miligramos por litro en el caso de:
- los vinos que tengan derecho a la mención «Auslese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos rumanos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a la mención «výběr z hroznů»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «výber z hrozna» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský másláš» o «Tokajský fordítáš»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «vrhunsko vino ZGP — izbor»,

▼ M2

- los vinos que tengan derecho a la mención tradicional «Késői szüretelésű bor»,

▼ M4

- los vinos procedentes de Italia de tipología «Aleatico» con derecho a la denominación de origen protegida «Pergola» y a la mención tradicional «Passito»;

▼ B

- e) 400 miligramos por litro en el caso de:
- los vinos con derecho a las denominaciones «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Troddenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen siguientes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon salvo si lleva la mención «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguido del nombre del municipio de origen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh salvo si lleva la mención «sec», Alsace y Alsace grand cru seguido de la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
 - los vinos dulces de uvas sobremaduras y los vinos dulces de uvas pasificadas originarios de Grecia cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar sea igual o superior a 45 g/l y que tengan derecho a una de las denominaciones de origen protegidas siguientes: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnés), y los vinos dulces de uvas sobremaduras y los vinos dulces de uvas pasificadas que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos-Holy Mountain),
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a las menciones «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «bobuľový výber», «hroziakový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» o «slamové víno» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský výber», «Tokajská esencia» o «Tokajská výberová esencia»,

▼ M4

- los vinos procedentes de Hungría con derecho a una denominación de origen protegida y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Tokaji másolás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor», o «Jégbor»,

▼ B

- los vinos que tengan derecho a la denominación de origen «Albana di Romagna» designados por la mención «passito»,
- los vinos luxemburgueses con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «vendanges tardives», «vin de glace» o «vin de paille»,

▼ M3

- los vinos procedentes de Portugal que tengan derecho a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, así como a la mención «colheita tardia»,

▼ B

- los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» o «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» o «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,

- los vinos blancos originarios de Canadá con derecho a llevar la mención «Icewine».

3. Las listas de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida que figuran en el punto 2, letras c), d) y e), podrán modificarse cuando cambien las condiciones de producción de los vinos considerados o cambie su indicación geográfica o su denominación de origen.

► **M5** Los Estados miembros notificarán a la Comisión, por adelantado y de conformidad con el Reglamento (CE) n° 792/2009, todas las informaciones técnicas necesarias relativas a los vinos considerados, incluidos los pliegos de condiciones, así como las cantidades producidas al año. ◀

4. Cuando las condiciones climáticas lo requieran, la Comisión podrá decidir, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, que los Estados miembros interesados puedan, en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad y respecto a los vinos producidos en su territorio, permitir que los contenidos máximos totales de anhídrido sulfuroso inferiores a 300 miligramos por litro contemplados en el presente punto se aumenten en 50 miligramos por litro como máximo. La lista de los casos en que los Estados miembros pueden autorizar este aumento figura en el apéndice 1.

5. Los Estados miembros pueden aplicar disposiciones más restrictivas a los vinos producidos en su territorio.

B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR

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

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

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

C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS

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

a) 185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad, y

b) 235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos.

2. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar, respecto a los vinos espumosos contemplados en el punto 1, letras a) y b), producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente como máximo en 40 miligramos por litro, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros de que se trate.

▼ **M8***Apéndice I***Aumento del contenido máximo total de anhídrido sulfuroso cuando lo requieran las condiciones meteorológicas**

	Año	Estado miembro	Superficies vitícolas	Vinos correspondientes
1.	2000	Alemania	Todas las zonas vitícolas del territorio alemán	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2000
2.	2006	Alemania	Las zonas vitícolas de las regiones de Baden-Wurtemberg, Baviera, Hesse y Renania-Palatinado	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2006
3.	2006	Francia	Las zonas vitícolas de los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2006
4.	2013	Alemania	Las zonas vitícolas de la zona delimitada de la denominación de origen protegida «Mosel» y de las indicaciones geográficas protegidas «Landwein der Mosel», «Landwein der Ruwer», «Landwein der Saar» y «Saarländischer Landwein»	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2013
5.	2014	Alemania	Las zonas vitícolas de los Estados federados de Baden-Wurtemberg, Baviera, Hesse y Renania-Palatinado	Todos los vinos producidos con uvas cosechadas en el año 2014

