

## I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

**REGULAMENTO (CE) N.º 1622/2000 DA COMISSÃO****de 24 de Julho de 2000**

**que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola<sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, os seus artigos 42.º, 44.º, 45.º, 46.º e 80.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O capítulo I do título V e vários anexos do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 estabelecem regras gerais relativas às práticas e tratamentos enológicos e remetem os demais elementos para normas de execução a adoptar pela Comissão.
- (2) Dado que, até à adopção do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, essas regras se encontravam dispersas por um grande número de regulamentos comunitários, é conveniente, no interesse dos agentes económicos da Comunidade e das autoridades responsáveis pela aplicação da regulamentação comunitária, concentrar as disposições em causa num código comunitário das práticas e tratamentos enológicos e revogar os regulamentos que tratam desta matéria, designadamente os regulamentos da Comissão (CEE) n.º 1618/70<sup>(2)</sup>, (CEE) n.º 1972/78<sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 45/80<sup>(4)</sup>, (CEE) n.º 2394/84<sup>(5)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 2751/86<sup>(6)</sup>, (CEE) n.º 305/86<sup>(7)</sup>, (CEE) n.º 1888/86<sup>(8)</sup>, (CEE) n.º 2202/89<sup>(9)</sup>, (CEE)

n.º 2240/89<sup>(10)</sup>, (CEE) n.º 3220/90<sup>(11)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1477/99<sup>(12)</sup>, (CE) n.º 586/93<sup>(13)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 693/96<sup>(14)</sup>, (CE) n.º 3111/93<sup>(15)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 693/98<sup>(16)</sup>, e CE n.º 1128/96<sup>(17)</sup>.

- (3) Esse código comunitário deve retomar a regulamentação actual e adaptá-la às novas exigências do Regulamento (CE) n.º 1493/1999. É, porém, conveniente introduzir na referida regulamentação as alterações necessárias para a tornar mais coerente e mais simples e para colmatar determinadas lacunas ainda existentes, para que possa ser adoptada uma regulamentação comunitária completa neste domínio. É igualmente conveniente precisar certas regras, tendo em vista uma maior segurança jurídica quando da aplicação das mesmas.
- (4) Por outro lado, tendo em vista a simplificação da regulamentação na matéria, tal deve circunscrever-se às normas de execução expressamente referidas pelo Conselho no Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Relativamente a outros aspectos, as regras decorrentes dos artigos 28.º e seguintes do Tratado são, em princípio, suficientes para permitir a livre circulação dos produtos do sector vitivinícola, na perspectiva enológica.
- (5) Convém igualmente precisar que o presente código é aplicável sem prejuízo das disposições especiais estabelecidas noutros domínios. Trata-se aqui, nomeadamente, de regras já existentes ou que venham a ser adoptadas no quadro da regulamentação relativa aos géneros alimentícios.

(1) JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

(2) JO L 175 de 8.8.1970, p. 17.

(3) JO L 226 de 17.8.1978, p. 11.

(4) JO L 7 de 11.1.1980, p. 12.

(5) JO L 224 de 21.8.1984, p. 8.

(6) JO L 253 de 5.9.1986, p. 11.

(7) JO L 38 de 13.2.1986, p. 13.

(8) JO L 163 de 13.6.1986, p. 19.

(9) JO L 209 de 21.7.1989, p. 31.

(10) JO L 215 de 26.7.1989, p. 16.

(11) JO L 308 de 8.11.1990, p. 22.

(12) JO L 171 de 7.7.1999, p. 6.

(13) JO L 61 de 13.3.1993, p. 39.

(14) JO L 97 de 18.4.1996, p. 17.

(15) JO L 278 de 11.11.1993, p. 48.

(16) JO L 96 de 28.3.1998, p. 17.

(17) JO L 150 de 25.6.1996, p.13.

- (6) O Regulamento (CE) n.º 1493/1999 admite, no n.º 5 do seu artigo 42.º, que possam ser utilizadas na Comunidade para a elaboração dos produtos referidos nesse mesmo número uvas não provenientes das castas incluídas na classificação estabelecida nos termos do artigo 19.º como castas de uvas para vinho, bem como os produtos que delas derivam. É necessário estabelecer a lista das castas objecto de tal derrogação.
- (7) Em aplicação do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é necessário estabelecer a lista dos vinhos licorosos de qualidade produzidos em regiões determinadas (vlqprd) para os quais são admitidas regras de elaboração específicas. Para identificar mais facilmente os produtos e facilitar as transacções comerciais intracomunitárias, é conveniente fazer referência à designação do produto da forma como é estabelecida pela regulamentação comunitária ou, se for caso disso, pela legislação nacional.
- (8) É igualmente necessário, em aplicação do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, fixar os limites e as condições de emprego de certas substâncias.
- (9) Os elementos técnicos e científicos actualmente disponíveis sobre a adição de lisozima, nomeadamente no que respeita às características qualitativas e sanitárias dos vinhos assim tratados, não permitem estabelecer em definitivo os limites deste novo tratamento, pelo que deve ser excluída a sua utilização imediata e devem efectuar-se experiências complementares durante a próxima campanha.
- (10) O artigo 44.º do Regulamento (CEE) n.º 337/79<sup>(1)</sup>, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 3307/85<sup>(2)</sup>, prevê, com efeitos a partir de 1 de Setembro de 1986, uma diminuição de 15 mg por litro dos teores máximos de dióxido de enxofre total dos vinhos, excepto vinhos espumantes, vinhos licorosos e alguns vinhos de qualidade. A fim de evitar que esta alteração das regras de produção provoque dificuldades no escoamento dos vinhos foi autorizada a oferta, após aquela data, para consumo humano directo, de vinhos originários da Comunidade, com exclusão de Portugal, produzidos antes da mesma e, durante um período de transição de um ano a contar da data acima indicada, de vinhos originários de países terceiros e de Portugal, desde que o seu teor de dióxido de enxofre total respeitasse as disposições comunitárias e, sendo caso disso, espanholas em vigor antes de 1 de Setembro de 1986. É necessário prorrogar esta medida, por poderem subsistir existências dos vinhos em causa.
- (11) Os artigos 12.º e 16.º do Regulamento (CEE) n.º 358/79<sup>(3)</sup> prevêem, com efeito a partir de 1 de Setembro de 1986, uma diminuição de 15 miligramas por litro dos teores máximos de dióxido de enxofre total dos vinhos espumantes, dos vinhos espumantes de qualidade, bem como dos vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas. No que respeita aos vinhos espumantes originários da Comunidade, com excepção de Portugal, o primeiro parágrafo do artigo 22.º do Regulamento (CEE) n.º 358/79 prevê a possibilidade de escoar esses produtos até ao esgotamento das existências, quando os mesmos tenham sido elaborados em conformidade com as disposições do Regulamento (CEE) n.º 358/79, na sua versão aplicável antes de 1 de Setembro de 1986. Convém prever disposições transitórias no que respeita aos vinhos espumantes importados, bem como aos vinhos espumantes originários de Espanha e de Portugal elaborados antes de 1 de Setembro de 1986, a fim de evitar dificuldades no escoamento desses produtos. É necessário permitir que esses produtos possam ser oferecidos durante um período transitório depois dessa data, quando o seu teor de dióxido de enxofre total esteja em conformidade com as disposições comunitárias em vigor antes de 1 de Setembro de 1986.
- (12) O ponto B.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 fixa o teor máximo de acidez volátil dos vinhos. Podem ser previstas derrogações para certos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (vqprd) e certos vinhos de mesa com direito a indicação geográfica ou se o título alcoométrico for igual ou superior a 13 %. Determinados vinhos originários da Alemanha, Espanha, França, Itália, Áustria e Reino Unido incluídos nestas categorias apresentam normalmente, devido a métodos específicos de elaboração, bem como ao seu elevado título alcoométrico, um teor de acidez volátil superior ao previsto no referido anexo V. A fim de permitir a continuação da elaboração dos referidos vinhos segundo os métodos tradicionais que lhes permitem adquirir as propriedades que os caracterizam, é conveniente derrogar o disposto no ponto B.1 do mesmo anexo V.
- (13) Em conformidade com o ponto D.3 do anexo V do Regulamento (CEE) n.º 1493/1999, é necessário indicar as regiões vitícolas em que a adição de sacarose era tradicionalmente praticada, nos termos da legislação em vigor em 8 de Maio de 1970.
- (14) No Grão-Ducado do Luxemburgo, as reduzidas dimensões da viticultura permitem às autoridades competentes o controlo analítico sistemático de todos os lotes de produtos que são objecto de vinificação. Enquanto estas condições se mantiverem, não é indispensável a declaração de intenção de enriquecimento.

