

I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

REGLAMENTO (CE) Nº 1622/2000 DE LA COMISIÓN**de 24 de julio de 2000**

que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, e introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola⁽¹⁾, y, en particular, sus artículos 42, 44, 45, 46 y 80,

Considerando lo siguiente:

- (1) El capítulo I del título V del Reglamento (CE) nº 1493/1999, así como varios anexos de dicho Reglamento, establecen normas generales en relación con los tratamientos y prácticas enológicos y remiten, por lo demás, a disposiciones de aplicación que deberá adoptar la Comisión.
- (2) Dado que, hasta la adopción del Reglamento (CE) nº 1493/1999, tales normas se hallaban dispersas en múltiples reglamentos comunitarios, resulta conveniente, en interés tanto de los operadores económicos de la Comunidad, como de las Administraciones que se encargan de aplicar la normativa comunitaria, reunir el conjunto de dichas disposiciones en un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos y derogar los Reglamentos que trataban este tema, a saber, los Reglamentos de la Comisión (CEE) nº 1618/70⁽²⁾, (CEE) nº 1972/78⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 45/80⁽⁴⁾, (CEE) nº 2394/84⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 2751/86⁽⁶⁾, (CEE) nº 305/86⁽⁷⁾, (CEE) nº 1888/86⁽⁸⁾, (CEE) nº 2202/89⁽⁹⁾, (CEE)

nº 2240/89⁽¹⁰⁾, (CEE) nº 3220/90⁽¹¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1477/99⁽¹²⁾, (CE) nº 586/93⁽¹³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 693/96⁽¹⁴⁾, (CE) nº 3111/93⁽¹⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 693/98⁽¹⁶⁾, y (CE) nº 1128/96⁽¹⁷⁾.

- (3) El código comunitario así elaborado ha de recoger la normativa actual, adaptándola a las nuevas exigencias del Reglamento (CE) nº 1493/1999. No obstante, deben introducirse algunas modificaciones en esa normativa para hacerla más coherente, simplificarla y subsanar ciertas lagunas que aún subsisten, a fin de adoptar una normativa comunitaria completa en este ámbito. Asimismo, conviene precisar determinadas normas, con vistas a una mayor seguridad jurídica en su aplicación.
- (4) Además, en aras de una simplificación de la normativa en este ámbito, resulta procedente limitarse únicamente a las disposiciones de aplicación expresamente contempladas por el Consejo en el Reglamento (CE) nº 1493/1999. Por lo demás, en materia enológica, las normas derivadas de los artículos 28 y siguientes del Tratado son, en principio, suficientes para hacer posible la libre circulación de los productos del sector vitivinícola.
- (5) Resulta igualmente oportuno especificar que el presente código se aplicará sin perjuicio de las disposiciones específicas establecidas en otros ámbitos, disposiciones que pueden, concretamente, existir o introducirse en la normativa sobre productos alimenticios.

(1) DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.
(2) DO L 175 de 8.8.1970, p. 17.
(3) DO L 226 de 17.8.1978, p. 11.
(4) DO L 7 de 11.1.1980, p. 12.
(5) DO L 224 de 21.8.1984, p. 8.
(6) DO L 253 de 5.9.1986, p. 11.
(7) DO L 38 de 13.2.1986, p. 13.
(8) DO L 163 de 13.6.1986, p. 19.
(9) DO L 209 de 21.7.1989, p. 31.

(10) DO L 215 de 26.7.1989, p. 16.
(11) DO L 308 de 8.11.1990, p. 22.
(12) DO L 171 de 7.7.1999, p. 6.
(13) DO L 61 de 13.3.1993, p. 39.
(14) DO L 97 de 18.4.1996, p. 17.
(15) DO L 278 de 11.11.1993, p. 48.
(16) DO L 96 de 28.3.1998, p. 17.
(17) DO L 150 de 25.6.1996, p. 13.

- (6) En el apartado 5 de su artículo 42, el Reglamento (CE) n° 1493/1999 permite que se utilicen en la Comunidad, a efectos de la elaboración de los productos a que se refiere ese mismo apartado 5, uva distinta de la procedente de las variedades que figuran en la clasificación establecida con arreglo al artículo 19 del citado Reglamento como variedades de uva de vinificación, así como los productos que de ella se deriven. Resulta, pues, procedente establecer la lista de las variedades a las que se aplicará tal excepción.
- (7) En aplicación de lo dispuesto en el anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, conviene establecer la lista de vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vlcprd) cuyas normas de elaboración específicas están admitidas. Con objeto de determinar con facilidad los productos y facilitar los intercambios intracomunitarios, es conveniente que se haga referencia a la designación del producto establecida en la normativa comunitaria o, en su caso, en la legislación nacional.
- (8) En aplicación de lo dispuesto en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, resulta, asimismo, oportuno fijar los límites para el uso de ciertas sustancias, así como las condiciones de uso de algunas de ellas.
- (9) Habida cuenta de los datos técnicos y científicos actualmente disponibles sobre la adición de lisozima, concretamente en lo que se refiere a las características cualitativas y sanitarias de los vinos sometidos a dicho tratamiento, no pueden establecerse de manera definitiva los límites aplicables a tal tratamiento y procede prohibir por ahora su utilización y realizar experimentos complementarios con ocasión de la próxima campaña.
- (10) El artículo 44 del Reglamento (CEE) n° 337/79⁽¹⁾ modificado por el Reglamento (CEE) n° 3307/85⁽²⁾ preveía, con efecto a partir del 1 de septiembre de 1986, una disminución de 15 mg por litro de los contenidos máximos totales de anhídrido sulfuroso de los vinos que no fueran vinos espumosos, vinos de licor y algunos vinos de calidad. Con objeto de evitar dificultades en la comercialización de los vinos como consecuencia de la mencionada modificación de las normas de producción, se estableció la posibilidad de que, después de dicha fecha, fueran comercializados para el consumo humano directo los vinos originarios de la Comunidad, con la excepción de Portugal, producidos antes de dicha fecha, y, durante el período transitorio de un año a contar desde la mencionada fecha, los vinos originarios de países terceros y Portugal, cuando su contenido total de anhídrido sulfuroso se ajustara a las disposiciones comunitarias y, en su caso, a las disposiciones españolas en vigor antes del 1 de septiembre de 1986. Dado que aún puede haber existencias de estos vinos, resulta procedente prorrogar la referida medida.
- (11) Los artículos 12 y 16 del Reglamento (CEE) n° 358/79⁽³⁾ establecían, con efecto a partir del 1 de septiembre de 1986, una disminución de 15 miligramos por litro de los contenidos máximos totales de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos, de los vinos espumosos de calidad, así como de los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas. En lo que se refiere a los vinos espumosos originarios de la Comunidad, con excepción de Portugal, el párrafo primero del artículo 22 del Reglamento (CEE) n° 358/79 establecía la posibilidad de comercializar esos productos hasta el agotamiento de las existencias, siempre que hubieran sido elaborados de conformidad con las disposiciones del Reglamento (CEE) n° 358/79 en su versión aplicable con anterioridad al 1 de septiembre de 1986. Es conveniente establecer disposiciones transitorias en lo que se refiere a los vinos espumosos importados, así como a los vinos espumosos originarios de España y de Portugal elaborados antes del 1 de septiembre de 1986, a fin de evitar dificultades en la comercialización de dichos productos, y permitir que estos productos puedan ser comercializados durante un período transitorio después de esa fecha si su contenido total de anhídrido sulfuroso se atiene a las disposiciones comunitarias en vigor con anterioridad al 1 de septiembre de 1986.
- (12) El punto 1 de la sección B del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 fija el contenido máximo de acidez volátil de los vinos, pudiendo establecerse excepciones para determinados vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcprd) y determinados vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica o cuyo grado alcohólico volumétrico sea igual o superior al 13%. Algunos vinos originarios de Alemania, España, Francia, Italia, Austria y el Reino Unido y pertenecientes a estas categorías presentan normalmente, debido a los métodos particulares de elaboración y a su elevado grado alcohólico volumétrico, un contenido de acidez volátil superior al previsto en el anexo V antes mencionado y, para permitir que tales vinos puedan seguir elaborándose con arreglo a los métodos tradicionales, merced a los cuales pueden adquirir sus propiedades características, es conveniente establecer una excepción a lo dispuesto en el punto 1 de la sección B del anexo V antes citado.
- (13) De conformidad con lo dispuesto en el punto 3 de la sección D del anexo V del Reglamento (CEE) n° 1493/1999, es preciso indicar las regiones vitícolas en las que se practicaba tradicionalmente la adición de sacarosa de conformidad con la legislación existente el 8 de mayo de 1970.
- (14) Las reducidas dimensiones de la viticultura en el Gran Ducado de Luxemburgo permiten a las autoridades competentes efectuar un control analítico sistemático de todos los lotes de productos objeto de vinificación. Mientras subsistan estas condiciones, no resulta indispensable la declaración de la intención de aumentar artificialmente el grado alcohólico natural.

(1) DO L 54 de 5.3.1979, p. 1.

(2) DO L 367 de 31.12.1985, p. 39.

(3) DO L 54 de 5.3.1979, p. 130.