▼B*ANEXO I C***LÍMITES DEL CONTENIDO EN ACIDEZ VOLÁTIL DE LOS VINOS**

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

▼M5

Los Estados miembros comunicarán estas excepciones a la Comisión de conformidad con el Reglamento (CE) n° 792/2009. La Comisión informará de ello a los demás Estados miembros.



ANEXO I D

LÍMITES Y CONDICIONES APLICABLES A LA EDULCORACIÓN DE LOS VINOS

1. Únicamente está autorizada la edulcoración de vino realizada con uno o varios de los productos siguientes:
 - a) mosto de uva;
 - b) mosto de uva concentrado;
 - c) mosto de uva concentrado rectificado.

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

2. Queda prohibida, dentro del territorio de la Comunidad, la edulcoración de los vinos importados destinados al consumo humano directo y designados mediante una indicación geográfica. La edulcoración de los demás vinos importados está sometida a las mismas condiciones que se aplican a los vinos producidos en la Comunidad.
3. Un Estado miembro puede autorizar la edulcoración de un vino con denominación de origen protegida únicamente si la misma se realiza:
 - a) cumpliendo las condiciones y los límites fijados en las demás partes del presente anexo;
 - b) dentro de la región de la cual proceda el vino de que se trate o en una zona de proximidad inmediata.

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

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

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

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

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

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

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

▼B

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

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

▼M4

Se permite la utilización de anhídrido carbónico en el procedimiento de transvase por contrapresión, bajo control 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.

▼B

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

B. Vinos espumosos de calidad

1. El licor de tiraje destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad solo puede componerse de:
 - a) sacarosa,
 - b) mosto de uva concentrado,
 - c) mosto de uva concentrado rectificado,
 - d) mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado, o
 - e) vino.
2. Los Estados miembros productores pueden definir características o condiciones de producción y de circulación adicionales o más rigurosas para los vinos espumosos de calidad contemplados en el presente título que se produzcan en sus territorios.

▼B

3. Además, se aplican también a la elaboración de los vinos espumosos de calidad las normas que se contemplan:
 - en la letra A, puntos 1 a 10,
 - en la letra C, punto 3, respecto al grado alcohólico volumétrico adquirido; punto 5, respecto a la sobrepresión mínima, y puntos 6 y 7 respecto a las duraciones mínimas de los procesos de elaboración, sin perjuicio de lo dispuesto en la presente letra B, punto 4, letra d).
4. En lo que respecta al vino espumoso de calidad de tipo aromático:
 - a) salvo excepciones, solo puede obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, exclusivamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de las variedades de vid que figuren en una lista del apéndice 1. ► **MI** 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 Véneto 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 debe ser como mínimo del:
 - 9,5 % vol en las zonas vitícolas C III,
 - 9 % vol en las demás zonas vitícolas.

▼MI

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, pueden tener un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 8,5 % vol.

▼B

3. El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida, incluido el alcohol que contenga el licor de expedición que haya podido añadirse, no debe ser inferior al 10 % vol.
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 añade el licor de tiraje.
5. No obstante lo dispuesto en el anexo IV, punto 5, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, los vinos espumosos de calidad con denominación de origen protegida contenidos en recipientes cerrados cuya capacidad sea inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima podrá ser de 3 bares cuando se conserven a una temperatura de 20 °C.