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

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

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

- (15) O ponto G.5 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê que cada uma das operações de enriquecimento, de acidificação e de desacidificação deve ser declarada às autoridades competentes. O mesmo se aplica às quantidades de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado que se encontrem na posse de pessoas singulares ou colectivas que procedam às referidas operações. O objectivo destas declarações é permitir o controlo das operações em questão. É, portanto, necessário que as declarações sejam enviadas às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação será efectuada, que sejam o mais precisas possível e que cheguem às autoridades competentes dentro do prazo mais adequado para o controlo eficaz da mesma, quando se tratar de um aumento do título alcoométrico. No que respeita à acidificação e à desacidificação, é suficiente um controlo *a posteriori*. Por esta razão, e com vista a uma simplificação dos processos administrativos, é conveniente permitir que as declarações, à excepção da primeira da campanha, sejam feitas através da actualização de registos regularmente controlados pelas autoridades competentes.
- (16) O ponto F.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 fixa certas regras para a edulcoração dos vinhos. Esta disposição visa em especial os vinhos de mesa. A mesma disposição é aplicável aos vqprd, por força do ponto G.2 do anexo VI do mesmo regulamento.
- (17) A edulcoração não deve implicar um enriquecimento suplementar em relação aos limites fixados no ponto C do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Para ter em conta esta necessidade, foram previstas certas disposições especiais no ponto F.1 do anexo V deste mesmo regulamento. Por outro lado, são indispensáveis certas medidas de controlo, especialmente para garantir o cumprimento das disposições em causa.
- (18) É oportuno, especialmente para contribuir para a eficácia dos controlos, que a edulcoração só seja praticada na produção ou numa fase tão próxima quanto possível da produção. É, por conseguinte, necessário limitar a edulcoração às fases da produção e do comércio grossista.
- (19) É necessário que o organismo de controlo seja avisado da iminência da operação. Para este fim, convém prever que todas as pessoas que tencionem proceder à edulcoração, informem disso o organismo de controlo através de uma declaração escrita. Uma simplificação do processo pode, todavia, ser admitida, se a edulcoração for efectuada habitualmente ou de forma contínua por uma empresa.
- (20) O objectivo da declaração é permitir um controlo da operação em questão. É, portanto, necessário que as declarações sejam enviadas às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação será efectuada, que sejam o mais precisas possível e que cheguem à autoridade competente antes da operação.
- (21) Por uma questão de eficácia do controlo, é indispensável uma declaração das quantidades de mostos de uvas ou de mostos de uvas concentrados na posse do interessado antes da edulcoração. Esta declaração só é válida se for acompanhada pela obrigação de fazer os registos de entrada e saída dos produtos utilizados para a operação.
- (22) É conveniente, de modo a evitar a utilização da sacarose na edulcoração dos vinhos licorosos, permitir, além da utilização do mosto de uvas concentrado, a do mosto de uvas concentrado rectificado.
- (23) O lote é uma prática enológica corrente e, tendo em conta os efeitos que pode ter, é necessário regulamentar o seu uso, nomeadamente para evitar abusos.
- (24) O lote é uma combinação de vinhos ou de mostos de diferentes proveniências ou de diferentes categorias.
- (25) No caso dos vinhos ou dos mostos provenientes da mesma zona vitícola da Comunidade ou da mesma zona de produção de um país terceiro, a indicação da proveniência geográfica ou da casta de videira é de uma grande importância para o seu valor comercial. É, pois, oportuno considerar como lote igualmente a combinação dos vinhos ou dos mostos provenientes de uma única zona, mas, dentro desta, de diferentes unidades geográficas, bem como a combinação dos vinhos ou dos mostos obtidos a partir de diferentes castas de videira ou anos de colheita, desde que as indicações relativas a esses factos sejam feitas na designação do produto final da operação.
- (26) O n.º 6 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 proíbe, em princípio, o lote de um vinho de mesa branco com um vinho de mesa tinto, mas está prevista uma derrogação a favor das zonas em que essa prática seja tradicional.
- (27) É necessário, com base na referida derrogação, prever normas de execução específicas para Espanha, associando-as à estrutura da viticultura e aos hábitos de consumo, que evoluem lentamente.
- (28) De modo que a possibilidade de proceder ao lote de um vinho de mesa branco com um vinho de mesa tinto permaneça limitada ao país onde se faz sentir essa necessidade, é indispensável assegurar que os vinhos obtidos através desta prática não possam ser consumidos fora de Espanha.
- (29) É conveniente permitir aos Estados-Membros que autorizem, por um período determinado e com fins de experimentação, o recurso a certas práticas ou tratamentos enológicos não previstos no Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

- (30) O n.º 3 do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 postula a adopção dos métodos de análise que permitam determinar a composição dos produtos abrangidos pelo artigo 1.º do mesmo e as regras que permitam determinar se esses produtos foram objecto de tratamentos em violação das práticas enológicas permitidas.
- (31) O ponto J.1 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê um exame analítico respeitante, no mínimo, aos valores dos elementos característicos do vqprd em causa, que constam entre os enumerados no ponto J.3 do mesmo.
- (32) O controlo das indicações que constam dos documentos relativos aos produtos em causa torna necessária a implementação de métodos de análise uniformes que assegurem a obtenção de dados precisos e comparáveis. Por consequência, estes métodos devem ser obrigatórios em qualquer transacção comercial ou em qualquer operação de controlo. Todavia, dadas as necessidades de controlo e as possibilidades limitadas do comércio, é conveniente admitir ainda, durante um período limitado, um certo número de métodos usuais, que permitem uma determinação rápida e suficientemente segura dos elementos pesquisados.
- (33) Os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho foram estabelecidos no Regulamento (CEE) n.º 2676/90 da Comissão<sup>(1)</sup>. Dada a validade dos métodos descritos nesse regulamento, é conveniente mantê-lo em vigor, com excepção dos métodos usuais que serão oportunamente eliminados.
- (34) O artigo 80.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê a possibilidade de serem adoptadas medidas transitórias destinadas a facilitar a transição para o regime nele previsto. É aconselhável fazer uso dessa possibilidade, a fim de evitar perdas consideráveis aos operadores que disponham de existências importantes de certos produtos abrangidos pelo referido regulamento.
- (35) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Vinhos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

##### Objecto do presente regulamento

Sem prejuízo das disposições gerais aplicáveis ao conjunto dos géneros alimentícios, a regulamentação comunitária em matéria de práticas e tratamentos enológicos é constituída pelo capítulo I do título V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, pelos anexos do mesmo e pelo presente código.

<sup>(1)</sup> JO L 272 de 3.10.1990, p. 1.

O presente código diz respeito às normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 relativas, nomeadamente, aos produtos que podem entrar no processo de vinificação (título I) e às práticas e tratamentos enológicos autorizados na Comunidade (títulos II e III).

#### TÍTULO I

##### PRESCRIÇÕES RELATIVAS A CERTAS UVAS E MOSTOS DE UVAS

#### Artigo 2.º

##### Utilização de uvas provenientes de certas castas

1. É proibida a vinificação de uvas das castas classificadas unicamente na categoria de uvas de mesa.
2. Em derrogação do n.º 5 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, podem ser utilizadas na Comunidade, na elaboração dos produtos referidos nessa disposição, uvas provenientes das castas constantes do anexo I do presente regulamento.

#### Artigo 3.º

##### Utilização de certos produtos que não têm o título alcoométrico volúmico natural na produção de vinhos espumantes, vinhos espumosos gaseificados ou vinhos frisantes gaseificados

Os anos no decurso dos quais, devido a condições climáticas desfavoráveis, os produtos provenientes das zonas vitícolas A e B que não tenham o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa podem ser utilizados, nas condições prescritas no n.º 3 do artigo 44.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, na produção de vinhos espumantes, de vinhos espumosos gaseificados ou de vinhos frisantes gaseificados são estabelecidos no anexo II do presente regulamento.

#### Artigo 4.º

##### Utilização de mostos de uvas provenientes de certas castas de videira na elaboração de vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático e de vqprd de tipo aromático e derrogações dessa utilização

(1) A lista das castas de videira utilizadas na produção de mostos de uvas ou de mostos de uvas parcialmente fermentados que devem ser utilizados na constituição do vinho de base destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático e de vqprd de tipo aromático, em conformidade com a alínea a) do ponto I.3 do anexo V e a alínea a) do ponto K.10 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, figura na parte A do anexo III do presente regulamento.



(2) As derrogações referidas na alínea a) do ponto I.3 do anexo V e na alínea a) do ponto K.10 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, relativas às castas de videira e aos produtos utilizados na constituição do vinho de base, são estabelecidas na parte B do anexo III do presente regulamento.

## TÍTULO II

### PRÁTICAS E TRATAMENTOS ENOLÓGICOS

#### CAPÍTULO I

#### LIMITES E CONDIÇÕES RELATIVOS À UTILIZAÇÃO DE CERTAS SUBSTÂNCIAS AUTORIZADAS PARA FINS ENOLÓGICOS

##### Artigo 5.º

#### Limites de emprego de certas substâncias

As substâncias autorizadas para fins enológicos no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 só podem ser utilizadas até aos limites constantes do anexo IV do presente regulamento.

##### Artigo 6.º

#### Polivinilpirrolidona

A polivinilpirrolidona, cuja utilização se encontra prevista na alínea p) do ponto 1 e na alínea y) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizada se satisfizer as prescrições e critérios de pureza do anexo V do presente regulamento.

##### Artigo 7.º

#### Tartarato de cálcio

O tartarato de cálcio, cuja utilização, para favorecer a precipitação do tártaro, se encontra prevista na alínea v) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizado se satisfizer as prescrições do anexo VI do presente regulamento.