- (15) El punto 5 de la sección G del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999 establece que cada una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, acidificación y desacidificación debe ser objeto de una declaración a las autoridades competentes. Lo mismo debe hacerse en lo que respecta a las cantidades de azúcar, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado que se hallen en poder de las personas físicas o jurídicas que efectúen tales operaciones. El objetivo de estas declaraciones es permitir un control de las operaciones de que se trata. Por consiguiente, es necesario que las declaraciones se presenten ante la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se lleve a cabo la operación, que tengan la máxima precisión posible y que, cuando se trate de un aumento del grado alcohólico, estén en poder de la autoridad competente en un plazo que permita el control adecuado de la operación. En lo que se refiere a la acidificación y la desacidificación, resulta suficiente un control a posteriori. Por tal motivo y para una mayor agilización administrativa, es conveniente permitir que las declaraciones, salvo la primera de la campaña, se efectúen mediante la actualización de registros controlados con regularidad por la autoridad competente.
- (16) El punto 1 de la sección F del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999 establece determinadas normas para la edulcoración de los vinos. Esta disposición se refiere en particular a los vinos de mesa. No obstante, en virtud de lo previsto en el punto 2 de la sección G del anexo VI de ese mismo Reglamento, es aplicable a los vcpd.
- (17) La edulcoración no debe implicar un aumento artificial suplementario del grado alcohólico natural en relación con los límites fijados en la sección C del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999. Para tener en cuenta dicha necesidad, se han previsto disposiciones especiales en el punto 1 de la sección F del anexo V del mismo Reglamento. Por otra parte, resulta indispensable adoptar medidas de control para garantizar, en particular, el cumplimiento de las disposiciones consideradas.
- (18) Para contribuir, en particular, a la eficacia de los controles, es oportuno que sólo se practique la edulcoración en la fase de producción o en una fase lo más próxima posible a la de producción. Es necesario, por consiguiente, limitar la edulcoración a la fase de producción y a la de comercio mayorista.
- (19) Es necesario que el organismo de control sea informado de la inminencia de la operación. A tal fin, es conveniente prever que toda persona que tenga el propósito de llevar a cabo la edulcoración lo comunique al organismo de control mediante una declaración escrita. No obstante, puede permitirse una agilización del procedimiento en caso de que una empresa realice la edulcoración de forma habitual o continua.
- (20) El objetivo de la declaración es permitir un control de la operación de que se trate. Es necesario, por consiguiente, que las declaraciones se dirijan a la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se llevará a cabo la operación, que tengan la mayor precisión posible y que estén en poder de la autoridad competente antes de que se realice dicha operación.
- (21) Para que el control resulte eficaz, es indispensable que el interesado presente una declaración de las cantidades de mostos de uva o mostos de uva concentrados que estén en su poder antes de la edulcoración. No obstante, dicha declaración sólo tiene valor si va acompañada de la obligación de llevar registros de entradas y de salidas de los productos empleados en la operación.
- (22) Con objeto de evitar el uso de la sacarosa en la edulcoración de los vinos de licor, es conveniente permitir, además del uso de mosto de uva concentrado, el de mosto de uva concentrado rectificado.
- (23) La mezcla es una práctica enológica corriente y, dados los efectos que puede tener, es necesario regular su empleo, en particular para evitar abusos.
- (24) La mezcla consiste en una combinación de vinos o mostos de diferentes procedencias o de diferentes categorías.
- (25) En el caso de vinos o mostos procedentes de la misma zona vitícola de la Comunidad o de la misma zona de producción de un tercer país es de gran interés, para su valor comercial, indicar la procedencia geográfica o la variedad de vid. Por consiguiente, procede considerar asimismo como mezcla la combinación de vinos o mostos de uva procedentes de una misma región pero, dentro de la misma, de diferentes unidades geográficas, así como la combinación de vinos o mostos de uva obtenidos a partir de diferentes variedades de vid o años de cosecha cuando se hagan las indicaciones relativas a los mismos en la denominación del producto obtenido de la operación.
- (26) El apartado 6 del artículo 42 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 prohíbe, en principio, la mezcla de un vino de mesa blanco con un vino de mesa tinto, aunque se prevé una excepción para las regiones en las que ésta era una práctica tradicional.
- (27) Basándose en esta excepción, resulta procedente establecer disposiciones de aplicación específicas para España, vinculándolas a la estructura de la viticultura y a los hábitos de consumo, que evolucionan con lentitud.
- (28) Para que la posibilidad de mezclar vinos de mesa blancos y tintos se mantenga limitada al país en que esa práctica es necesaria, es indispensable garantizar que los vinos resultantes no puedan ser consumidos fuera de España.
- (29) Procede permitir a los Estados miembros que autoricen, por un período determinado y con fines experimentales, el recurso a determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en el Reglamento (CE) nº 1493/1999.

- (30) El apartado 3 del artículo 46 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 dispone la adopción de métodos de análisis que permitan determinar la composición de los productos mencionados en el artículo 1 de dicho Reglamento y de normas que permitan establecer si tales productos han sido sometidos a tratamientos que infrinjan las prácticas enológicas autorizadas.
- (31) El punto 1 de la sección J del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999 prevé un examen analítico que determine, como mínimo, los valores de los elementos característicos del vecprd de que se trate, que figuren entre los enumerados en el punto 3 de dicha sección.
- (32) Para controlar las indicaciones recogidas en los documentos relativos a los productos considerados, es necesario establecer métodos de análisis uniformes que garanticen la obtención de datos precisos y comparables. En consecuencia, tales métodos deben ser obligatorios para cualquier transacción comercial y cualquier operación de control; no obstante, dada la necesidad del control y habida cuenta de las posibilidades limitadas del comercio, es conveniente seguir admitiendo, durante un período limitado, un cierto número de procedimientos usuales que permitan una determinación rápida y suficientemente segura de los elementos investigados.
- (33) Los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino se establecen en el Reglamento (CEE) n° 2676/90 de la Comisión⁽¹⁾. Habida cuenta de la validez de los métodos descritos en el citado Reglamento, procede mantenerlo en vigor, salvedad hecha de los métodos usuales, que, en su día, ya no se describirán.
- (34) El artículo 80 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 prevé la posibilidad de adoptar medidas provisionales para facilitar la transición al régimen establecido en el Reglamento. Conviene hacer uso de tal posibilidad con objeto de evitar las considerables pérdidas que pueden ocasionarse a los operadores que dispongan de existencias importantes de algunos de los productos contemplados en el Reglamento.
- (35) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de Gestión del Vino.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto del presente Reglamento

Sin perjuicio de las disposiciones generales aplicables a todos los productos alimenticios, la normativa comunitaria en materia de tratamientos y prácticas enológicas estará constituida por el capítulo I del título V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 y los anexos de dicho Reglamento, así como por el presente código.

⁽¹⁾ DO L 272 de 3.10.1990, p. 1.

El presente código contiene las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1493/1999 relativas, en particular, a los productos que entren en el proceso de vinificación (título I), a los tratamientos y prácticas enológicas autorizados en la Comunidad (títulos II y III).

TÍTULO I

PRESCRIPCIONES RELATIVAS A DETERMINADAS UVAS Y DETERMINADOS MOSTOS DE UVA

Artículo 2

Utilización de uva procedente de ciertas variedades

1. Queda prohibida la vinificación de uva procedente de las variedades clasificadas exclusivamente como uva de mesa.
2. No obstante lo previsto en el apartado 5 del artículo 42 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, podrá utilizarse en la Comunidad, para la elaboración de los productos a que se refiere dicha disposición, uva procedente de las variedades que figuran en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 3

Utilización de productos que no poseen el grado alcohólico volumétrico natural necesario para la producción de vinos espumosos, vinos espumosos gasificados o vinos de aguja gasificados

Los años en los que podrán utilizarse para la producción de vinos espumosos, vinos espumosos gasificados o vinos de aguja gasificados, en las condiciones prescritas por el apartado 3 del artículo 44 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, los productos procedentes de las zonas vitícolas A y B que, debido a condiciones climáticas desfavorables, no posean el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para dichas zonas vitícolas, se fijan en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 4

Utilización de mostos de uva procedente de ciertas variedades de vid para la elaboración de vinos espumosos de calidad de tipo aromático y vecprd de tipo aromático y excepciones a dicha utilización

1. La lista de las variedades de vid a partir de las cuales se obtendrán los mostos de uva o mostos de uva parcialmente fermentados que deberán utilizarse para la constitución del vino base destinado a la elaboración de vinos espumosos de calidad de tipo aromático y vecprd de tipo aromático, de conformidad con lo previsto en la letra a) del punto 3 de la sección I del anexo V y la letra a) del punto 10 de la sección K del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999, figura en la sección A del anexo III del presente Reglamento.

2. Las excepciones a que se hace referencia en la letra a) del punto 3 de la sección I del anexo V y la letra a) del punto 10 de la sección K del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999 en lo que respecta a las variedades de vid y los productos constitutivos del vino base, se fijan en la sección B del anexo III del presente Reglamento.

TÍTULO II

PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS

CAPÍTULO I

LÍMITES Y CONDICIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE DETERMINADAS SUSTANCIAS AUTORIZADAS CON FINES ENOLÓGICOS

Artículo 5

Límites para el uso de ciertas sustancias

Las sustancias autorizadas con fines enológicos que se especifican en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999 sólo podrán utilizarse dentro de los límites fijados en el anexo IV del presente Reglamento.

Artículo 6

Polivinilpolipirrolidona

La polivinilpolipirrolidona, cuyo uso está previsto en la letra p) del punto 1 y la letra y) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, sólo podrá utilizarse si se ajusta a las prescripciones y los criterios de pureza que figuran en el anexo V del presente Reglamento.

Artículo 7

Tartrato de calcio

El tartrato de calcio, cuyo uso está previsto en la letra v) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, para favorecer la precipitación del tártaro, sólo podrá utilizarse si se ajusta a las prescripciones que figuran en el anexo VI del presente Reglamento.

Artículo 8

Ácido tartárico

La utilización de ácido tartárico, cuyo empleo para la desacidificación está previsto en la letra m) del apartado 1 y en la letra l) del apartado 3 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999 sólo se autorizará para 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-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

Artículo 9

Resina de *Pinus halepensis*

La utilización de resina de *Pinus halepensis*, prevista en la letra n) del punto 1 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, sólo se admitirá a efectos de la obtención de un vino de mesa «retsina». Esta práctica enológica únicamente podrá realizarse:

- en el territorio geográfico de Grecia,
- 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,
- 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.

En el supuesto de que Grecia se proponga modificar las disposiciones a que se hace referencia en el segundo guión, informará de ello previamente a la Comisión. Si ésta no se pronuncia en los dos meses siguientes a dicha comunicación, Grecia podrá introducir tales modificaciones.

Artículo 10

Betaglucanasa

La betaglucanasa, cuyo uso está previsto en la letra j) del punto 1 y la letra m) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, sólo podrá utilizarse si se ajusta a las prescripciones que figuran en el anexo VII del presente Reglamento.

*Artículo 11***Bacterias lácticas**

Las bacterias lácticas, cuyo uso está previsto en la letra q) del punto 1 y la letra z) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, sólo podrán utilizarse si se ajustan a las prescripciones que figuran en el anexo VII del presente Reglamento.

*Artículo 12***Resinas de intercambio iónico**

Las resinas de intercambio iónico que podrán utilizarse, de conformidad con lo previsto en la letra h) del punto 2 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, serán copolímeros de estireno o de divinilbenceno que contengan grupos ácido sulfónico o amonio. Deberán atenerse a las prescripciones contenidas en la Directiva 89/109/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios⁽¹⁾, y a las disposiciones comunitarias y nacionales adoptadas para la aplicación de la misma. Además, cuando se realice el control por el método de análisis que figura en el anexo IX del presente Reglamento, no deberán ceder, en cada uno de los solventes mencionados, más de 1 miligramo por litro de materias orgánicas. Su regeneración deberá efectuarse mediante la utilización de sustancias admitidas para la elaboración de los alimentos.

Dichas resinas únicamente podrán 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 determinarán las funciones y la responsabilidad que incumbirán a los enólogos y técnicos autorizados.

*Artículo 13***Ferrocianuro potásico**

La utilización de ferrocianuro potásico, prevista en la letra p) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, únicamente estará autorizada 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 potásico, el vino deberá contener indicios de hierro.

Las disposiciones relativas al control de la utilización del producto contemplado en el presente artículo serán las que establezcan los Estados miembros.

*Artículo 14***Fitato cálcico**

La utilización de fitato cálcico, prevista en la letra p) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, únicamente estará autorizada 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, el vino deberá contener indicios de hierro.