▼B

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

▼ B*Apéndice 1*

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

Airén

▼ M2

Albariño

▼ B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

▼ M1

Glera

▼ B

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

▼ M2

Macabeo B

▼ B

Macabeu B

▼ M2

Todas las Malvasías

▼ B

Todos los Malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

▼ M2

Todos los Moscateles

▼ B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Todos los Muscat

Manzoni moscato

▼ B

Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard

▼ M1

▼ B

Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefir B

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

1. Los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizados para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida solamente pueden haberse sometido, en su caso, a las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento.
2. No obstante:
 - a) el aumento del grado alcohólico volumétrico natural únicamente puede conseguirse mediante la utilización de los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008 y,
 - b) como excepción, España puede autorizar la utilización de sulfato de calcio para los vinos españoles designados por la mención tradicional «vino generoso» o «vino generoso de licor», siempre que sea una práctica tradicional y a condición de que el contenido en sulfato del producto sometido a dicho tratamiento no sea superior a 2,5 g/l, expresado en sulfato de potasio; los vinos así obtenidos pueden someterse a una acidificación suplementaria con el límite máximo de 1,5 g/l.
3. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas para los vinos de licor y los vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida elaborados en sus territorios, se autoriza a someter esos productos a las prácticas enológicas contempladas en el Reglamento (CE) n° 479/2008 o en el presente Reglamento.
4. Quedan asimismo autorizados:
 - a) siempre que los productos utilizados no se hayan sometido a un aumento artificial del grado alcohólico natural con mosto de uva concentrado y bajo reserva de que se efectúe una declaración y se lleve un registro, la edulcoración conseguida mediante:
 - mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 3 % vol;

▼M2

- mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, en el caso del vino español designado mediante la mención tradicional «vino generoso de licor», a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol;

▼B

- mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida «Madeira», siempre que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol;
- b) la adición de alcohol, destilado o aguardiente, contemplada en el punto 3, letras e) y f), del anexo IV del Reglamento (CE) n° 479/2008, con el fin de compensar las pérdidas ocasionadas por la evaporación durante el envejecimiento;
 - c) el envejecimiento en recipientes mantenidos a una temperatura que no sobrepase los 50 °C, para los vinos de licor con la denominación de origen protegida «Madeira».

▼B

5. Las variedades de vid de las que se obtienen los productos mencionados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizadas para la elaboración de vinos de licor y de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida se deben seleccionar entre las contempladas en el artículo 24, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 479/2008.
6. El grado alcohólico volumétrico natural de los productos contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008 utilizados para la elaboración de vinos de licor distintos de los vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica protegida no puede ser inferior al 12 % vol.

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

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

▼M2

No obstante, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», el mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la variedad de vid Pedro Ximénez, puede ser originario de la región «Montilla-Moriles».

▼B

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

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

5. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas respecto a los vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados en su territorio:
 - a) el grado alcohólico volumétrico natural de los productos utilizados para la elaboración de un vino de licor con denominación de origen protegida contemplados en el anexo IV, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 479/2008, no puede ser inferior al 12 % vol. No obstante, determinados vinos de licor con denominación de origen protegida que figuran en una de las listas del apéndice 2, letra A, del presente anexo, pueden proceder:
 - i) bien de mosto de uva cuyo grado alcohólico volumétrico natural sea, al menos, igual al 10 % vol, cuando se trate de los vinos de licor con denominación de origen protegida obtenidos por adición de aguardiente de vino o de orujo de uva con denominación de origen y procedentes eventualmente de la misma explotación,