##### Artigo 8.º

#### Ácido tartárico

O emprego de ácido tartárico, cuja utilização, para efeitos de desacidificação, se encontra prevista na alínea m) do ponto 1 e na alínea l) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só é admitido no caso dos produtos:

- provenientes das castas Elbling e Riesling e

- provenientes de uvas colhidas nas seguintes regiões vitícolas da parte setentrional da zona vitícola A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

##### Artigo 9.º

#### Resina de pinheiro de Alepo

A resina de pinheiro de Alepo, cuja utilização se encontra prevista na alínea n) do ponto 1 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é autorizada apenas para obter vinhos de mesa «retsina». Esta prática enológica só pode ser efectuada:

- no território grego,
- com um mosto de uvas obtido de uvas de castas, zona de produção e zona de vinificação estabelecidas pelas disposições gregas em vigor em 31 de Dezembro de 1980,
- por adição de uma quantidade de resina igual ou inferior a 1 000 g por hectolitro de produto utilizado e antes da fermentação - ou, se o título alcoométrico volúmico adquirido não exceder um terço do título alcoométrico volúmico total, durante a fermentação.

Se a Grécia pretender alterar as disposições a que se refere o segundo travessão, informará a Comissão previamente desse facto. Se a Comissão não reagir nos dois meses seguintes a essa comunicação, a Grécia poderá pôr em prática as referidas alterações.

##### Artigo 10.º

#### Betaglucanase

A betaglucanase, cuja utilização se encontra prevista na alínea j) do ponto 1 e na alínea m) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizada se satisfizer as prescrições do anexo VII do presente regulamento.

*Artigo 11.º***Bactérias lácteas**

As bactérias lácteas, cuja utilização se encontra prevista na alínea q) do ponto 1 e na alínea z) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só podem ser utilizadas se satisfizerem as prescrições do anexo VIII do presente regulamento.

*Artigo 12.º***Resinas permutadoras de iões**

As resinas permutadoras de iões que podem ser utilizadas em conformidade com a alínea h) do ponto 2 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 são copolímeros do estireno ou do divinilbenzeno contendo grupos ácido sulfónico ou amónio. Estas resinas devem estar conformes com as prescrições da Directiva 89/109/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios<sup>(1)</sup> e com as disposições comunitárias e nacionais adoptadas para a aplicação desta. As resinas não devem, ainda, ceder, aquando do controlo pelo método de análise que figura no anexo IX do presente regulamento, para cada um dos solventes mencionados, mais de 1 mg por litro de matérias orgânicas. A sua regeneração deve ser efectuada por meio de substâncias admitidas para a elaboração de alimentos.

A sua utilização só poderá ser efectuada sob o controlo de um enólogo ou de um técnico e em instalações aprovadas pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território as resinas são utilizadas. Estas autoridades determinarão as funções e a responsabilidade dos enólogos e dos técnicos aprovados.

*Artigo 13.º***Ferrocianeto de potássio**

A utilização de ferrocianeto de potássio, prevista na alínea p) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só é autorizada quando o tratamento for efectuado sob controlo de um enólogo ou de um técnico aceite pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se efectue o tratamento e cujas condições de responsabilidade serão estabelecidas, se for caso disso, por esse Estado-Membro.

Após o tratamento com ferrocianeto de potássio o vinho deve conter vestígios de ferro.

As disposições relativas ao controlo da utilização do produto referido no presente artigo são as adoptadas pelos Estados-Membros.

*Artigo 14.º***Fitato de cálcio**

A utilização de fitato de cálcio, prevista na alínea p) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só é autorizada quando o tratamento for efectuado sob controlo de um enólogo ou de um técnico aceite pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se efectue o tratamento e cujas condições de responsabilidade serão estabelecidas, se for caso disso, por esse Estado-Membro.

Após o tratamento, o vinho deve conter vestígios de ferro.

As disposições relativas ao controlo da utilização do produto referido no primeiro parágrafo são as adoptadas pelos Estados-Membros.

*Artigo 15.º***Ácido DL-tartárico**

A utilização de ácido DL-tartárico, prevista na alínea s) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só é autorizada quando o tratamento for efectuado sob controlo de um enólogo ou de um técnico aceite pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se efectue o tratamento e cujas condições de responsabilidade serão estabelecidas, se for caso disso, por esse Estado-Membro.

As disposições relativas ao controlo da utilização do produto referido no presente artigo são as adoptadas pelos Estados-Membros.

*Artigo 16.º***Tratamento por electrodiálise**

O tratamento por electrodiálise, cuja utilização para assegurar a estabilização tartárica do vinho se encontra prevista na alínea b) do ponto 4 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizado se satisfizer as prescrições do anexo X do presente regulamento. Este tratamento é reservado para os vinhos de mesa até 31 de Julho de 2001.

*Artigo 17.º***Urease**

A urease, cuja utilização para diminuir o teor de ureia no vinho se encontra prevista na alínea c) do ponto 4 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizada se satisfizer as prescrições e critérios de pureza do anexo XI do presente regulamento.

<sup>(1)</sup> JO L 40 de 11.2.1989, p. 38.

*Artigo 18.º***Adição de oxigénio**

A adição de oxigénio, prevista na alínea a) do ponto 4 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, deve ser efectuada com oxigénio gasoso puro.

## CAPÍTULO II

**LIMITES E CONDIÇÕES ESPECIAIS***Artigo 19.º***Teor de dióxido de enxofre**

1. As alterações das listas de vinhos constantes do ponto A.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 figuram no anexo XII do presente regulamento.

2. Podem ser oferecidos para consumo humano directo, até ao esgotamento das existências:

- os vinhos originários da Comunidade, com exclusão de Portugal, produzidos antes de 1 de Setembro de 1986, excepto os vinhos espumantes e os vinhos licorosos, e
- os vinhos originários de países terceiros e de Portugal importados na Comunidade antes de 1 de Setembro de 1987, excepto os vinhos espumantes e os vinhos licorosos,

cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano directo:

- a) 175 mg por litro para os vinhos tintos;
- b) 225 mg por litro para os vinhos brancos e rosados ou «rosés»;
- c) Em derrogação das alíneas a) e b), no que respeita aos vinhos com um teor de açúcares residuais expresso em açúcar invertido igual ou superior a 5 g por litro, 225 mg por litro, no caso dos vinhos tintos, ou 275 mg por litro, no caso dos vinhos brancos e rosados ou «rosés».

Além disso, podem ser oferecidos para consumo humano directo no seu país de produção e para exportação para os países terceiros, até ao esgotamento das existências:

- os vinhos originários de Espanha elaborados antes de 1 de Setembro de 1986 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições espanholas em vigor antes dessa data,
- os vinhos originários de Portugal elaborados antes de 1 de Janeiro de 1991 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições portuguesas em vigor antes dessa data.

3. Podem ser oferecidos para consumo humano directo, até ao esgotamento das existências, os vinhos espumantes originários dos países terceiros e de Portugal importados na Comunidade antes de 1 de Setembro de 1987 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse, conforme o caso:

- 250 mg por litro para os vinhos espumantes,
- 200 mg por litro para os vinhos espumantes de qualidade.

Além disso, podem ser oferecidos para consumo humano directo no seu país de produção e para exportação para os países terceiros, até ao esgotamento das existências:

- os vinhos originários de Espanha elaborados antes de 1 de Setembro de 1986 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições espanholas em vigor antes dessa data,
- os vinhos originários de Portugal elaborados antes de 1 de Janeiro de 1991 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições portuguesas em vigor antes dessa data.

*Artigo 20.º***Teor de acidez volátil**

Os vinhos para os quais são previstas derrogações do teor máximo de acidez volátil em conformidade com o ponto B.3 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 figuram no anexo XIII do presente regulamento.

*Artigo 21.º***Utilização de sulfato de cálcio em certos vinhos licorosos**

As derrogações relativas à utilização de sulfato de cálcio referidas na alínea b) do ponto J.4 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 só podem abranger os seguintes vinhos espanhóis:

- a) O «vino generoso», definido no ponto L.8 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999;
- b) O «vino generoso de licor», definido no ponto L.11 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

## TÍTULO II

## Artigo 24.º

## PRÁTICAS ENOLÓGICAS

## CAPÍTULO I

## ENRIQUECIMENTO

## Artigo 22.º

**Autorização da adição de sacarose**

As regiões vitícolas nas quais é autorizada a adição de sacarose, em aplicação do ponto D.3 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, são as seguintes:

- a) Zona vitícola A,
- b) Zona vitícola B,
- c) Zonas vitícolas C, com excepção das vinhas situadas em Itália, na Grécia, em Espanha, em Portugal e nos departamentos franceses dependentes dos tribunais de recurso de:
  - Aix-en-Provence,
  - Nîmes,
  - Montpellier,
  - Toulouse,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

Todavia, o enriquecimento por adição de sacarose a seco pode ser excepcionalmente autorizado pelas autoridades nacionais nos departamentos franceses referidos no número anterior. A França comunicará de imediato as referidas autorizações à Comissão e aos outros Estados-Membros.