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

*Artículo 15***Ácido D-L tartárico**

La utilización de ácido D-L tartárico, prevista en la letra s) del punto 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, únicamente estará autorizada 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.

Las disposiciones relativas al control de la utilización del producto contemplado en el presente artículo serán las que establezcan los Estados miembros.

*Artículo 16***Tratamiento por electrodiálisis**

El tratamiento por electrodiálisis, previsto en la letra b) del punto 4 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 para asegurar la estabilización tartárica del vino, sólo podrá efectuarse si se ajusta a las prescripciones que figuran en el anexo X del presente Reglamento. Dicho tratamiento se limitará a los vinos de mesa hasta el 31 de julio de 2001.

*Artículo 17***Ureasa**

La ureasa, cuyo uso está previsto en la letra c) del punto 4 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 para disminuir el índice de urea en los vinos, sólo podrá utilizarse si se ajusta a las prescripciones y los criterios de pureza que figuran en el anexo XI del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 38.

*Artículo 18***Aportación de oxígeno**

La aportación de oxígeno, prevista en la letra a) del punto 4 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, deberá realizarse a partir de oxígeno gaseoso puro.

CAPÍTULO II

LÍMITES Y CONDICIONES ESPECÍFICAS*Artículo 19***Contenido de anhídrido sulfuroso**

1. Las modificaciones de las listas de vinos recogidas en el punto 2 de la sección A del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 figuran en el anexo XII del presente Reglamento.

2. Podrán ser comercializados para consumo humano directo hasta que se agoten las existencias:

- los vinos originarios de la Comunidad, con la excepción de Portugal, producidos antes del 1 de septiembre de 1986 y que no sean ni vinos espumosos ni vinos de licor, y
- los vinos originarios de terceros países y de Portugal importados a la Comunidad antes del 1 de septiembre de 1987, y que no sean ni vinos espumosos ni vinos de licor,

cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:

- a) 175 miligramos por litro para los vinos tintos;
- b) 225 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados;
- c) no obstante lo dispuesto en las letras a) y b), cuando se trate de vinos con un contenido de azúcares residuales expresado en azúcar invertido igual o superior a 5 gramos por litro, 225 miligramos por litro para los vinos tintos y 275 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados.

Además, podrán ser comercializados para consumo humano directo en su país de producción y para exportación a terceros países, hasta que se agoten las existencias:

- los vinos originarios de España producidos antes del 1 de septiembre de 1986, cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere los contenidos previstos por las disposiciones españolas aplicables antes de dicha fecha;
- los vinos originarios de Portugal producidos antes del 1 de enero de 1991, cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere los contenidos previstos por las disposiciones portuguesas aplicables antes de dicha fecha.

3. Podrán ser comercializados para consumo humano directo, hasta que se agoten las existencias, los vinos espumosos originarios de terceros países y de Portugal, importados a la Comunidad antes del 1 de septiembre de 1987 y cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere, según proceda:

- para los vinos espumosos, 250 miligramos por litro;
- para los vinos espumosos de calidad, 200 miligramos por litro.

Además, podrán ser comercializados para consumo humano directo en su país de producción y para exportación a terceros países, hasta que se agoten las existencias:

- los vinos originarios de España elaborados antes del 1 de septiembre de 1986, cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere los contenidos previstos por las disposiciones españolas aplicables antes de dicha fecha;
- los vinos originarios de Portugal elaborados antes del 1 de enero de 1991, cuyo contenido total de anhídrido sulfuroso no supere los contenidos previstos por las disposiciones portuguesas aplicables antes de dicha fecha.

*Artículo 20***Contenido de acidez volátil**

Los vinos respecto de los cuales se prevén excepciones en cuanto al contenido máximo de acidez volátil, con arreglo a lo dispuesto en el punto 3 de la sección B del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, figuran en el anexo XIII del presente Reglamento.

*Artículo 21***Utilización de sulfato de calcio en determinados vinos de licor**

Las excepciones relativas a la utilización de sulfato de calcio contempladas en la letra b) del punto 4 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 únicamente podrán afectar a los vinos siguientes:

- a) el «vino generoso», según la definición del punto 8 de la sección L del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999,
- b) el «vino generoso de licor», según la definición del punto 11 de la sección L del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999.

TÍTULO II

Artículo 24

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

CAPÍTULO I

DEL AUMENTO ARTIFICIAL DEL GRADO ALCOHÓLICO NATURAL

Artículo 22

Autorización de la utilización de sacarosa

Las regiones vitícolas en las que estará autorizada la utilización de sacarosa en aplicación del punto 3) de la sección D del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 son las siguientes:

- a) zona vitícola A,
- b) zona vitícola B,
- c) zonas vitícolas C, con excepción de los viñedos situados en Italia, Grecia, España, Portugal y en los departamentos franceses bajo la jurisdicción de los tribunales de apelación de:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

No obstante, de manera excepcional, las autoridades nacionales podrán autorizar el aumento artificial del grado alcohólico natural mediante azucarado en seco en los departamentos franceses mencionados en el párrafo precedente. Francia comunicará sin demora dichas autorizaciones a la Comisión y a los demás Estados miembros.

Artículo 23

Aumento artificial del grado alcohólico natural cuando las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables

Los años en los cuales podrá autorizarse, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 75 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, el aumento del grado alcohólico volumétrico natural a que se refiere el punto 3) de la sección C del anexo V de dicho Reglamento, debido a las condiciones climáticas excepcionalmente desfavorables, según lo dispuesto en el punto 4) de esa misma disposición, figuran, con indicación de las zonas vitícolas, regiones geográficas y variedades afectadas, en su caso, en el anexo XIV del presente Reglamento.

Aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base de los vinos espumosos

De conformidad con lo dispuesto en el punto 4) de la sección H y en el punto 5) de la sección I del anexo V, así como en el punto 11) de la sección K del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999, los Estados miembros podrán autorizar el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base en el lugar de elaboración de los vinos espumosos, siempre y cuando:

- 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:
 - 3,5 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola A, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 5 % vol.
 - 2,5 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola B, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 6 % vol.
 - 2 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de las zonas vitícolas C I a), C I b), C II, C III, siempre que los grados alcohólicos volumétricos naturales de cada uno de dichos componentes sean por lo menos iguales al 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol o 9 % vol, respectivamente.

Los límites anteriormente indicados se entenderán sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones previstas en el apartado 3 del artículo 44 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 a los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos a que se refiere el punto 15 del anexo I del citado Reglamento;

- e) el método utilizado sea la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado.

Artículo 25

Normas administrativas relativas al aumento artificial del grado alcohólico natural

1. La declaración contemplada en el punto 5 de la sección G del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, correspondiente a las operaciones de aumento del grado alcohólico, será efectuada por las personas físicas o jurídicas que realicen las mencionadas operaciones en los plazos y bajo las condiciones de control oportunos que fijen las autoridades competentes del Estado miembro en cuyo territorio se efectúe la operación.

2. La declaración a que se refiere el apartado 1 se extenderá por escrito e incluirá las siguientes indicaciones:

- nombre y domicilio del declarante,
- lugar en que se efectuará la operación,
- fecha y hora en que se iniciará la operación,
- designación del producto objeto de la operación,
- procedimiento utilizado en dicha operación, con indicación de la naturaleza del producto que se utilizará en ella.

3. No obstante, los Estados miembros podrán admitir el envío a la autoridad competente de una declaración previa válida para varias operaciones o para un período determinado. Sólo se aceptará este tipo de declaración si la empresa lleva un registro en el que se anoten cada una de las operaciones de edulcoración, según lo dispuesto en el apartado 6, así como los datos a que se refiere el apartado 2.

4. Los Estados miembros determinarán las condiciones en las que el declarante que no pueda efectuar, por motivos de fuerza mayor, la operación indicada en su declaración en el momento previsto, deberá presentar a la autoridad competente una nueva declaración que permita realizar los controles necesarios.

Comunicarán por escrito a la Comisión las disposiciones adoptadas.

5. En el Gran Ducado de Luxemburgo no será precisa la declaración contemplada en el apartado 1.

6. La inscripción en los registros de las indicaciones referentes al desarrollo de las operaciones de aumento del grado alcohólico se efectuará de conformidad con las disposiciones adoptadas en aplicación del artículo 70 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 y se realizará inmediatamente después de que concluya la operación.

En caso de que la declaración previa referente a diversas operaciones no incluya la fecha y hora de inicio de las mismas, deberá efectuarse, además, una inscripción en el registro antes del comienzo de cada operación.

CAPÍTULO II

DE LA ACIDIFICACIÓN Y DE LA DESACIDIFICACIÓN

Artículo 26

Normas administrativas relativas a la acidificación y a la desacidificación

1. Por lo que respecta a la acidificación y la desacidificación, la declaración contemplada en el punto 5 de la sección G del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 será presentada por los operadores, a más tardar, el segundo día siguiente a aquél en que se efectúe la primera operación en el transcurso de una campaña. Será válida para el conjunto de las operaciones de la campaña.

2. La declaración a que se refiere el apartado 1 se extenderá por escrito e incluirá las siguientes indicaciones:

- nombre y domicilio del declarante,
- naturaleza de la operación,
- lugar donde se haya realizado la operación.

3. La inscripción en los registros de las indicaciones correspondientes al desarrollo de cada una de las operaciones de acidificación o desacidificación se efectuará con arreglo a las disposiciones adoptadas en aplicación del artículo 70 del Reglamento (CE) n° 1493/1999.

CAPÍTULO III

NORMAS COMUNES A LAS OPERACIONES DE AUMENTO ARTIFICIAL DEL GRADO ALCOHÓLICO NATURAL, DE ACIDIFICACIÓN Y DE DESACIDIFICACIÓN

Artículo 27

Acidificación y aumento artificial del grado alcohólico natural de un mismo producto

Los casos en los que se permitirán, con arreglo a lo dispuesto en el punto 7 de la sección E del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, la acidificación y el aumento artificial del grado alcohólico natural de un mismo producto, según las definiciones del anexo I del citado Reglamento, se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 75 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 y se recogen en el anexo XV del presente Reglamento.

Artículo 28

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 punto 1) de la sección G del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 deberán efectuarse de una sola vez. No obstante, los Estados miembros podrán prever la posibilidad de que determinadas 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° 1493/1999 se aplicarán a la operación en su conjunto.

Artículo 29

Inaplicación de las fechas fijadas para las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, de acidificación y de desacidificación

No obstante las fechas fijadas en el punto 7 de la sección G del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, de acidificación y de desacidificación podrán ejecutarse antes de las fechas contempladas en el anexo XVI del presente Reglamento.

CAPÍTULO IV

DE LA EDULCORACIÓN

Artículo 30

Normas técnicas relativas a la edulcoración

Únicamente se autorizará la edulcoración de los vinos de mesa y de los vcprd en la fase de producción y en la de comercio mayorista.