▼B

- ii) bien de mosto de uva parcialmente fermentado o, en lo referente al segundo guión que figura a continuación, de vino cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial sea, al menos, igual al:
 - 11 % vol, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida obtenidos por adición de alcohol neutro, de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no sea inferior al 70 % vol o de aguardiente de origen vitícola,
 - 10,5 % vol en el caso de los vinos elaborados a partir de mosto de uvas blancas mencionados en la lista 3 del apéndice 2, letra A,
 - 9 % vol., en el caso del vino de licor portugués con denominación de origen protegida «Madeira» cuya producción sea tradicional y su utilización esté regulada por la legislación nacional que lo contemple expresamente;
 - b) la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida que tengan, no obstante lo dispuesto en el anexo IV, punto 3, letra b), del Reglamento (CE) n° 479/2008, un grado alcohólico volumétrico total inferior al 17,5 % vol e igual o superior al 15 % vol, en virtud de una disposición expresa de la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985, figura en el apéndice 2, letra B.
6. Las menciones específicas tradicionales «οἶνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» se reservan a los vinos de licor con denominación de origen protegida:
- obtenidos a partir de vendimias procedentes, en un 85 % como mínimo, de las variedades de vid cuya lista figura en el apéndice 3,
 - procedentes de mostos con una riqueza natural inicial en azúcares de 212 g/l como mínimo,
 - obtenidos, con exclusión de cualquier otro aumento artificial del grado alcohólico natural, mediante adición de alcohol, de destilado o de aguardiente, contemplados en el anexo IV, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 479/2008.
7. En lo que respecta a los vinos de licor con denominación de origen protegida elaborados en sus respectivos territorios y siempre que las prácticas tradicionales de producción así lo exijan, los Estados miembros pueden estipular que la mención específica tradicional «vin doux naturel» quede reservada a los vinos de licor con denominación de origen protegida:
- vinificados directamente por los productores cosecheros, siempre que procedan exclusivamente de sus cosechas de Muscats, Grenache, Maccabéo o Malvoisie; no obstante, se admitirán las cosechas obtenidas en parcelas plantadas también, dentro del límite del 10 % del número total de cepas de viña, con variedades de vid distintas de las cuatro designadas anteriormente,
 - obtenidos en el límite de un rendimiento por hectárea de 40 hectolitros de mosto de uva contemplado en el anexo IV, punto 3, letra c), guiones primero y cuarto, del Reglamento (CE) n° 479/2008; cualquier rebasamiento de dicho rendimiento hará perder a la totalidad de la cosecha el beneficio de la denominación «vin doux naturel»,
 - procedentes de un mosto de uva antes citado con una riqueza natural inicial en azúcares de 252 g/l como mínimo,
 - obtenidos, con exclusión de todo otro aumento artificial del grado alcohólico natural, por adición de alcohol de origen vitícola correspondiente en alcohol puro al 5 %, como mínimo, del volumen del mosto de uva antes citado y, como máximo, a la menor de las dos proporciones siguientes:
 - 10 % del volumen del mosto de uva antes citado utilizado, o
 - 40 % del grado alcohólico volumétrico total del producto acabado, representado por la suma del grado alcohólico volumétrico adquirido y el equivalente del grado alcohólico volumétrico en potencia calculado sobre la base del 1 % vol de alcohol puro por 17,5 gramos de azúcares residuales por litro.

▼ C1

8. ► **M3** La mención específica 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 y: ◀

▼ B

- obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido Fino,
- ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en toneles de roble.

La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entiende como el proceso biológico que, realizándose a la vez que el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas.

9. La mención específica tradicional «vinho generoso» solo puede utilizarse para los vinos de licor con denominación de origen protegida «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» y «Carcavelos» en asociación con su respectiva denominación de origen.
10. La mención específica tradicional «vino generoso de licor» queda reservada al vino de licor con denominación de origen protegida:

▼ M2

- obtenido a partir de «vino generoso» contemplado en el punto 8, o de vino bajo velo apto para dar tal «vino generoso», que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, bien de mosto de uva concentrado rectificado, bien de «vino dulce natural»,

▼ B

- ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en toneles de roble.

▼B*Apéndice I***Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida cuya elaboración se rige por normas particulares**

- A. LISTA DE VINOS DE LICOR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN CUYA ELABORACIÓN SE UTILIZA MOSTO DE UVA O LA COMBINACIÓN DE ESTE PRODUCTO CON VINO

(Punto B.1 del presente anexo)

GRECIA

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

ESPAÑA

Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o por la del Estado miembro
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
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

▼M2**▼B**

ITALIA

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

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

(Punto B.2 del presente anexo)

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

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

GRECIA

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

▼ B

ESPAÑA

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

CHIPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

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

GRECIA

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

FRANCIA

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

CHIPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

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

GRECIA

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

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

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

ESPAÑA

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

ITALIA

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

CHIPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼B

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

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

ESPAÑA

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

▼M2**▼B**

ITALIA

Marsala.