## Artigo 23.º

**Enriquecimento quando as condições climáticas tenham sido excepcionalmente desfavoráveis**

Os anos no decurso dos quais é autorizado, de acordo com o procedimento previsto no artigo 75.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, o aumento do título alcoométrico volúmico referido no ponto C.3 do anexo V do mesmo regulamento devido a condições climáticas excepcionalmente desfavoráveis, em conformidade com o ponto C.4 do mesmo anexo, figuram no anexo XIV do presente regulamento, juntamente com a indicação das zonas vitícolas, das regiões geográficas e das castas em causa, se for caso disso.

**Enriquecimento dos vinhos de base destinados à elaboração dos vinhos espumantes**

Em conformidade com os pontos H.4 e I.5 do anexo V e K.11 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, os Estados-Membros podem autorizar o enriquecimento do vinho de base no local de elaboração dos vinhos espumantes, na condição de que:

- a) Cada um dos componentes do vinho de base não tenha já sido objecto de um enriquecimento;
- b) Estes componentes provenham exclusivamente de uvas colhidas no território do Estado-Membro;
- c) A operação de enriquecimento seja efectuada de uma só vez;
- d) Os limites a seguir indicados não sejam ultrapassados:
  - 3,5 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola A, sob reserva de que o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes seja pelo menos igual a 5 % vol.,
  - 2,5 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola B, sob reserva de que o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes seja pelo menos igual a 6 % vol.,
  - 2 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes das zonas vitícolas C I a), C I b), C II ou C III, sob reserva de que o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes seja pelo menos igual a 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. ou 9 % vol., respectivamente.

Estes limites não prejudicam a aplicação das disposições previstas no n.º 3 do artigo 44.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 aos vinhos de base destinados à elaboração dos vinhos espumantes referidos no ponto 15 do anexo I do referido regulamento;

- e) O método utilizado seja a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificativo.

## Artigo 25.º

**Regras administrativas relativas ao enriquecimento**

1. A declaração referida no ponto G.5 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 relativa às operações destinadas a aumentar o título alcoométrico é feita pelas pessoas singulares ou colectivas que procedem às referidas operações dentro dos prazos e sujeita às condições de controlo apropriadas estabelecidas pelas autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação decorra.



2. A declaração referida no n.º 1 será feita por escrito e deve incluir as seguintes menções:

- o nome e o endereço do declarante,
- o local em que será efectuada a operação,
- a data e a hora de início da operação,
- a designação do produto que será objecto da operação,
- o processo utilizado para tal operação, com indicação da natureza do produto que será utilizado para esse efeito.

3. Todavia, os Estados-Membros podem admitir que seja enviada às autoridades competentes uma declaração prévia válida para várias operações ou para um período determinado. Uma tal declaração só será aceite se o declarante mantiver um registo em que sejam inscritas cada uma das operações de enriquecimento, conforme previsto no n.º 6, e as menções referidas no n.º 2.

4. Os Estados-Membros determinarão as condições em que o declarante, impedido de proceder no prazo previsto, por razões de força maior, à operação indicada na sua declaração, apresentará à autoridade competente uma nova declaração que permita efectuar os controlos necessários.

Os Estados-Membros comunicarão por escrito as disposições adoptadas à Comissão.

5. A declaração referida no n.º 1 não é exigida no Grão-Ducado do Luxemburgo.

6. A inscrição nos registos das menções relativas ao desenrolar das operações destinadas a aumentar o título alcoométrico será efectuada imediatamente após o final da operação, em conformidade com as disposições adoptadas em aplicação do artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

Além disso, caso a declaração prévia que abrange diversas operações não inclua a data e a hora de início das mesmas, deve efectuar-se uma inscrição no registo antes do início de cada operação.

## CAPÍTULO II

### ACIDIFICAÇÃO E DESACIDIFICAÇÃO

#### Artigo 26.º

#### Regras administrativas relativas à acidificação e à desacidificação

1. A declaração referida no ponto G.5 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 relativa à acidificação e à desacidificação será apresentada pelos operadores o mais tardar no segundo dia seguinte à primeira operação efectuada no decurso de uma campanha. Esta declaração é válida para todas as operações da campanha.

2. A declaração referida no n.º 1 será feita por escrito e deve incluir as seguintes menções:

- o nome e o endereço do declarante,
- a natureza da operação,
- o local em que a operação foi efectuada.

3. A inscrição nos registos das menções relativas ao desenrolar de cada uma das operações de acidificação ou de desacidificação será efectuada em conformidade com as disposições adoptadas em aplicação do artigo 70.º do Regulamento (CEE) n.º 1493/1999.

## CAPÍTULO III

### REGRAS COMUNS ÀS OPERAÇÕES DE ENRIQUECIMENTO, ACIDIFICAÇÃO E DESACIDIFICAÇÃO

#### Artigo 27.º

#### Acidificação e enriquecimento de um mesmo produto

Os casos em que são permitidos a acidificação e o enriquecimento de um mesmo produto na acepção do anexo I do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, em conformidade com o ponto E.7 do anexo V deste, são estabelecidos de acordo com o procedimento previsto no artigo 75.º do referido regulamento e figuram no anexo XV do presente regulamento.

#### Artigo 28.º

#### Condições gerais relativas às operações de enriquecimento e às operações de acidificação e desacidificação dos produtos, excluído o vinho

As operações referidas no ponto G.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 devem ser efectuadas de uma só vez. Todavia, os Estados-Membros podem estabelecer que algumas dessas operações possam ser efectuadas em várias fases, quando tal prática assegurar uma melhor vinificação dos produtos. Nesse caso, os limites previstos no anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 serão aplicáveis à operação em causa no seu conjunto.

#### Artigo 29.º

#### Derrogação das datas estabelecidas para as operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação

Em derrogação das datas estabelecidas no ponto G.7 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, as operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação podem ser efectuadas antes das datas constantes do anexo XVI do presente regulamento.

## CAPÍTULO IV

## EDULCORAÇÃO

## Artigo 30.º

**Regras técnicas relativas à edulcaração**

A edulcaração dos vinhos de mesa e a dos vqprd só são autorizadas nas fases da produção e do comércio grossista.

## Artigo 31.º

**Regras administrativas relativas à edulcaração**

1. As pessoas singulares ou colectivas que procedam à edulcaração enviarão uma declaração à autoridade competente do Estado-Membro no território do qual se fará a edulcaração.

2. As declarações serão feitas por escrito. Devem chegar às mãos das autoridades competentes pelo menos 48 horas antes do dia em que decorrerá a operação.

Todavia, os Estados-Membros podem admitir que, nos casos de operações de edulcaração praticadas habitualmente ou de forma contínua por uma empresa, seja enviada às autoridades competentes uma declaração válida para várias operações ou para um período determinado. Uma tal declaração só será aceite se a empresa mantiver um registo em que sejam inscritas cada uma das operações de edulcaração e as menções referidas no n.º 3.

3. As declarações devem incluir as seguintes menções:

a) No que diz respeito à edulcaração efectuada de acordo com a alínea a) do ponto F.1 do anexo V e o ponto G.2 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999:

- i) o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do vinho de mesa ou do vqprd sujeitos à operação,
- ii) o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do mosto de uvas que será adicionado,
- iii) os títulos alcoométricos total e adquirido que terá o vinho de mesa ou o vqprd após a edulcaração.

b) No que diz respeito à edulcaração efectuada de acordo com a alínea b) do ponto F.1 do anexo V e o ponto G.2 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999:

- i) o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do vinho de mesa ou do vqprd sujeitos à operação,

ii) o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do mosto de uvas ou o volume e a densidade do mosto de uvas concentrado que será adicionado, conforme o caso,

iii) os títulos alcoométricos total e adquirido que terá o vinho de mesa ou o vqprd após a edulcaração.

4. As pessoas referidas no n.º 1 farão os registos de entradas e saídas, nos quais se indicam as quantidades de mostos de uvas ou de mostos de uvas concentrados que possuem para efectuar a edulcaração.

## Artigo 32.º

**Edulcaração de certos vinhos importados**

A edulcaração dos vinhos importados referida no ponto F.3 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 está subordinada às condições previstas nos artigos 30.º e 31.º do presente regulamento.

## Artigo 33.º

**Regras específicas relativas à edulcaração dos vinhos licorosos**

1. É autorizada a edulcaração, nas condições prescritas na alínea a), segundo travessão, do ponto J.6 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, do «vino generoso de licor» definido no ponto L.11 do anexo VI do mesmo regulamento.

2. É autorizada a edulcaração do vqprd «Madeira» nas condições prescritas na alínea a), terceiro travessão, do ponto J.6 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

## CAPÍTULO V

## LOTE

## Artigo 34.º

**Definição**

1. Na acepção do n.º 2, alínea b), do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, entende-se por «lote», a combinação de vinhos ou de mostos provenientes:

- a) De diferentes Estados;
- b) De diferentes zonas vitícolas da Comunidade, na acepção do anexo III do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, ou de diferentes zonas de produção de um país terceiro;

c) Da mesma zona vitícola da Comunidade ou da mesma zona de produção de um país terceiro, mas tendo diferentes:

- proveniências geográficas,
- castas de videira,
- anos de colheita,

desde que as indicações relativas aos travessões anteriores sejam feitas ou devam ser feitas na designação do produto em causa; ou

d) De diferentes categorias de vinhos ou de mostos.