Artículo 31

Normas administrativas relativas a la edulcoración

1. Las personas físicas o jurídicas que realicen la edulcoración presentarán una declaración a la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio ésta se realice.

2. Las declaraciones se efectuarán por escrito. Deberán obrar en poder de la autoridad competente por lo menos 48 horas antes del día en que se desarrolle la operación.

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. Sólo se aceptará este tipo de declaración si la empresa lleva un registro en el que se anoten cada una de las operaciones de edulcoración, así como los datos a que se refiere el apartado 3.

3. Las declaraciones contendrán los siguientes datos:

a) en lo que se refiere a la edulcoración realizada de conformidad con las condiciones contempladas en la letra a) del punto 1 de la sección F del anexo V y en el punto 2 de la sección G del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999:

- i) el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del vino de mesa o del vcprd empleados;
- ii) el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del mosto de uva que vaya a añadirse;
- iii) los grados alcohólicos total y adquirido del vino de mesa o del vcprd después de la edulcoración;

b) en lo que se refiere a la edulcoración realizada con arreglo a lo dispuesto en la letra b) del punto 1 de la sección F del anexo V y en el punto 2 de la sección G del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999:

- i) el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del vino de mesa o del vcprd empleados;

ii) el volumen y los grados alcohólicos total y adquirido del mosto de uva o el volumen y la densidad del mosto de uva concentrado que vaya a añadirse, según los casos;

iii) los grados alcohólicos total y adquirido del vino de mesa o del vcprd después de la edulcoración.

4. Las personas contempladas en el apartado 1 llevarán registros de entradas y salidas en los que se indicarán las cantidades de mostos de uva o de mostos de uva concentrados en su poder para realizar la edulcoración.

Artículo 32

Edulcoración de determinados vinos importados

La edulcoración de los vinos importados a que se refiere el punto 3 de la sección F del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 estará sujeta a las condiciones previstas en los artículos 30 y 31 del presente Reglamento.

Artículo 33

Normas específicas relativas a la edulcoración de los vinos de licor

1. Estará autorizada la edulcoración del «vino generoso de licor», según se define en el punto 11 de la sección L del anexo VI del Reglamento (CE) n° 1493/1999, en las condiciones establecidas en el segundo guión de la letra a) del punto 6 de la sección J del anexo V de dicho Reglamento.

2. Estará autorizada la edulcoración del vcprd «Madeira», en las condiciones establecidas en el tercer guión de la letra a) del punto 6 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999.

CAPÍTULO V

DE LA MEZCLA

Artículo 34

Definición

1. A efectos de la letra b) del apartado 2 del artículo 46 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, por mezcla se entenderá: la combinación de vinos o mostos procedentes:

- a) de diferentes Estados;
- b) de diferentes zonas vitícolas de la Comunidad, con arreglo al anexo III del Reglamento (CE) n° 1493/1999, o de diferentes zonas de producción de un tercer país;

c) de la misma zona vitícola de la Comunidad o de la misma zona de producción de un tercer país, pero que sean de diferentes:

- procedencias geográficas;
- variedades de vid;
- años de cosecha,

siempre que las indicaciones correspondientes a los guiones anteriores consten o hayan de constar en la denominación del producto considerado; o

d) de diferentes categorías de vinos o mostos.

2. Se considerarán diferentes categorías de vinos o mostos:

- el vino tinto, el vino blanco y los mostos o vinos de los que pueda obtenerse una de dichas categorías de vino;
- el vino de mesa, el vcpd y 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) la adición de mosto de uva concentrado cuya finalidad sea el aumento del grado alcohólico natural del producto de que se trate;
- b) la edulcoración;
 - de un vino de mesa,
 - de un vcpd, cuando el producto edulcorante proceda de la región determinada de la que tome el nombre o consista en mosto de uva concentrado rectificado;

c) la producción de un vcpd de acuerdo con las prácticas tradicionales contempladas en el punto 2 de la sección D del anexo VI del Reglamento (CE) nº 1493/1999.

Artículo 35

Condiciones generales aplicables a la mezcla

- 1. Quedarán prohibidas las combinaciones y mezclas:
 - de los vinos de mesa entre sí, o
 - de los vinos aptos para la obtención de vinos de mesa entre sí o con vinos de mesa, o
 - de los vcpd entre sí,

si alguno de los componentes no se atiene a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1493/1999 o en el presente Reglamento.

2. La combinación de uva fresca, de mostos de uva, de mostos de uva parcialmente fermentados o de vinos nuevos aún en fermentación, cuando alguno de estos productos no reúna las características previstas para permitir la obtención de vino de mesa o de vino del que pueda obtenerse vino de mesa, con productos aptos para producir estos últimos vinos o con vino de mesa, no permitirá la producción de vino de mesa o de vino apto para la obtención de vino de mesa.

3. En caso de mezcla, y sin perjuicio de las disposiciones de los apartados siguientes, serán vinos de mesa exclusivamente los productos procedentes de la mezcla de vinos de mesa entre sí y de vinos de mesa con vinos aptos para la obtención de vinos de mesa, siempre que los vinos aptos de que se trate tengan un grado alcohólico volumétrico natural total no superior al 17 % vol.

4. Sin perjuicio del apartado 7 del artículo 44 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 y del artículo 36 del presente Reglamento, la mezcla de un vino apto para la obtención de vino de mesa con:

- a) un vino de mesa, podrá proporcionar un vino de mesa solamente si dicha operación se lleva a cabo en la zona vitícola en la que se haya producido el vino apto para la obtención de vino de mesa;
- b) otro vino apto para la obtención de vino de mesa, podrá proporcionar un vino de mesa solamente si:
 - este segundo vino apto para la obtención de vino de mesa procede de la misma zona y
 - dicha operación se realiza en la misma zona vitícola.

5. Quedará prohibida la mezcla de mostos de uva o de vinos de mesa sometidos a la práctica enológica contemplada en la letra n) del punto 1 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 con mostos de uva o vinos que no hayan sido sometidos a dicha práctica enológica.

Artículo 36

Normas específicas relativas a la mezcla de vinos blancos y tintos en España

1. En aplicación del apartado 6 del artículo 42 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, quedará autorizada en el territorio español, hasta el 31 de julio de 2005, la mezcla de vinos aptos para la obtención de vino de mesa blanco o de vinos de mesa blancos con vinos aptos para la obtención de vino de mesa tinto o con vinos de mesa tintos, a condición de que el producto obtenido tenga las características de vino de mesa tinto.

2. Los vinos de mesa tintos y rosados españoles sólo podrán ser objeto de intercambios comerciales con los demás Estados miembros o ser exportados a terceros países cuando no se hayan obtenido mediante la mezcla contemplada en el apartado 1.

3. A efectos de la aplicación del apartado 2, el organismo competente designado por España garantizará el origen de los vinos de mesa tintos y rosados españoles estampando un sello en la casilla reservada a las observaciones oficiales del documento establecido por el artículo 70 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, precedido de la indicación «vino no obtenido mediante mezcla de blanco con tinto».

CAPÍTULO VI

DE LA ADICIÓN DE OTROS PRODUCTOS

Artículo 37

Adición de destilado a los vinos de licor y a determinados vlcprd

Las características de los destilados de vino o de uvas pasas que, en aplicación del segundo guión del inciso i) de la letra a) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, podrán añadirse a los vinos de licor y a determinados vlcprd se establecen en el anexo XVII del presente Reglamento.

Artículo 38

Adición de otros productos y utilización de mostos de uva en la elaboración de determinados vlcprd

1. La lista de los vlcprd cuya elaboración supone la utilización de mosto de uva o la combinación de este producto con vino, de conformidad con lo previsto en el punto 1 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999, figura en el anexo XVIII A del presente Reglamento.

2. La lista de vlcprd a los que podrán añadirse los productos contemplados en la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999 figura en el anexo XVIII B del presente Reglamento.

Artículo 39

Adición de alcohol a los vinos espumosos

En aplicación del apartado 3 del artículo 42 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, la adición de alcohol a los vinos espumosos no podrá implicar un aumento del grado alcohólico volumétrico total de estos vinos superior al 0,5 % vol. La adición de alcohol sólo podrá realizarse a través de un licor de expedición y a condición de que tal método esté admitido por la normativa en vigor en el Estado miembro productor y de que dicha normativa haya sido comunicada a la Comisión y a los demás Estados miembros.

CAPÍTULO VII

DE DETERMINADAS CONDICIONES RELATIVAS AL ENVEJECIMIENTO

Artículo 40

Envejecimiento de determinados vinos de licor

Estará autorizado el envejecimiento del vlcprd «Madeira», en las condiciones establecidas en la letra c) del punto 6 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) n° 1493/1999.

TÍTULO III

RECURSO EXPERIMENTAL A NUEVAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Artículo 41

Normas generales

1. Los Estados miembros podrán autorizar, con fines experimentales a tenor de lo dispuesto en la letra f) del apartado 2 del artículo 46 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, el recurso a determinadas prácticas o tratamientos enológicos no previstos en el Reglamento (CE) n° 1493/1999 o en el presente Reglamento, por un período máximo de tres años, siempre que:

- las prácticas o tratamientos considerados cumplan las condiciones establecidas en el apartado 2 del artículo 42 del Reglamento (CE) n° 1493/1999,
- las cantidades sujetas a tales prácticas o tratamientos no superen un volumen máximo de 50 000 hectolitros por año y experimento;
- los productos obtenidos no se envíen fuera del Estado miembro en cuyo territorio se haya llevado a cabo el experimento;
- 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.

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. Antes de que concluya el período contemplado en el apartado 1, el Estado miembro interesado presentará a la Comisión una comunicación sobre el experimento autorizado. Ésta informará a los demás Estados miembros del resultado obtenido. 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 afectado entregará la documentación pertinente en apoyo de su solicitud.

3. La Comisión decidirá sobre la solicitud a que se refiere el apartado 2 con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 75 del Reglamento (CE) n° 1493/1999; podrá al mismo tiempo permitir la prosecución del experimento en otros Estados miembros en las mismas condiciones.

4. Una vez reunida toda la información relativa al experimento de que se trate, la Comisión presentará, en su caso, al Consejo, al finalizar el período contemplado en el apartado 1 o el previsto en el apartado 2, una propuesta para que se admita con carácter definitivo la práctica o tratamiento enológico experimentado.

TÍTULO IV

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 42

Vinos producidos antes del 1 de agosto de 2000

Los vinos producidos antes del 1 de agosto de 2000 podrán comercializarse o entregarse para consumo humano directo después de dicha fecha, siempre que cumplan las normas comunitarias o nacionales en vigor antes de tal fecha.