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

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

ESPAÑA

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

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ B*Apéndice 2***A. Listas contempladas en el anexo III, letra B, punto 5, letra a)**

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

FRANCIA

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

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

PORTUGAL

Porto-Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIA

Moscato di Noto

▼ M2**▼ B**

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

ESPAÑA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

▼ M2**ITALIA**

Trentino

▼ B

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

PORTUGAL

Madeira

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

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

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

ESPAÑA

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

ITALIA

Trentino

PORTUGAL

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

▼ **B**

Apéndice 3

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

▼ **C1**

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 —
▶ **M2** Moscateles — Garnacha. ◀



ANEXO IV

MÉTODOS DE ANÁLISIS COMUNITARIOS ESPECÍFICOS

A. ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. **Fundamento del método**

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

2. **Reactivos**

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

3. **Material**

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

4. **Procedimiento**

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

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

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

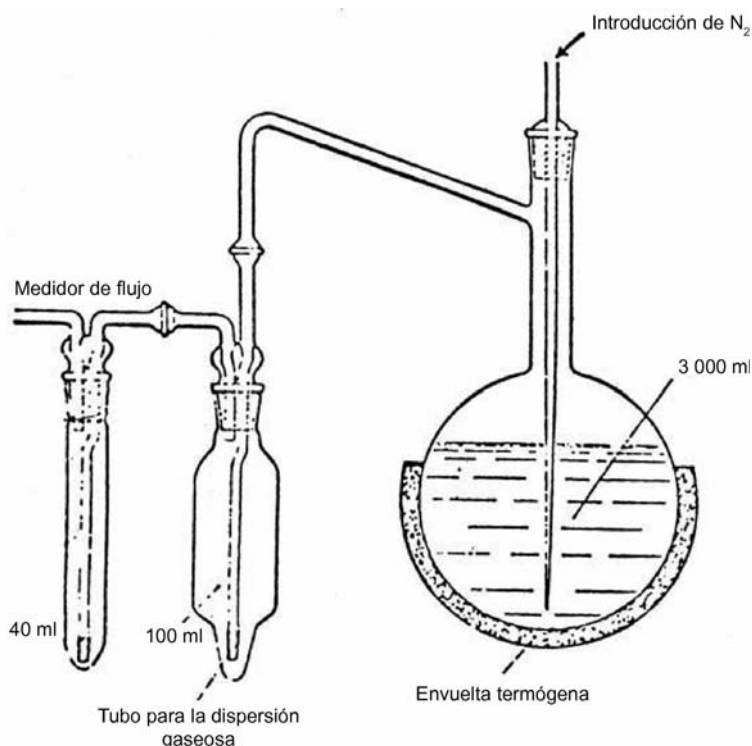
Inyectar con la ayuda de la microjeringa una cantidad de solución patrón tal que el pico correspondiente al isotiocianato de alilo pueda identificarse fácilmente sobre el cromatograma.

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

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

▼ B

Aparato de destilación bajo corriente de nitrógeno



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

▼ M4▼ Bf) *Meso-inositol, escilo-inositol y sacarosa*1. **Fundamento del método**

Cromatografía de gases de derivados silanizados

2. **Reactivos**

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

3. **Material**

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

Condiciones operativas: gas portador: hidrógeno y helio

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

▼ B

- 3.3. Integrador
- 3.4. Microjeringa de 10 µl
- 3.5. Micropipetas de 50, 100 y 200 µl
- 3.6. Viales de 2 ml con tapón de teflón
- 3.7. Estufa

4. Procedimiento

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

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

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

5. Cálculo de los factores de respuesta

- 5.1. Preparar una solución que contenga:

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

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

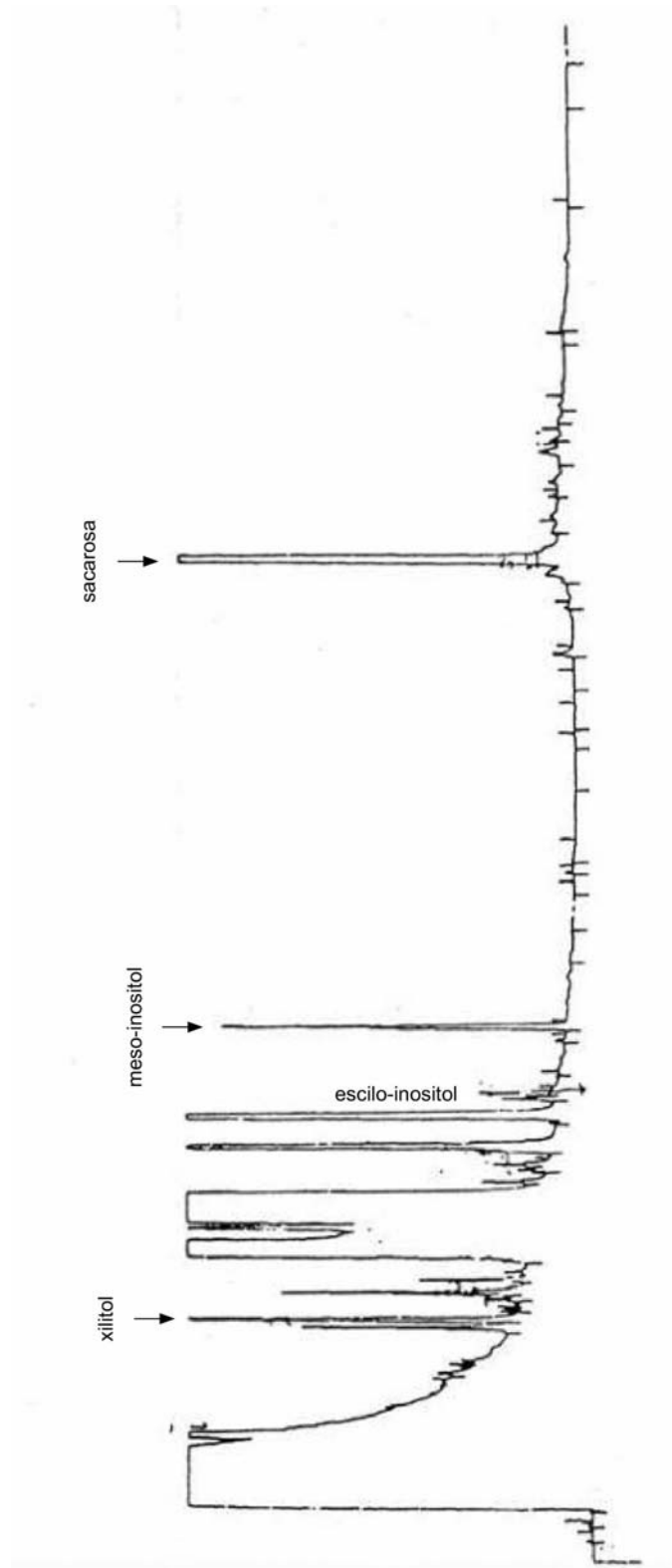
Para el escilo-inositol, que no se comercializa y cuyo tiempo de retención está comprendido entre el último pico de las formas anoméricas de la glucosa y del meso-inositol (véase figura adjunta), utilizar el mismo factor de respuesta que el del meso-inositol.

6. Expresión de los resultados

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

La sacarosa se expresa en gramos por kilogramo de mosto.

▼B





ANEXO V

TABLA DE CORRESPONDENCIAS CONTEMPLADA EN EL ARTÍCULO 16, PÁRRAFO SEGUNDO

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