2. São consideradas como diferentes categorias de vinho ou de mosto:

- o vinho tinto, o vinho branco, bem como os mostos ou os vinhos susceptíveis de originarem uma dessas categorias de vinhos,
- o vinho de mesa, o vqprd, bem como os mostos ou os vinhos susceptíveis de originarem uma dessas categorias de vinhos.

Para a aplicação do presente número, o vinho rosado ou «rosé» é considerado como vinho tinto.

3. Não se considera lote:

- a) A adição de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado com o objectivo de aumentar o título alcoométrico natural do produto em causa;
- b) A edulcoração:
  - de vinhos de mesa,
  - de um vqprd, caso o produto edulcorante seja proveniente da região determinada cuja denominação ostenta ou consista num mosto de uvas concentrado rectificado;
- c) A produção de um vqprd de acordo com as práticas tradicionais referidas no ponto D.2 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

#### Artigo 35.º

##### Modalidades gerais relativas ao lote

1. São proibidos a mistura e o lote:

- dos vinhos de mesa entre si ou
- dos vinhos aptos a dar vinhos de mesa entre si ou com vinhos de mesa ou
- dos vqprd entre si

se um dos componentes não estiver em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 ou do presente regulamento.

2. Da mistura de uvas frescas, mostos de uvas, mostos de uvas parcialmente fermentados ou vinhos novos ainda em fermentação, se um destes produtos não possuir as características previstas para permitir a obtenção de um vinho apto a dar vinho de mesa ou de um vinho de mesa, com produtos susceptíveis de dar esses mesmos vinhos ou com vinho de mesa não pode resultar vinho apto a dar vinho de mesa ou vinho de mesa.

3. Em caso de lote, e sem prejuízo das disposições dos números seguintes, só são considerados vinhos de mesa os produtos provenientes do lote de vinhos de mesa entre si e de vinhos de mesa com vinhos aptos a dar vinhos de mesa, desde que estes vinhos aptos a dar vinhos de mesa apresentem um título alcoométrico volúmico natural total não superior a 17 % vol.

4. Sem prejuízo do n.º 7 do artigo 44.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 e do artigo 36.º do presente regulamento, o lote de um vinho apto a dar vinho de mesa com:

- a) Um vinho de mesa só pode dar um vinho de mesa se essa operação se efectuar na zona vitícola onde foi produzido o vinho apto a dar vinho de mesa;
- b) Um outro vinho apto a dar vinho de mesa só pode dar um vinho de mesa se:
  - esse segundo vinho apto a dar vinho de mesa for proveniente da mesma zona e
  - esta operação se efectuar na mesma zona vitícola.

5. É proibido o lote de um mosto de uvas ou de um vinho de mesa que tenha sido objecto da prática enológica referida no ponto 1, alínea n), do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 com um mosto de uvas ou um vinho que não tenha sido objecto de tal prática.

#### Artigo 36.º

##### Regras específicas relativas ao lote de vinhos brancos e tintos em Espanha

1. Nos termos do n.º 6 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é autorizado, até 31 de Julho de 2005, o lote de um vinho apto a dar um vinho de mesa branco ou de um vinho de mesa branco com um vinho apto a dar um vinho de mesa tinto ou com um vinho de mesa tinto no território de Espanha, desde que o produto obtido possua as características de um vinho de mesa tinto.

2. Os vinhos de mesa espanhóis tintos e rosados ou «rosés» apenas podem ser objecto de transacções comerciais com os outros Estados-Membros ou ser exportados para países terceiros se não forem provenientes do lote referido no n.º 1.

3. Para efeitos do disposto no n.º 2, o organismo competente designado pela Espanha garantirá a origem dos vinhos de mesa espanhóis tintos e rosados ou «rosés» pela aposição de um carimbo na casa reservada para observações oficiais do documento previsto no artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, precedido da menção «vinho não proveniente de um lote branco/tinto».

## CAPÍTULO VI

### ADIÇÃO DE OUTROS PRODUTOS

#### Artigo 37.º

#### Adição de destilado aos vinhos licorosos e a certos vlqprd

As características dos destilados de vinho ou de uvas secas que, em aplicação do segundo travessão da subalínea i) da alínea a) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, podem ser adicionados aos vinhos licorosos e a certos vlqprd são estabelecidas no anexo XVII do presente regulamento.

#### Artigo 38.º

#### Adição de outros produtos e utilização de mostos de uvas na elaboração de certos vlqprd

1. A lista dos vlqprd cuja elaboração inclui a utilização de mosto de uvas ou a mistura deste produto com vinho, em conformidade com o ponto J.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, figura na parte A do anexo XVIII do presente regulamento.

2. A lista dos vlqprd aos quais podem ser adicionados os produtos referidos na alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 figura na parte B do anexo XVIII do presente regulamento.

#### Artigo 39.º

#### Adição de álcool aos vinhos frisantes

Em aplicação do n.º 3 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, a adição de álcool aos vinhos frisantes não pode determinar um aumento do título alcoométrico volúmico total dos mesmos superior a 0,5 % vol. A adição de álcool apenas pode efectuar-se na forma de licor de expedição e na condição de o método utilizado ser autorizado pela regulamentação em vigor no Estado-Membro produtor e de esta ter sido comunicada à Comissão e aos outros Estados-Membros.

## CAPÍTULO VII

### CONDIÇÕES RELATIVAS AO ENVELHECIMENTO

#### Artigo 40.º

#### Envelhecimento de certos vinhos licorosos

É autorizado o envelhecimento, nas condições prescritas na alínea c) do ponto J.6 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, do vlprd «Madeira».

## TÍTULO III

### UTILIZAÇÃO EXPERIMENTAL DE NOVAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS

#### Artigo 41.º

#### Regras gerais

1. Para os efeitos de experimentação previstos no n.º 2, alínea f), do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, cada Estado-Membro pode autorizar a utilização de certas práticas ou tratamentos enológicos não previstos no Regulamento (CE) n.º 1493/1999 ou no presente regulamento, por um período máximo de três anos, desde que:

- essas práticas ou tratamentos satisfaçam as condições estabelecidas no n.º 2 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999,
- as quantidades que sejam objecto de práticas ou tratamentos não excedam um volume máximo de 50 000 hectolitros por ano e por experimentação,
- os produtos obtidos não sejam expedidos para fora do Estado-Membro em cujo território a experimentação tenha sido efectuada,
- no início da experimentação, o Estado-Membro em causa informe a Comissão e os outros Estados-Membros das condições de cada autorização.

Entende-se por «experimentação» a operação ou operações efectuadas no âmbito de um projecto de investigação bem definido e caracterizado por um protocolo experimental específico.

2. Antes do termo do período referido no n.º 1, o Estado-Membro em causa enviará à Comissão uma comunicação relativa à experimentação autorizada. A Comissão informará os outros Estados-Membros do resultado da experimentação. O Estado-Membro pode, se for caso disso, e em função desse resultado, solicitar à Comissão que autorize o prosseguimento da referida experimentação, eventualmente para um volume superior ao da primeira experimentação, por um novo período máximo de três anos. O Estado-Membro apresentará documentação adequada em apoio do seu pedido.

3. A Comissão, deliberando em conformidade com o procedimento previsto no artigo 75.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, adoptará uma decisão sobre o pedido referido no n.º 2, podendo, em simultâneo, decidir o prosseguimento da experimentação noutros Estados-Membros, nas mesmas condições.

4. Após ter recolhido todas as informações relativas à experimentação em causa, a Comissão apresentará, se for caso disso, ao Conselho, no termo do período referido no n.º 1 ou do período referido no n.º 2, uma proposta com vista a autorizar definitivamente a prática ou o tratamento enológico objecto da dita experimentação.

#### TÍTULO IV

### DISPOSIÇÕES FINAIS

#### Artigo 42.º

#### **Vinhos produzidos antes de 1 de Agosto de 2000**

Os vinhos produzidos antes de 1 de Agosto de 2000 podem ser oferecidos ou destinados ao consumo humano directo após esta data, desde que satisfaçam as regras comunitárias ou nacionais em vigor antes da mesma.

#### Artigo 43.º

#### **Condições relativas à destilação, circulação e destino dos produtos não conformes com o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 ou com o presente regulamento**

1. Os produtos que, por força do n.º 1 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, não possam ser oferecidos ou destinados ao consumo humano directo serão destruídos. Todavia, os Estados-Membros podem autorizar que certos produtos, cujas características estabelecerão, sejam utilizados em destilarias, em vinagreiras ou com finalidades industriais.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 24 de Julho de 2000.

2. Esses produtos não podem ser detidos sem motivo legítimo por produtores ou comerciantes e só podem circular com destino a uma destilaria, a uma vinagreira, a um estabelecimento que os utilize para fins industriais ou no fabrico de produtos industriais ou a uma instalação de eliminação.

3. Os Estados-Membros têm a faculdade de mandar proceder à adição de desnaturantes ou de indicadores aos vinhos referidos no número anterior, a fim de melhor os identificar. Podem, igualmente, proibir, por razões justificadas, as utilizações previstas no n.º 1 e mandar proceder à eliminação dos produtos.

#### Artigo 44.º

### Revogações

1. São revogados os Regulamentos (CEE) n.ºs 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90 e 586/93 e (CE) n.ºs 3111/93 e 1128/96.