Artículo 43

Condiciones de destilación, de circulación y de destino de los productos no conformes al Reglamento (CE) n° 1493/1999 o al presente Reglamento

1. Los productos que, en virtud del apartado 1 del artículo 45 del Reglamento (CEE) n° 1493/1999, no puedan ser comercializados para consumo humano directo, deberán destruirse. No obstante, los Estados miembros podrán autorizar la utilización, en destilerías, vinagrerías o con fines industriales, de ciertos productos cuyas características determinen.

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

Hecho en Bruselas, el 24 de julio de 2000.

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 anterior, con objeto de identificarlos mejor. Asimismo, podrán prohibir, por motivos justificados, los usos previstos en el párrafo primero y ordenar la eliminación de los productos.

Artículo 44

Derogación

1. Quedan derogados los Reglamentos (CEE) n° 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93 y 1128/96.

2. El Reglamento (CEE) n° 2676/90 será de aplicación a los productos contemplados en el Reglamento (CE) n° 1493/1999. A partir del 1 de agosto de 2001 quedarán derogadas las siguientes disposiciones del anexo del Reglamento (CEE) n° 2676/90: apartado 5 del capítulo 1, apartado 5 del capítulo 3, apartado 3.2 del capítulo 5, apartado 3 del capítulo 12, apartado 3 del capítulo 16, apartado 3 del capítulo 18, apartado 3 del capítulo 23, apartado 2.3 del capítulo 25, apartado 3 del capítulo 26, apartado 3 del capítulo 27, apartado 3 del capítulo 30, apartado 3 del capítulo 37 y apartado 1.4 del capítulo 40.

Artículo 45

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2000.

Por la Comisión,

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO I

Lista de las variedades de vid cuyas uvas podrán utilizarse, no obstante lo dispuesto en el apartado 5 del artículo 42 del Reglamento (CE) n° 1493/1999, para la elaboración de los productos contemplados en dicha disposición

(Artículo 2 del presente Reglamento)

(p.m.)

ANEXO II

Años en los que los productos procedentes de las zonas vitícolas A y B que no posean el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado por el Reglamento (CE) n° 1493/1999 podrán utilizarse para la producción de vinos espumosos, vinos espumosos gasificados o vinos de aguja gasificados

(Artículo 3 del presente Reglamento)

(p.m.)

ANEXO III

A. Lista de las variedades de vid cuyas uvas podrán utilizarse para la constitución del vino base de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático y los vespumosos de tipo aromático

(Artículo 4 del presente Reglamento)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρούθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Todas las malvasías

Mauzac blanco y rosado

Monica N

Μοσχοεσολαρο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Todos los moscateles

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσσης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Excepciones contempladas en la letra a) del punto 3 de la sección I del anexo V y en la letra a) del punto 10 de la sección K del anexo VI del Reglamento (CE) nº 1493/1999 en lo que respecta a la constitución del vino base de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático y los vecprd de tipo aromático

No obstante lo dispuesto en la letra a) del punto 10 de la sección K del anexo VI, los vecprd de tipo aromático podrán obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, vinos procedentes de uvas de la variedad de vid «Prosecco» recogidas en las regiones determinadas de denominación de origen Conegliano-Valdobbiadene y Montello e Colli Asolani.

ANEXO IV

Límites para el uso de determinadas sustancias*(Artículo 5 del presente Reglamento)*

Los límites aplicables al uso de las sustancias a que se refiere el anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, en las condiciones que en él se recogen, son los siguientes:

Sustancias	Utilización 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 en proceso de fermentación	Utilización en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo en estado natural, el vino apto para la obtención de vino de mesa, el vino de mesa, el vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino de aguja, el vino de aguja gasificado, los vinos de licor y los vcpd
Preparados de paredes enzimáticas de levadura	40 g/hl	40 g/hl
Anhídrido carbónico ⁽¹⁾		Contenido máximo del vino tratado: 2 g/l
Ácido L-ascórbico ⁽¹⁾		150 mg/l
Ácido cítrico ⁽¹⁾		Contenido final del vino tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato de cobre		1 g/hl siempre que el contenido de cobre del producto tratado no exceda de 1 mg/l
Carbones de uso enológico	100 g de producto seco por hl	100 g de producto seco por hl
Sales nutritivas: fosfato diamónico o sulfato amónico	0,3 g/l (expresado en sal) ⁽²⁾	0,3 g/l (expresado en sal), para la elaboración de vinos espumosos
Sulfito amónico o bisulfito amónico	0,2 g/l (expresado en sal) ⁽²⁾	
Factores de crecimiento: tiamina en forma de clorhidrato de tiamina	0,6 mg/l (expresado en tiamina)	0,6 mg/l (expresado en tiamina), para la elaboración de vinos espumosos
Polivinilpirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
Tartrato de calcio		200 g/hl
Fitato cálcico		8 g/hl

⁽¹⁾ Los criterios de pureza relativos a este producto son los contemplados en la Directiva 96/77/CE de la Comisión, de 2 de diciembre de 1996, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (DO L 339 de 30.12.1996, p. 1), modificada por la Directiva 98/86/CE (DO L 334 de 9.12.1998, p. 1).

⁽²⁾ Estos productos pueden también utilizarse conjuntamente con sujeción al límite global de 0,3 g/l, sin perjuicio del límite de 0,2 g/l mencionado.

ANEXO V

Prescripciones y criterios de pureza aplicables a la polivinilpirrolidona

(Artículo 6 del presente Reglamento)

La polivinilpirrolidona (PVPP) cuyo empleo está previsto en la letra p) del apartado 1 y en la letra y) del apartado 3 del anexo IV del Reglamento (CE) n.º 1493/1999 es un polímero poli [1-(2-oxo-1-pirrolidiniletieno)] reticulado de forma aleatoria.

Se obtiene por polimerización de la N-vinil-2-pirrolidona en presencia de un catalizador que es sosa cáustica o una N,N'-divinilimidazolidona.

CARACTERES

Polvo ligero, de blanco a blanco amarillento.

Insoluble en agua y en los disolventes orgánicos.

Insoluble en los ácidos minerales fuertes y en los álcalis.

ENSAYOS**1. PÉRDIDA POR DESECACIÓN**

Inferior al 5 % en las condiciones siguientes:

Poner 2 g de PVPP en una cápsula de sílice de 70 mm de diámetro; desecar en estufa a 100-105 °C durante 6 horas. Dejar enfriar en el desecador y pesar.

Observación

Todos los límites fijados a continuación se refieren al producto seco.

2. CENIZAS

Peso de las cenizas inferior al 0,5 % en las condiciones siguientes:

Incinerar progresivamente, sin pasar de 500-550 °C, el residuo obtenido en el ensayo 1 y pesar.

3. ARSÉNICO

Contenido inferior a dos partes por millón en las condiciones siguientes:

Preparación del producto problema

Introducir 0,5 g de PVPP en un matraz redondo de vidrio de borosilicato, colocado sobre un disco con agujero y cuyo cuello se mantenga inclinado. Añadir 5 ml de ácido sulfúrico puro (RAs) y 10 ml de ácido nítrico puro (RAs) y calentar progresivamente. Cuando la mezcla empieza a ponerse parda, añadir una pequeña cantidad de ácido nítrico siguiendo con el calentamiento, y hacer así sucesivamente hasta que el líquido quede incoloro y la atmósfera del matraz se llene de humo blanco de SO₃. Dejar enfriar, añadir 10 ml de agua y calentar de nuevo para expulsar los vapores nitrosos hasta obtener humo blanco. Esta operación se vuelve a repetir una segunda vez. Después de una tercera adición de agua, se deja hervir un instante, se enfría y se lleva el volumen a 40 ml con agua.

Reactivos (RAs)

1. *Solución arsénica concentrada (100 mg de arsénico por litro)*

Pesar exactamente 0,132 g de anhídrido arsenioso previamente desecado a 100 °C e introducir la sustancia en un matraz cónico de 500 ml. Añadir 3 ml de lejía de hidróxido de sodio y 20 ml de agua. Agitar hasta disolución. Neutralizar este licor arsenioso con ayuda de 15 ml de ácido sulfúrico diluido al 10 % (p/p) y añadir agua de bromo saturada (R) hasta que se mantenga el color amarillo de bromo libre (teóricamente 7 ml). Llevar a ebullición para expulsar el exceso de bromo, trasvasar a un matraz aforado de 1 000 ml y enrasar con agua destilada.

2. *Solución arsénica diluida (1 mg de arsénico por litro)*

Mezclar:

Solución arsénica concentrada de 100 mg de arsénico por litro 10 ml

Agua destilada c.s.p. 1 000 ml

1 ml de esta solución contiene 0,001 mg de arsénico.

3. *Algodón de acetato de plomo*

Sumergir algodón hidrófilo en una solución de acetato de plomo al 5 % (p/v), adicionada de 1 % de ácido acético. Escurrir el algodón y dejarlo secar al aire. Conservar en frasco bien cerrado.

4. *Algodón hidrófilo desecado en estufa a 100 °C*

Conservar en frasco bien cerrado.

5. *Papel de bromuro mercúrico*

En una cubeta rectangular, poner una solución alcohólica de bromuro mercúrico al 5 %. Sumergir en esta solución papel de filtro blanco de 80 g/m², cortado en trozos de 15 × 22 cm y plegado en dos. Escurrir el papel y dejarlo secar en oscuridad, sobre un hilo no metálico. Eliminar 1 cm a cada lado del pliegue y 1 cm de las bandas inferiores. Recortar el papel en cuadrados de 15 × 15 mm; conservar en frasco bien cerrado, rodeado de papel negro.

6. *Solución de cloruro estannoso*

Atacar en frío 20 g de estaño puro para análisis, en granalla, con 100 ml de ácido clorhídrico puro, $d = 1,19$. Conservar en presencia de estaño metálico al abrigo del aire, en frasco con tapón de válvula.

7. *Solución de yoduro de potasio*

Yoduro de potasio 10 g

Agua, c.s.p. 100 ml

8. *Ácido nítrico para la investigación de arsénico (RAs)*

Ácido de $d = 1,38$ a 20 °C, con un contenido en ácido nítrico HNO₃ entre 61,5 y 65,5 %. No debe dejar residuo fijo superior a 0,0001 %. No debe contener plomo detectable con ditizona, ni más de 1 millonésima de ion cloro, 2 millonésimas de ion sulfúrico, 2 millonésimas de ion ortofosfórico ni 1 cienmillonésima de arsénico.

9. *Ácido sulfúrico para la investigación de arsénico (RAs)*

Ácido de densidad entre 1,831 y 1,835 a 20 °C, con 95 % como mínimo de ácido sulfúrico H₂SO₄. No debe dejar residuo fijo superior a 0,0005 %. No debe contener más de 2 millonésimas de metales pesados, 1 millonésima de hierro, 1 millonésima de ion cloro, 1 millonésima de ion nítrico, 5 millonésimas de ion amonio ni 2 cienmillonésimas de arsénico.