2. O Regulamento (CEE) n.º 2676/90 é aplicável aos produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999. As disposições do ponto 5 do capítulo 1, do ponto 5 do capítulo 3, do ponto 3.2 do capítulo 5, do ponto 3 do capítulo 12, do ponto 3 do capítulo 16, do ponto 3 do capítulo 18, do ponto 3 do capítulo 23, do ponto 2.3 do capítulo 25, do ponto 3 do capítulo 26, do ponto 3 do capítulo 27, do ponto 3 do capítulo 30, do ponto 3 do capítulo 37 e do ponto 1.4 do capítulo 40 do anexo do Regulamento (CEE) n.º 2676/90 são revogadas com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2001.

#### Artigo 45.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Agosto de 2000.

*Pela Comissão*

Franz FISCHLER

*Membro da Comissão*



## ANEXO I

**Lista das castas de videira cujas uvas, em derrogação do n.º 5 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, podem ser utilizadas na elaboração dos produtos referidos nessa disposição**

*(artigo 2.º do presente regulamento)*

(p. m.)

---

## ANEXO II

**Anos no decurso dos quais os produtos provenientes das zonas vitícolas A e B que não tenham o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999 podem ser utilizados na produção de vinhos espumantes, de vinhos espumosos gaseificados ou de vinhos frisantes gaseificados**

*(artigo 3.º do presente regulamento)*

(p. m.)

---

## ANEXO III

**A. Lista das castas de videira cujas uvas podem ser utilizados na constituição do vinho de base destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático e de veqprd de tipo aromático**

(artigo 4.º do presente regulamento)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρύτα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Malvasia (todos)

Mauzac branco et rosé

Monica N

Μοσχοεσολααρο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Moscatel (todos)

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσσης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Derrogações referidas na alínea a) do ponto I.3 do anexo V e na alínea a) do ponto K.10 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, relativas à constituição do vinho de base destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático e de veqprd de tipo aromático**

Em derrogação da alínea a) do ponto K.10 do anexo VI, um veqprd do tipo aromático pode ser obtido mediante a utilização, para a constituição do vinho de base, de vinhos provenientes de uvas da casta «Prosecco» colhidas nas regiões determinadas com denominação de origem «Conegliano-Valdobbiadene» e «Montello e Colli Asolani».

---

## ANEXO IV

**Limites de emprego de certas substâncias***(artigo 5.º do presente regulamento)*

Os limites de emprego das substâncias referidas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, nas condições especificadas nesse mesmo anexo, são os seguintes:

Substâncias	Utilização em uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação	Utilização em mosto de uvas parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza, vinho apto a dar vinho de mesa, vinho de mesa, vinho espumante, vinho espumoso gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinhos licorosos e vqprd
preparados de paredes celulares de leveduras	40 g/hl	40 g/hl
dióxido de carbono <sup>(1)</sup>		teor máximo do vinho tratado: 2 g/l
ácido L-ascórbico <sup>(1)</sup>		150 mg/l
ácido cítrico <sup>(1)</sup>		teor final do vinho tratado: 1 g/l
ácido metatartárico		100 mg/l
sulfato de cobre		1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l
carvões de uso enológico	100 g de produto seco por hectolitro	100 g de produto seco por hectolitro
sais nutritivos: fosfato diamónico ou sulfato de amónio	0,3 g/l (expresso em sal) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (expresso em sal), na elaboração de vinhos espumantes
sulfito de amónio ou bissulfito de amónio	0,2 g/l (expresso em sal) <sup>(2)</sup>	
factores de crescimento: tiamina, sob a forma de cloridrato de tiamina	0,6 mg/l (expresso em tiamina)	0,6 mg/l (expresso em tiamina), na elaboração de vinhos espumantes
polivinilpolipirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
tartarato de cálcio		200 g/hl
fitato de cálcio		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Os critérios de pureza deste produto constam da Directiva 96/77/CE da Comissão, de 2 de Dezembro de 1996, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes (JO L 339 de 30.12.1996, p. 1), com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 98/86/CE (JO L 334 de 9.12.1998, p. 1).

<sup>(2)</sup> Estes produtos podem, igualmente, ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 0,3 g/l, sem prejuízo do limite de 0,2 g/l acima indicado.

## ANEXO V

**Prescrições e critérios de pureza da polivinilpirrolidona**

(artigo 6.º do presente regulamento)

A polivinilpirrolidona (PVPP), cuja utilização está prevista na alínea p) do ponto 1 e na alínea y) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é um polímero poli[1-(2-oxo-1-pirolidiniletieno)] reticulado de modo estatístico.

É fabricada por polimerização da N-vinil-2-pirrolidona na presença de um catalisador que pode ser a soda cáustica ou uma N,N'-divinilimidazolidona.

**CARACTERES**

Pó leve, branco a branco creme.

Insolúvel na água e nos solventes orgânicos.

Insolúvel nos ácidos minerais fortes e nas bases.

**ENSAIOS****1. PERDA NA EXSICAÇÃO**

Inferior a 5 % nas condições seguintes:

Colocar 2 g de PVPP numa cápsula de sílica de 70 milímetros de diâmetro; exsicar na estufa a 100 - 105 °C durante 6 horas. Deixar arrefecer num exsicator e pesar.

*Nota*

Todos os limites abaixo fixados se referem ao produto seco.

**2. CINZAS**

Peso das cinzas inferior a 0,5 % nas condições seguintes:

Incinerar progressivamente, sem ultrapassar 500 - 550 °C, o resíduo produzido no ensaio 1 e pesar.

**3. ARSÉNIO**

Inferior a duas partes por milhão nas condições seguintes:

**Preparação do produto a submeter a ensaio:**

Introduzir 0,5 g de PVPP num balão de fundo redondo de vidro borossilicatado, colocado sobre um disco com um orifício e de modo a que o colo se mantenha inclinado. Adicionar 5 ml de ácido sulfúrico puro (RAs) e 10 ml de ácido nítrico puro (RAs) e aquecer progressivamente. Quando se registar uma tendência da mistura para ficar acastanhada, adicionar uma pequena quantidade de ácido nítrico, continuando a aquecer. Prosseguir de modo idêntico até que o líquido permaneça incolor e que a atmosfera do balão se encha de fumos brancos de SO<sub>3</sub>. Deixar arrefecer, juntar 10 ml de água e aquecer de novo para expulsar os vapores nitrosos até se formarem fumos brancos. Recomeça-se esta operação uma segunda vez; após uma terceira vez, levar à ebulição durante um instante, arrefecer e adicionar água ao líquido até perfazer 40 ml.



**Reagentes (RAs)**

1. *Solução de arsénio concentrada (100 mg de arsénio por litro)*

Pesar exactamente 0,132 g de anidrido arsenioso, previamente exsiccado a 100 °C, e introduzir a substância num balão cónico de 500 ml. Adicionar 3 ml de lixívia de hidróxido de sódio e 20 ml de água. Agitar até à dissolução. Neutralizar este líquido mediante adição de 15 ml de ácido sulfúrico diluído a 10 % (p/p) e adicionar água de bromo saturada (R) até persistência da coloração amarela do bromo livre (teoricamente 7 ml). Levar à ebulição para expulsar o excesso de bromo, transvasar para um balão graduado de 1 000 ml e perfazer até ao traço de referência com água destilada.

2. *Solução de arsénio diluída (1 mg de arsénio por litro)*

Misturar:

Solução de arsénio concentrada a 100 mg de arsénio por litro 10 ml

Água destilada q.b.p. 1 000 ml.

1 ml desta solução contém 1/1 000 de miligrama de arsénio.

3. *Algodão com acetato de chumbo*

Colocar algodão hidrófilo numa solução de acetato de chumbo a 5 % (p/v) adicionada de 1 % de ácido acético. Escorrer o algodão e deixá-lo secar ao ar. Conservar em frasco bem fechado.

4. *Algodão hidrófilo seco na estufa a 100 °C*

Conservar em frasco bem fechado.

5. *Papel com brometo mercúrico:*

Numa tina rectangular, deitar uma solução alcoólica de brometo mercúrico a 5 %. Colocar nesta solução papel de filtro branco, de 80 g por metro quadrado, cortado em tiras de 15 × 22 cm e dobrado em dois. Escorrer o papel e deixá-lo secar na obscuridade sobre um fio não metálico. Eliminar 1 cm de papel a partir da dobra e 1 cm das bandas inferiores. Cortar o papel em quadrados de 15 × 15 mm; conservar em frasco bem fechado rodeado de papel preto.

6. *Solução de cloreto estanhoso:*

Atacar a frio 20 g de estanho puro para análise, em limalha, por 100 ml de ácido clorídrico puro,  $d = 1,19$ . Conservar em presença de estanho metálico ao abrigo do ar, em frasco com uma rolha com válvula.

7. *Solução de iodeto de potássio*

Iodeto de potássio 10 g

Água, q.b.p. 100 ml.

8. *Ácido nítrico para a pesquisa de arsénio (RAs)*

Ácido de densidade de 1,38 a 20 °C, contendo entre 61,5 a 65,5 % de ácido nítrico  $\text{HNO}_3$ . Não deve deixar resíduo fixo superior a 0,0001 %. Não deve conter chumbo detectável pela ditizona, nem mais de 1 milionésimo de ião cloro, de 2 milionésimos de ião sulfúrico, de 2 milionésimos de ião ortofosfórico e de 1 centésimo de milionésimo de arsénio.

9. *Ácido sulfúrico para a pesquisa do arsénio (RAs)*

Ácido de densidade entre 1,831 a 1,835 a 20 °C contendo 95 %, no mínimo, de ácido sulfúrico H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Não deve deixar resíduo fixo superior a 0,0005 % nem deve conter mais de 2 milionésimos de metais pesados, 1 milionésimo de ferro, 1 milionésimo de ião cloro, 1 milionésimo de ião nítrico, 5 milionésimos de ião amónio, 2 centésimos de milionésimo de arsénio.

10. *Solução diluída de ácido sulfúrico a 20 % (v/v) (36 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> por 100 ml)*

Misturar:

Ácido sulfúrico puro (RAs)	200 ml
Água destilada, q.b.p.	1 000 ml.

11. *Zinco platinado*

Zinco puro, isento de arsénio, em limalha ou em cilindros. Platinar este zinco colocando-o num vaso cilíndrico e cobrindo-o com uma solução de cloreto de platina a 1 p. 20 000. Após duas horas de contacto, lavar o zinco com água destilada, escorrê-lo sobre um quadrado de papel absorvente com várias espessuras, secá-lo e colocá-lo num frasco seco.

É necessário verificar que 5 g deste zinco colocado no aparelho abaixo descrito com 4,5 ml de ácido sulfúrico puro, levados a 40 ml com água, aos quais se adicionam de seguida duas gotas de cloreto estanhoso e 5 ml de solução a 10 % de iodeto de potássio, não produzem qualquer mancha após duas horas, pelo menos, sobre o papel com brometo mercúrico. É necessário verificar também que um micrograma de arsénio, utilizado como indicado abaixo, dá uma mancha apreciável.

**Descrição do aparelho:**

Utilizar um balão de 90 a 100 ml fechado com uma rolha de vidro munida de um tubo de vidro de 6 mm de diâmetro interior e de 90 mm de comprimento. A parte inferior deste tubo é mais fina e apresenta um orifício lateral (dispositivo anti-arrastamento de gotas de água). A parte superior é terminada por uma superfície plana esmerilada perpendicular ao eixo do tubo. Um outro tubo de vidro com o mesmo diâmetro interno e com 30 mm de comprimento, terminado por uma superfície plana esmerilada análoga à anterior, pode ser ligado a esta e mantido por duas molas adequadas ou dois anéis de borracha (ver figura).

**Técnica:**

No tubo de escape, colocar em A um tampão de algodão hidrófilo seco e de seguida um tampão de algodão com acetato de chumbo.

Colocar um quadrado de papel com brometo mercúrico entre as duas partes do tubo de escape em B e reunir as duas partes do tubo.

No balão, colocar os 40 ml de líquido sulfúrico, duas gotas de solução de cloreto de estanho II e 5 ml de solução de iodeto de potássio. Aguardar 15 minutos. Adicionar 5 g de zinco platinado e rolar imediatamente o balão pelo tubo previamente guarnecido.

Deixar prosseguir o escape até ao seu termo (pelo menos 2 horas). Desmontar o aparelho, mergulhar o quadrado de papel com brometo mercúrico em 10 ml de solução de iodeto de potássio durante uma meia hora, agitando de tempos a tempos, passar abundantemente por água e deixar secar.

A mancha castanha ou amarela deve ser invisível, ou mais pálida que a obtida num ensaio paralelo realizado com 1 ml de solução com arsénio a 1 µg por mililitro, adicionada de 4,5 ml de ácido sulfúrico puro e levada a 40 ml com água, aos quais se adiciona, de seguida, 2 gotas de cloreto estanhoso e 5 ml de solução a 10 % de iodeto de potássio.

#### 4. METAIS PESADOS

Expressos em chumbo, inferiores a 20 partes por milhão nas condições seguintes:

Após pesagem, dissolver as cinzas em 1 ml de ácido clorídrico puro e 10 ml de água destilada. Aquecer para activar a dissolução. Perfazer 20 ml por adição de água destilada. 1 ml desta solução contém as matérias minerais de 0,10 g de PVPP.

Colocam-se 10 ml de solução de cinzas num tubo de ensaio de 160 × 16 juntamente com 2 ml de uma solução de fluoreto de sódio puro a 4 %, 0,5 ml de amoníaco puro, 3 ml de água, 0,5 ml de ácido acético puro e 2 ml de solução aquosa saturada de ácido sulfídrico.

Não se deve produzir qualquer precipitado. Se aparecer uma coloração castanha, deve ser inferior à apresentada pelo testemunho preparado do seguinte modo:

Num tubo de ensaio de 160 × 16, deitar 2 ml de uma solução contendo 0,01 g de chumbo (Pb) em 1 l (10 mg Pb por litro), 15 ml de água, 0,5 ml de fluoreto de sódio a 4 % (m/v), 0,5 ml de ácido acético puro e 2 ml de solução aquosa saturada de ácido sulfídrico. No tubo existem 20 µg de chumbo.

##### Nota

A esta concentração, o sulfureto de chumbo só precipita em meio acético; só se poderá obter a sua precipitação em presença de 0,05 ml de ácido clorídrico por 15 ml, mas esta concentração é demasiado delicada de regular exactamente na prática.

Ao substituir os 0,5 ml de ácido acético por 0,5 ml de ácido clorídrico, só se provocaria a precipitação do cobre, do mercúrio, etc.

O ferro, eventualmente presente, geralmente no estado férrico, oxida o ácido sulfídrico dando um precipitado de enxofre que mascara o precipitado coloidal de sulfureto de chumbo. Complexado por 0,5 ml de fluoreto de sódio, o ferro oxida o ácido sulfídrico mais lentamente.

Esta quantidade é suficiente para complexar 1 mg de ferro III. Aumentar a quantidade de fluoreto de sódio se existir mais ferro.

Quanto aos produtos que contenham cálcio, é necessário filtrar após adição de fluoreto.

#### 5. AZOTO TOTAL

Compreendido entre 11 % e 12,8 % nas condições seguintes:

##### Aparelhos e utensílios

A. O aparelho é constituído por:

1. Um balão A de 1 l, de vidro borossilicatado, que serve de caldeira, munido de um funil com torneira para o enchimento. Pode ser aquecido por um aquecedor a gás ou eléctrico.
2. Um tubo C que serve para recolher o líquido esgotado proveniente do borbulhador B.
3. Um borbulhador B de 500 ml com o colo inclinado; o tubo de chegada deve atingir a parte mais baixa do balão. O tubo de partida está munido de uma esfera anti-arrastamento de gotas de água que constitui a parte superior do borbulhador. Um funil E com torneira permite a introdução do líquido a tratar e da lixívia alcalina.
4. Um refrigerador de 30 a 40 cm de comprimento, vertical, terminado por uma esfera que se prolonga por um tubo fino.
5. Um balão cónico de 250 ml destinado a receber o destilado.

B. Um matraz para mineralização, balão de forma ovóide de 300 ml, com colo longo.

#### Produtos necessários

Ácido sulfúrico puro.

Catalizador de mineralização.

Lixívia de hidróxido de sódio a 30 % (m/m).

Solução de ácido bórico puro a 40 % (m/v).

Solução de ácido clorídrico 0,1 N.

Indicador misto de verde de bromocresol e de vermelho de metilo.

A caldeira deve estar fornecida com água acidulada por 1 % de ácido sulfúrico. É conveniente levar este líquido à ebulição, com a torneira de purga P aberta para expulsar o CO<sub>2</sub>, antes de qualquer operação.

#### Técnica

Colocar no matraz para mineralização cerca de 0,20 g de PVPP exactamente pesados. Adicionar 2 g de catalisador de mineralização e 15 ml de ácido sulfúrico puro.

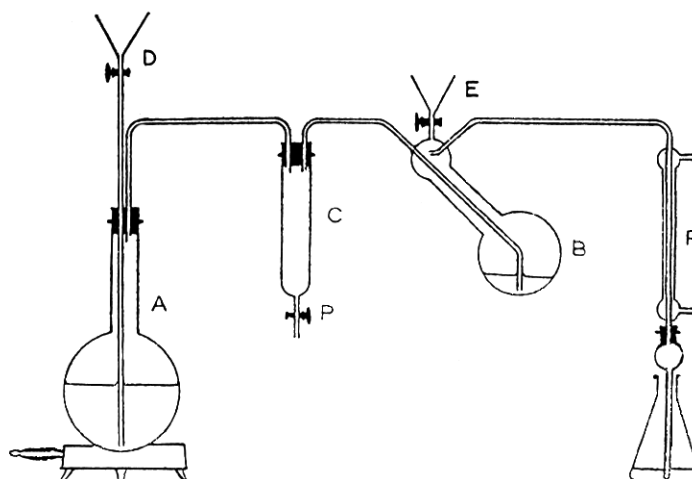
Aquecer a fogo descoberto, mantendo o colo do matraz inclinado, até que a solução se torne incolor e que as paredes do matraz estejam livres de produtos carbonizados.