10. *Solución diluida de ácido sulfúrico al 20 % (v/v) (36 g H₂SO₄ por 100 ml)*

Mezclar:

Ácido sulfúrico puro (RAs)	200 ml
Agua destilada, c.s.p.	1 000 ml

11. *Zinc platinado*

Zinc puro, exento de arsénico, en granalla o en cilindros. Platinar este zinc colocándolo en un vaso cilíndrico y recubriéndolo con una solución de cloruro de platino al 1 por 20 000. Después de 2 horas de contacto, lavar el zinc con agua destilada, dejar escurrir el zinc platinado sobre un cuadrado de papel secante en varios espesores, secar y poner en frasco seco.

Hay que comprobar que 5 g de este zinc situado en el aparato descrito a continuación con 4,5 ml de ácido sulfúrico puro llevados a 40 ml con agua, a los que se añaden después 2 gotas de cloruro estannoso y 5 ml de solución al 10 % de yoduro de potasio, no forma ninguna mancha tras 2 horas al menos sobre el papel de bromuro mercúrico. Hay que comprobar también que 1 g de arsénico utilizado como se indica más abajo forma una mancha apreciable.

Descripción del aparato

Utilizar un matraz de 90 a 100 ml cerrado por un tapón de vidrio provisto de un tubo de vidrio de 6 mm de diámetro interior y de 90 mm de longitud. La parte inferior de este tubo está alargada y provista de un orificio lateral (dispositivo antiarrastre). La parte superior termina en una superficie plana esmerilada, perpendicular al eje del tubo. Otro tubo de vidrio del mismo diámetro interior y de 30 mm de longitud, terminado en una superficie plana y esmerilada análoga a la anterior, puede sujetarse a ésta y mantenerse mediante 2 muelles de alambre o 2 brazaletes de caucho.

Procedimiento

En el tubo de salida de gases, colocar, en A, un tapón de algodón hidrófilo seco y después un tapón de algodón de acetato de plomo.

Colocar un cuadrado de papel de bromuro mercúrico entre las dos partes del tubo de salida de gases en B y unir las dos partes del tubo.

En el matraz, poner los 40 ml de líquido sulfúrico, 2 gotas de solución de cloruro estannoso y 5 ml de solución de yoduro de potasio. Esperar 15 minutos. Añadir 5 g de zinc platinado y tapar inmediatamente el matraz con el tubo ya preparado.

Dejar que se realice la salida de gases hasta su agotamiento (2 horas como mínimo). Desmontar el aparato, introducir el cuadrado de papel de bromuro mercúrico en 10 ml de solución de yoduro de potasio durante media hora, agitando de vez en cuando; enjuagar abundantemente y dejar secar.

La mancha marrón o amarilla debe ser invisible, o más pálida que la obtenida en un ensayo paralelo realizado con 1 ml de solución arsenical de 1 g por mililitro, adicionada de 4,5 ml de ácido sulfúrico puro y llevada a 40 ml con agua, a los que se añaden a continuación 2 gotas de cloruro estannoso y 5 ml de solución al 10 % de yoduro de potasio.

4. METALES PESADOS

Contenido, expresado en plomo, inferior a 20 ppm en las condiciones siguientes:

Disolver las cenizas tras la pesada en 1 ml de ácido clorhídrico puro y 10 ml de agua destilada. Calentar para activar la disolución. Llevar a 20 ml con agua destilada. 1 ml de esta solución contiene la materia mineral de 0,10 g de PVPP.

10 ml de solución de cenizas se ponen en un tubo de ensayo de 160 × 16 con 2 ml de una solución de fluoruro de sodio puro al 4 %, 0,5 ml de amoníaco puro, 3 ml de agua, 0,5 ml de ácido acético puro y 2 ml de solución acuosa saturada de ácido sulfhídrico.

No debe producirse precipitado ninguno. Si aparece una coloración parda, debe ser inferior a la presentada por el testigo preparado de la forma siguiente:

En un tubo de ensayo de 160 × 16, poner 2 ml de solución con 0,01 g de plomo en 1 l (10 mg/l), 15 ml de agua, 0,5 ml de fluoruro de sodio al 4 % (m/v), 0,5 ml de ácido acético puro y 2 ml de solución acuosa saturada de ácido sulfhídrico. Este tubo contiene 20 g de plomo.

Observación

A esta concentración, el sulfuro de plomo no precipita más que en medio acético; se podría obtener la precipitación en presencia de 0,05 ml solamente de ácido clorhídrico en 15 ml, pero esta concentración es demasiado delicada para ajustarla exactamente en la práctica.

Al sustituir los 0,5 ml de ácido acético por 0,5 ml de ácido clorhídrico, sólo se haría precipitar el cobre, el mercurio, etc.

El hierro, eventualmente presente, en general en estado férrico, oxida al ácido sulfhídrico dando un precipitado de azufre que enmascara al precipitado coloidal de sulfuro de plomo. Si se añaden 0,5 ml de fluoruro de sodio para complejar el hierro, éste oxida al ácido sulfhídrico más lentamente.

Esta cantidad es suficiente para complejar 1 mg de hierro férrico. Aumentar la cantidad de fluoruro de sodio si hay más hierro.

Para los productos con calcio, es necesario filtrar tras la adición del fluoruro.

5. NITRÓGENO TOTAL

Contenido entre 11 y 12,8 % en las condiciones siguientes:

Equipo

A. El equipo está formado por:

- 1) Un matraz redondo A de 1 l de vidrio de borosilicato que sirve de caldera, provisto de un embudo con llave para llenarlo. Puede calentarse con hornillo de gas o eléctrico.
- 2) Un alargamiento C que sirve para recoger el líquido agotado procedente del matraz de borboteo B.
- 3) Un matraz de borboteo B de 500 ml de cuello inclinado; el tubo de llegada debe alcanzar la parte más baja del matraz redondo. El tubo de salida está provisto de una bola antiarrastré que constituye la parte superior del matraz de borboteo. Un embudo E con llave permite la introducción del líquido problema y de la lejía alcalina.
- 4) Un refrigerante de 30 a 40 cm de longitud, vertical, terminado por una bola de boquilla fina.
- 5) Un matraz cónico de 250 ml para recibir el destilado.

B. Matraz de mineralización de forma ovoide de 300 ml, con cuello largo.

Productos necesarios

Ácido sulfúrico puro

Catalizador de mineralización

Lejía de hidróxido de sodio al 30 % (m/m)

Solución de ácido bórico puro al 40 % (m/v)

Solución de ácido clorhídrico 0,1 N

Indicador mixto de verde de bromocresol y rojo de metilo.

La caldera ha de estar provista de agua acidulada con un 0,1 % de ácido sulfúrico. Es conveniente hacer hervir este líquido antes de la operación, con la llave de purga P abierta para expulsar el CO₂.

Procedimiento

En el matraz de mineralización, introducir unos 0,20 g de PVPP pesados exactamente. Añadir 2 g de catalizador de mineralización y 15 ml de ácido sulfúrico puro.

Calentar a fuego directo, con el cuello del matraz inclinado, hasta que la solución sea incolora y las paredes del matraz estén libres de productos carbonizados.

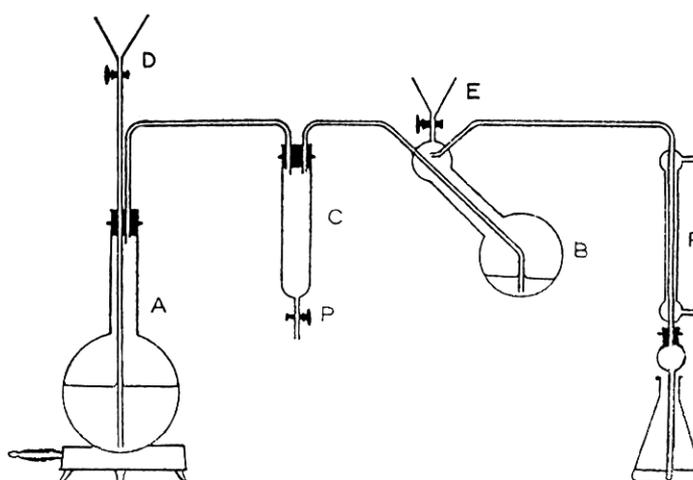
Tras enfriamiento, diluir con 50 ml de agua y enfriar; introducir este líquido en el matraz de borboteo B mediante el embudo E; añadir seguidamente de 40 a 50 ml de lejía de sosa al 30 %, con el fin de obtener una clara alcalinización del líquido y arrastrar el amoníaco mediante el vapor; recoger el destilado en 5 ml de solución de ácido bórico, situados previamente en el matraz cónico de recepción con 10 ml de agua y con el extremo de la ampolla sumergido en el líquido. Añadir 1 o 2 gotas de indicador mixto y recoger de 70 a 100 ml de destilado.

Valorar el destilado con la solución 0,1 N de ácido clorhídrico hasta viraje al violeta rosado del indicador.

1 ml de solución 0,1 N de ácido clorhídrico corresponde a 1,4 mg de nitrógeno.

Equipo para la destilación del amoníaco en corriente de vapor de agua

(según Parnas y Wagner)



(Las llaves P y E pueden sustituirse por un manguito plástico con pinza de Mohr.)

6. SOLUBILIDAD EN MEDIO ACUOSO

Inferior a 0,5 % en las condiciones siguientes:

Introducir 10 g de PVPP en un matraz redondo de 200 ml con 100 ml de agua destilada. Agitar y dejar en contacto durante 24 horas. Filtrar a través de filtro de 2,5 de porosidad y, después, por filtro de 0,8 de porosidad. El residuo seco dejado por la evaporación del filtrado, al baño maría, debe ser inferior a 50 mg.

7. SOLUBILIDAD EN MEDIO ÁCIDO Y ALCOHÓLICO

Inferior al 1 % en las condiciones siguientes:

Introducir 1 g de PVPP en un matraz redondo con 500 ml de la mezcla siguiente:

Ácido acético	3 g
Etanol	10 ml
Agua c.s.p.	100 ml

Dejar en contacto durante 24 horas. Filtrar por filtro de 2,5 μ de porosidad y, después, por filtro de 0,8 μ de porosidad. Concentrar el filtrado al baño maría. Terminar la evaporación al baño maría en una cápsula de sílice de 70 mm de diámetro previamente tarada. El residuo seco dejado por la evaporación debe ser inferior a 10 mg, teniendo en cuenta el residuo dejado eventualmente por la evaporación de 500 ml de la mezcla ácido acético-etanol.

8. EFICACIA DE LA PVPP RESPECTO A LA ADSORCIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS

El porcentaje de actividad determinado según las condiciones siguientes debe ser igual o superior al 30 %.

A. **Reactivos**

- 1) Solución de hidróxido de sodio 0,1 N
- 2) Solución de ácido salicílico 0,1 N

(13,81 g de ácido salicílico se disuelven en 500 ml de metanol y se diluyen en 1 l de agua).

B. **Procedimiento**

- 1) Pesar de 2 a 3 gramos de PVPP en un Erlenmeyer de 250 ml y anotar el peso W, con una precisión de 0,001 g.
- 2) Calcular el extracto seco de la muestra (porcentaje de sólidos) y anotar P en porcentaje con precisión de un decimal.
- 3) Añadir la solución de ácido salicílico 0,1 N según la fórmula:
$$43 \times W \times P = \text{ml que deben añadirse.}$$
- 4) Cerrar el matraz y agitar durante 5 minutos.
- 5) Pasar la mezcla a 25 °C a un embudo con filtro colocado sobre un Buchner unido a un matraz de 250 ml; hacer el vacío hasta que se haya obtenido un filtrado suficiente para poder tomar 50 ml (el filtrado debe ser claro).
- 6) Pipetear 50 ml del filtrado y ponerlos en un matraz Erlenmeyer de 250 ml.
- 7) Determinar con una solución de sosa 0,1 N el punto de neutralización con fenoltaleína y anotar el volumen V_s .
- 8) Valorar 50 ml de una solución de ácido salicílico (testigo) de la misma manera y anotar el volumen V_b .

C. **Cálculo**

$$\% \text{ actividad} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Observación

Todos los límites establecidos en los puntos 2 a 8 se refieren al producto seco.

9. N-VINILPIRROLIDONA LIBRE — EL CONTENIDO NO DEBE EXCEDER DEL 0,1 %

Método

Suspender 4,0 g de la muestra en 30 ml de agua, agitar durante 15 minutos, pasar a través de un filtro de placa de vidrio fritado de 9 a 15 m (tipo G4) a un matraz cónico de 250 ml. Lavar el residuo con 100 ml de agua, añadir 500 mg de acetato de sodio a los filtrados combinados y valorar con yodo 0,1 N hasta estabilización del color del yodo. Añadir 3,0 ml suplementarios de yodo 0,1 N, dejar reposar 10 minutos y valorar el exceso de yodo con hiposulfito sódico 0,1 N; añadir 3 ml de almidón SE (sustancia de ensayo) hasta acercarse al punto de viraje. Realizar una determinación en blanco. El consumo de yodo no será superior a 0,72 ml, lo que corresponde al 0,1 % máximo de vinilpirrolidona.

10. N,N'-DIVINILIMIDAZOLIDONA LIBRE — EL CONTENIDO NO DEBE SOBREPASAR 2 MG POR KILOGRAMO

Procedimiento

Determinación por cromatografía de gases en columna capilar de la migración de N,N'-divinilimidazolidona libre en un disolvente (acetona) a partir de PVPP insoluble.

Solución de patrón interno

En 500 ml de acetona, disolver 100 mg de nitrilo de ácido heptanoico (nitrilo de ácido enántico) pesado con precisión de 0,1 mg.

Preparación de la muestra

Pesar de 2 a 2,5 g de polímero con precisión de 0,2 mg y pasarlos a un Erlenmeyer de 50 ml. Con ayuda de una pipeta, añadir 5 ml de solución de patrón interno y, después, 20 ml de acetona. Agitar la mezcla durante 4 horas; dejar reposar y estabilizar durante al menos 15 horas y analizar el líquido sobrenadante por cromatografía de gases.

Solución de calibración

Pesar 25 mg de N,N'-divinilimidazolidona con precisión de 0,2 mg y pasarlos a un matraz; llevar a 100 ml con acetona. Con ayuda de una pipeta, transferir 2,0 ml de esta solución a otro matraz aforado de 50 ml y enrasar con acetona. Pasar 2 ml de esta solución a otro matraz, añadir 5 ml de la solución de patrón interno (véase más arriba) y llevar a 25 ml con acetona.

Condiciones de la cromatografía de gases

- Columna: «DB-Wax» (sílice fundida) capilar (Carbowax reticulada — 20 M), 30 m de longitud, 0,25 mm de diámetro interior, 0,5 µm de espesor de la película.
- Programación de la temperatura de la columna: 140 °C a 240 °C, 4 °C por minuto.
- Inyector: Inyector «split» (fraccionamiento), 220 °C.
Efluente «split» (fraccionamiento) 30 ml/min.
- Detector: Detector termiónico (optimizado según las instrucciones del fabricante), 250 °C.
- Gas portador: Helio, 1 bar (sobrepresión).
- Cantidad inyectada: 1 µl de solución sobrenadante de la muestra o de solución de calibración.

Procedimiento

Determinación fiable del factor de calibración para las condiciones específicas de análisis mediante inyecciones repetidas de solución de calibración. Análisis de la muestra. El contenido de N,N'-divinilimidazolidona en la PVPP insoluble no debe ser superior al 0,1 %.

Cálculo del factor de calibración

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = cantidad utilizada en mg de N,N'-divinilimidazolidona

W_{St} = cantidad en mg de patrón interno

A_{St} = área bajo el pico del patrón interno

A_D = área bajo el pico de la N,N'-divinilimidazolidona.

Cálculo del contenido de N,N'-divinilimidazolidona

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg/kg)}$$

C_D = concentración en mg/kg de la N,N'-divinilimidazolidona

f = factor de calibración

A_D = área bajo el pico de la N,N'-divinilimidazolidona

W_{St} = cantidad en mg de patrón interno añadido a la muestra

A_{St} = área bajo el pico del patrón interno

W_s = cantidad en g de muestra utilizada.

ANEXO VI

Prescripciones aplicables al tartrato de calcio

(Artículo 7 del presente Reglamento)

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El tartrato de calcio se añade al vino como coadyuvante tecnológico para favorecer la precipitación del tártaro y contribuir a la estabilización tartárica del vino, reduciendo su concentración final de tartrato ácido de potasio y tartrato de calcio.

PRESCRIPCIONES

- La dosis máxima queda fijada en el anexo IV del presente Reglamento.
 - La adición de tartrato de calcio irá acompañada de la agitación y el enfriamiento provocado del vino, seguido de la separación, por procedimientos físicos, de los cristales que se formen.
-

ANEXO VII

Prescripciones aplicables a la betaglucanasa*(Artículo 10 del presente Reglamento)*

1. Codificación internacional de las beta-glucanasas: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glucano hidrolasa (degrada el glucano de *Botrytis cinerea*)
3. Origen: *Trichoderma harzianum*
4. Ámbito de aplicación: degradación de los beta-glucanos presentes en los vinos, especialmente los procedentes de las uvas afectadas por la botritis o podredumbre gris
5. Dosis máxima de empleo: 3 gramos del preparado enzimático con un 25 % de materia orgánica en suspensión (T.O.S.) por hectolitro
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 3 ppm
Coliformes totales:	ausencia
<i>Escherichia coli</i> :	ausencia en una muestra de 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	ausencia en una muestra de 25 g
Microorganismos aerobios totales:	inferior a 5×10^4 microorganismos/g

ANEXO VIII

Bacterias lácticas

(Artículo 11 del presente Reglamento)

PRESCRIPCIONES

Las bacterias lácticas cuyo empleo se prevé en la letra q) del apartado 1 y en la letra z) del apartado 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 deben pertenecer a los géneros *Leuconostoc*, *Lactobacillus* o *Pediococcus*. Deben transformar el ácido málico del mosto o del vino en ácido láctico y no dar gusto extraño. Tienen que haberse aislado de uvas, mostos, vinos o productos elaborados a partir de la uva. El nombre del género y de la especie y la referencia de la cepa deberán indicarse en la etiqueta, así como el origen y el seleccionador de la cepa.

Las manipulaciones genéticas de bacterias lácticas estarán sujetas a autorización previa.

FORMA

Se utilizarán bien en forma líquida, bien en forma congelada o bien en forma de polvo obtenido por liofilización, en cultivo puro o en cultivo asociado.

BACTERIAS INMOVILIZADAS

El soporte de un preparado de bacterias lácticas inmovilizadas debe ser inerte y debe admitirse su utilización en la elaboración del vino.

CONTROLES

Químico:

Los mismos requisitos sobre las sustancias investigadas que en los otros preparados enológicos, especialmente los metales pesados.

Microbiológico:

- el contenido de bacterias lácticas viables debe ser superior o igual a 10^8 /g o 10^7 /ml;
- el contenido de bacterias lácticas de una especie diferente de la cepa o cepas indicadas debe ser inferior al 0,01 % de las bacterias lácticas totales viables;
- el contenido de bacterias aerobias debe ser inferior a 10^3 por gramo de polvo o por mililitro;
- el contenido de levaduras totales debe ser inferior a 10^3 por gramo de polvo o por mililitro;
- el contenido de mohos debe ser inferior a 10^3 por gramo de polvo o por mililitro.

ADITIVOS

Los aditivos utilizados en la preparación del cultivo de bacterias lácticas o en su reactivación deberán ser sustancias de utilización admisible en los productos alimentarios y deberán figurar en la etiqueta.

FECHA DE PRODUCCIÓN

Deberá figurar en la etiqueta la fecha de salida de la fábrica de producción.

UTILIZACIÓN

El fabricante deberá indicar el modo de empleo o el método de reactivación.

CONSERVACIÓN

Deberán figurar claramente en la etiqueta las condiciones de almacenamiento.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

- bacterias lácticas: medio A (1), B (2) o C (3) con el método de utilización de la cepa indicado por el productor,
- bacterias aerobias: medio Bacto-Agar,
- levaduras: medio de Malt-Wickerham,
- mohos: medio de Malt-Wickerham o Czapeck.

Medio A

Extracto de levadura	5 g
Extracto de carne	10 g
Peptona tríptica	15 g
Acetato de sodio	5 g
Citrato de amonio	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glucosa	20 g
Agua, c.s.p.	1 000 ml
pH	5,4

Medio B

Zumo de tomate	250 ml
Extracto de levadura Difco	5 g
Peptona	5 g
Ácido L-málico	3 g
Tween 80	1 gota
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Agua, c.s.p.	1 000 ml
pH	4,8

Medio C

Glucosa	5 g
Triptona Difco	2 g
Peptona Difco	5 g
Extracto de hígado	1 g
Tween 80	0,05 g
Zumo de tomate diluido 4,2 veces y filtrado por Whatman nº 1	1 000 ml
pH	5,5

ANEXO IX

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

(Artículo 12 del presente Reglamento)

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DEFINICIÓN

Se entiende por «pérdidas de materia orgánica en las resinas de intercambio iónico» las pérdidas determinadas por el método que se describe a continuación.

3. PRINCIPIO

Los solventes de extracción se pasarán por resinas preparadas al efecto y el peso de la materia orgánica extraída se determinará 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 (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 (4.1).

5. INSTRUMENTAL

5.1. Columnas de cromatografía de intercambio iónico.

5.2. Probetas cilíndricas con capacidad para 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 termostático, regulada aproximadamente a 105 ± 2 °C.

5.5. Horno de mufla con dispositivo de control termostático, 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. MODO DE OPERACIÓN

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

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

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

ANEXO X

Requisitos relativos al tratamiento por electrodiálisis

(Artículo 15 del presente Reglamento)

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 estarán 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 deberán estar adaptadas para extraer únicamente cationes y, en particular, cationes K⁺, Ca⁺⁺.
- 1.3. Las membranas permeables a los aniones deberán estar adaptadas para extraer únicamente aniones y, en particular, aniones tartrato.
- 1.4. Las membranas no deberán provocar modificaciones excesivas de la composición fisicoquímica y de las características sensoriales del vino. Deberán responder a las siguientes exigencias:
 - deberán 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 90/128/CEE de la Comisión, de 23 de febrero de 1990 ⁽¹⁾;
 - el usuario del equipo de electrodiálisis deberá demostrar que las membranas utilizadas reúnen las características arriba indicadas y que su sustitución ha sido efectuada por personal especializado;
 - no deberán 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 90/128/CEE;
 - durante su utilización, no deberán 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 se establecerá mediante un simulador con una composición fisicoquímica idéntica a la del vino para el estudio de la posible migración de determinadas sustancias procedentes de membranas de electrodiálisis.

El método de experimentación recomendado es el siguiente:

El simulador será una solución hidroalcohólica amortiguada con el pH y la conductividad del vino. Su composición será 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.

⁽¹⁾ DO L 75 de 21.3.1990, p. 19. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 1999/91/CE (DO L 330 de 4.12.1999, p. 41).

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

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

De forma general, deberán 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 estará diseñada de forma que se cumplan las condiciones siguientes:

- la disminución del pH del vino no será superior a 0,3 unidades de pH,
- la disminución de la acidez volátil será inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes expresado en ácido acético),
- el tratamiento por electrodiálisis no afectará a los componentes no iónicos del vino, en particular, los polifenoles y los polisacáridos,
- la difusión de pequeñas moléculas como el etanol será escasa y no implicará una disminución del grado alcohólico del vino superior a 0,1 % vol,
- la conservación y limpieza de estas membranas deberán realizarse según las técnicas autorizadas, con sustancias cuya utilización esté permitida en la preparación de productos alimenticios,
- las membranas estarán identificadas para que pueda comprobarse la alternancia en el apilamiento,
- el material utilizado será 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 sales de calcio,
- la aplicación del tratamiento será responsabilidad de un enólogo o un técnico especialista.

Este tratamiento deberá consignarse en el registro a que se hace referencia en el apartado 2 del artículo 70 del Reglamento (CE) n° 1493/1999.

ANEXO XI

Prescripciones para la ureasa*(Artículo 17 del presente Reglamento)*

- 1) Codificación internacional de la ureasa: EC 3-5-1-5, CAS nº: 9002-13-5.
- 2) Actividad: ureasa (activa en medio ácido), que convierta la urea en amoníaco y dióxido de carbono. La actividad declarada es de 5 unidades/mg como mínimo, entendiéndose por unidad la cantidad de enzima que libera un mol de NH₃ por minuto a 37 °C a partir de una concentración de urea de 5 g/l (pH4).
- 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 es superior a 1 mg/l.
- 5) Dosis máxima de empleo: 75 mg de la preparación enzimática por litro de vino tratado sin que supere 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 deberá 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.

ANEXO XII

Excepciones en lo que respecta al contenido de anhídrido sulfuroso

(Artículo 19 del presente Reglamento)

Como complemento a lo dispuesto en la sección A del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999, el límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso se elevará, en lo que respecta a los vinos con un contenido de azúcares residuales expresado en azúcar invertido igual o superior a 5 g/l, a:

- a) 300 mg/l para:
- los vcpd blancos con derecho a la denominación de origen controlada: Gaillac;
 - los vcpd con derecho a la denominación de origen: Alto Adige y Trentino designados por una de las menciones «passito» o «vendemmia tardiva» o por ambas;
 - los vcpd Moscato di Pantelleria naturale y Moscato di Pantelleria;
 - los vinos de mesa con las indicaciones geográficas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol. y su contenido de azúcar residual, 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;
- b) 400 mg/l para:
- los vcpd blancos con derecho a las denominaciones de origen controladas: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguida del nombre del municipio de origen, Coteaux du Layon seguida del nombre Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace y Alsace grand cru seguidas de la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
 - los vinos dulces de uva sobremadurada y los vinos dulces de uva pasificada originarios de Grecia cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 45 g/l y con derecho a las denominaciones de origen: Samos (Σάμος), Rodas (Ρόδος), Patrás (Πατρά), Río de Patrás (Ρίο Πατρών), Cefalonia (Κεφαλονία), Lemnos (Λήμνος), Sitía (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnés (Δαφνές).

ANEXO XIII

Contenido de acidez volátil

No obstante lo previsto en el punto 1 de la sección B del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999, el contenido máximo de acidez volátil queda fijado en lo siguiente:

a) *en lo que respecta a los vinos alemanes:*

30 miliequivalentes por litro para los vcprd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por las menciones «Eiswein» o «Beerenauslese»;

35 miliequivalentes por litro para los vcprd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por la mención «Trockenbeerenauslese»;

b) *en lo que respecta a los vinos franceses:*

25 miliequivalentes por litro para los vcprd siguientes:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, seguido del nombre del municipio de origen,
- Coteaux du Layon, seguido del nombre Chaume,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Billh,
- Alsace y Alsace grand cru, designados y presentados con la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
- Arbois, seguido de la mención «vin de paille»,
- Côtes du Jura, seguido de la mención «vin de paille»,
- L'Etoile, seguido de la mención «vin de paille»,
- Hermitage, seguido de la mención «vin de paille»;

los vinos de mesa con las indicaciones geográficas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % y su contenido de azúcar residual, 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'Occitanie
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

los vlcprd siguientes, designados y presentados con la mención «vin doux naturel»:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

c) *en lo que respecta a los vinos italianos:*

25 miliquivalentes por litro para los siguientes vinos:

- los vlcprd «Marsala»,
- los vcpd Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria, y Malvasia delle Lipari,

- los vcprd y vlcpd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por una o varias de las menciones: «vin santo», «passito», «liquoroso» y «vendemmia tardiva», y
 - los vinos de mesa con indicación geográfica que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por una o varias de las menciones: «vin santo», «passito», «liquoroso» y «vendemmia tardiva»,
 - los vinos de mesa obtenidos a partir de la variedad «Vernaccia di Oristano B» recolectada en Cerdeña y que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por la mención «Vernaccia di Sardegna»;
- d) *en lo que respecta a los vinos austríacos:*
- 30 miliequivalentes por litro para los vcprd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por las menciones «Beerenauslese» y «Eiswein»,
 - 40 miliequivalentes por litro para los vcprd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por las menciones «Ausbruch», «Trockenbeerenauslese» y «Strohwein»;
- e) *en lo que respecta a los vinos originarios del Reino Unido:*
- 25 miliequivalentes por litro para los vcprd designados y presentados por el término «botrytis» u otros términos equivalentes, como «noble late harvested», «special late harvested» o «noble harvest», y que reúnan las condiciones necesarias para ser designados de ese modo.
- f) *en lo que respecta a los vinos originarios de España:*
- 25 miliequivalentes por litro para los vcprd que reúnan las condiciones necesarias para ser designados por la mención «vendimia tardía».
-

ANEXO XIV

Aumento artificial del grado alcohólico natural cuando las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables

(Artículo 23 del presente Reglamento)

(p.m.)

————

ANEXO XV

Casos en los que se autorizará la acidificación y el aumento artificial del grado alcohólico natural de un mismo producto

(Artículo 27 del presente Reglamento)

(p.m.)

————

ANEXO XVI

Fechas antes de las cuales, debido a condiciones climáticas excepcionales, podrán ejecutarse las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural, de acidificación y de desacidificación

(Artículo 29 del presente Reglamento)

(p. m.)

————

ANEXO XVII

Características de los destilados de vino o de uvas pasas que podrán añadirse a los vinos de licor y a determinados vlcprd*(Artículo 37 del presente Reglamento)*

1. Características organolépticas	No se detecta ningún sabor extraño a la materia prima
2. Grado alcohólico volumétrico: mínimo máximo	52 % vol 86 % vol
3. Cantidad total de sustancias volátiles distintas de los alcoholes etílico y metílico	Igual o superior a 125 g/hl de alcohol al 100 % vol
4. Contenido máximo de alcohol metílico	< 200 g/hl de alcohol al 100 % vol

ANEXO XVIII

Lista de los vlcprd cuya elaboración se rige por normas particulares**A. LISTA DE LOS VLCPRD EN CUYA ELABORACIÓN SE UTILIZA MOSTO DE UVA O LA COMBINACIÓN DE ESTE PRODUCTO CON VINO***(Apartado 1 del artículo 38 del presente Reglamento)***GRECIA**

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

ESPAÑA

vlcprd	Designación del producto establecida por la legislación comunitaria o del Estado miembro
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

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, Nasco di Cagliari, Oltrepò Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LISTA DE VLCPRD EN CUYA ELABORACIÓN SE AÑADEN LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LA LETRA B) DEL PUNTO 2 DE LA SECCIÓN J DEL ANEXO V DEL REGLAMENTO (CE) Nº 1493/1999*(Apartado 2 del artículo 38 del presente Reglamento)***1. Lista de los vlcprd en cuya elaboración se añade alcohol de vino o de uvas pasas y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 95 % vol e inferior o igual al 96 % vol**

(Primer guión del inciso ii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

GRECIA

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

ESPAÑA

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

2. **Lista de los vlcprd en cuya elaboración se añade aguardiente de vino u orujo de uva y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 52 % vol e inferior o igual al 86 % vol**

(Segundo guión del inciso ii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni de Patrás), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni de Cefalonia), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnés), Νεμέα (Nemea).

FRANCIA

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

3. **Lista de los vlcprd en cuya elaboración se añade aguardiente de uvas pasas y cuyo grado alcohólico es igual o superior al 52 % vol e inferior al 94,5 % vol**

(Tercer guión del inciso ii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni de Patrás), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafni de Cefalonia).

4. **Lista de los vlcprd en cuya elaboración se añade mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas**

(Primer guión del inciso iii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

ESPAÑA

vlcprd	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, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

5. **Lista de los vlcpd en cuya elaboración se añade mosto de uva concentrado, obtenido mediante la acción del fuego directo, que se ajusta, con excepción de la mencionada operación, a la definición del mosto de uva concentrado**

(Segundo guión del inciso iii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

ESPAÑA

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

ITALIA

Marsala.

6. **Lista de los vlcpd en cuya elaboración se añade mosto de uva concentrado**

(Tercer guión del inciso iii) de la letra b) del punto 2 de la sección J del anexo V del Reglamento (CE) nº 1493/1999)

ESPAÑA

vlcpd	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

Oltrepò Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.