Depois de se deixar arrefecer, diluir com 50 ml de água e arrefecer; introduzir este líquido no borbulhador B através do funil E; de seguida, adicionar 40 a 50 ml de lixívia de soda a 30 %, de modo a obter a alcalinização franca do líquido e a arrastar o amoníaco pelo vapor, colhendo simultaneamente o destilado em 5 ml de solução de ácido bórico, colocados previamente no balão cónico receptor com 10 ml de água e estando a extremidade da ampola mergulhada no líquido. Adicionar uma ou duas gotas de indicador misto e recolher 70 a 100 ml de destilado.

Titular o destilado com a solução 0,1 N de ácido clorídrico até à viragem do indicador para o violeta rosado.

1 ml de solução 0,1 N de ácido clorídrico corresponde a 1,4 mg de azoto.

#### Aparelho para a destilação do amoníaco numa corrente de vapor de água (segundo Parnas e Wagner)



(As torneiras P e E podem ser substituídas por uma ligação elástica com pinça de Mohr.)

#### 6. SOLUBILIDADE EM MEIO AQUOSO

Inferior a 0,5 % nas condições seguintes:

Introduzir 10 g de PVPP num balão de 200 ml contendo 100 ml de água destilada. Agitar e deixar em contacto durante 24 horas. Filtrar num filtro de porosidade de 2,5 µ e, de seguida, num filtro de porosidade de 0,8 µ. O resíduo deixado pela evaporação do filtrado a seco, em banho-maria, deve ser inferior a 50 mg.

## 7. SOLUBILIDADE EM MEIO ÁCIDO E ALCOÓLICO

Inferior a 1 % nas condições seguintes:

Introduzir 1 g de PVPP num balão contendo 500 ml da seguinte mistura:

Ácido acético	3 g
Etanol	10 ml
Água q.b.p.	100 ml.

Deixar em contacto durante 24 horas. Filtrar num filtro de porosidade de 2,5  $\mu$  e, de seguida, num filtro de porosidade de 0,8  $\mu$ . Concentrar o filtrado em banho-maria. Terminar a evaporação em banho-maria numa cápsula de sílica, de 70 mm de diâmetro, previamente tarada. O resíduo deixado pela evaporação a seco deve ser inferior a 10 mg, tendo em conta o resíduo eventualmente deixado pela evaporação de 500 ml da mistura ácido acético/etanol.

## 8. EFICÁCIA DA PVPP EM RELAÇÃO À ABSORÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS

A percentagem de actividade deve ser igual ou superior a 30 %, determinada segundo as seguintes condições:

## A. Reagentes

1. Solução de hidróxido de sódio 0,1 N.
2. Solução de ácido salicílico 0,1 N.

(13,81 g de ácido salicílico são dissolvidos em 500 ml de metanol e diluídos em 1 litro de água).

## B. Técnica

1. Pesar 2-3 g de PVPP num *erlenmeyer* de 250 ml e anotar o peso W, com uma aproximação de 0,001 g.
2. Calcular o extracto seco da amostra (percentagem de sólido) e anotar P em percentagem com uma aproximação de 0,1.
3. Adicionar a solução de ácido salicílico 0,1 N segundo a fórmula:  
$$43 \times W \times P = \text{ml a adicionar.}$$
4. Fechar o frasco e agitar durante 5 minutos.
5. Deitar a mistura a 25 °C num funil munido de um filtro colocado sobre um *buchner* ligado a um frasco de 250 ml; fazer o vácuo até que se tenha obtido um filtrado suficiente para permitir a colheita de 50 ml (o filtrado deve ser claro).
6. Pipetar 50 ml de filtrado e colocá-los num *erlenmeyer* de 250 ml.
7. Determinar, com uma solução de soda 0,1 N, o ponto de neutralização utilizando fenolftaleína e anotar o volume  $V_s$ .
8. Titular do mesmo modo 50 ml de uma solução de ácido salicílico (testemunho) e anotar o volume  $V_b$ .

## C. Cálculo

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

Nota

Todos os limites fixados nos pontos 2 a 8 se referem ao produto seco.



## 9. N-VINILPIRROLIDONA LIVRE — NÃO EXCEDENDO 0,1 %

**Método**

Colocar, em suspensão, 4,0 g da amostra em 30 ml de água, agitar durante 15 minutos, deitar através de um filtro de placa de vidro calcinado de 9 a 15 µm (tipo G4) num balão cónico de 250 ml. Lavar o resíduo com 100 ml de água, adicionar 500 mg de acetato de sódio aos filtrados combinados e dosear com iodo 0,1 N até estabilização da cor do iodo. Adicionar 3,0 ml suplementares de iodo a 0,1 N, deixar repousar 10 minutos e dosear o iodo em excesso com hipossulfito de sódio 0,1 N; adicionar 3 ml de amido SE (substância de ensaio) até à proximidade do ponto de viragem. Realizar um doseamento em branco. O consumo de iodo não ultrapassa 0,72 ml, o que corresponde a 0,1 %, no máximo, de vinilpirrolidona.

## 10. N,N'-DIVINILIMIDAZOLIDONA LIVRE — NÃO EXCEDENDO 2 MG/KG

**Fundamento**

Doseamento por cromatografia em fase gasosa em coluna capilar da migração de N,N'-divinilimidazolidona livre num solvente (acetona) a partir de PVP não solúvel.

**Solução-padrão interno**

Dissolver 100 mg de nitrilo do ácido heptanóico (nitrilo do ácido enântico), pesado com uma aproximação de 0,1 mg, em 500 ml de acetona.

**Preparação da amostra**

Pesar de 2 a 2,5 g de polímero, com uma aproximação de 0,2 mg, e deitar num *erlenmeyer* de 50 ml. Com uma pipeta, juntar 5 ml de solução-padrão interna e, de seguida, 20 ml de acetona. Agitar a mistura durante 4 horas, de seguida deixar repousar e estabilizar pelo menos 15 horas e analisar o líquido sobrenadante por cromatografia em fase gasosa.

**Solução de calibração**

Pesar 25 mg de N,N'-divinilimidazolidona, com uma aproximação de 0,2 mg e deitar num frasco; perfazer 100 ml com acetona. Com uma pipeta, transferir 2,0 ml desta solução para um outro balão graduado de 50 ml e perfazer 50 ml com acetona. Transferir 2 ml desta solução para um outro frasco, adicionar 5 ml da solução-padrão interno e perfazer 25 ml com acetona.

**Condições da cromatografia em fase gasosa**

- Coluna: «DB-Wax» (sílica fundida) capilar (Carbowax reticulado - 20 M), comprimento 30 m, diâmetro interno 0,25 mm, espessura do filme 0,5 µm.
- Temperatura programada da coluna: 140 °C a 240 °C, 4 °C por minuto.
- Injector: Injector *split*, 220 °C.  
Efluente *split* 30 ml/min.
- Detector: Detector termoiónico (otimizado em conformidade com as instruções do fabricante), 250 °C.
- Gás de transporte: Hélio, 1 bar (sobrepção)
- Quantidade injectada: 1 µl de solução sobrenadante da amostra ou da solução de calibração.

**Método**

Determinação fiável do factor de calibração para as condições específicas da análise graças a injeções repetidas da solução de calibração. Análise da amostra. O teor em N,N'-divinilimidazolidona no PVP não solúvel não deve ser superior a 0,1 %.

**Cálculo do factor de calibração**

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

$W_D$  = quantidade de N,N'-divinilimidazolidona utilizada (mg)

$W_{St}$  = quantidade de padrão interno (mg)

$A_{St}$  = superfície do pico do padrão interno

$A_D$  = superfície do pico da N,N'-divinilimidazolidona

**Cálculo do teor em N,N'-divinilimidazolidona**

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

$C_D$  = concentração de N,N'-divinilimidazolidona utilizada (mg/kg)

$f$  = factor de calibração

$A_D$  = superfície do pico da N,N'-divinilimidazolidona

$W_{St}$  = quantidade de padrão interno adicionada à amostra (mg)

$A_{St}$  = superfície do pico do padrão interno

$W_S$  = quantidade de amostra utilizada (g)

---

## ANEXO VI

**Prescrições relativas ao tartarato de cálcio**

*(artigo 7.º do presente regulamento)*

## ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O tartarato de cálcio é adicionado ao vinho como auxiliar tecnológico para favorecer a precipitação do tártaro e contribuir para a estabilização tartárica do vinho por diminuição da concentração final deste em hidrogenotartarato de potássio e tartarato de cálcio.

## PRESCRIÇÕES

- A dose máxima é fixada no anexo IV do presente regulamento.
  - A adição de tartarato de cálcio é acompanhada da agitação e de um arrefecimento forçado do vinho, seguidos da separação por processos físicos dos cristais formados.
-

## ANEXO VII

**Prescrições relativas à betaglucanase***(artigo 10.º do presente regulamento)*

1. Codificação internacional das beta-glucanases: E.C. 3-2-1-58.
2. Beta-glucane hidrolase (degrada o glucano de *Botrytis cinerea*).
3. Origem: *Trichoderma harzianum*.
4. Âmbito de aplicação: degradação de beta-glucanos presentes nos vinhos, nomeadamente os provenientes de uvas atacadas por *Botrytis*.
5. Dose máxima de emprego: 3 g de preparação enzimática com 25 % de matéria orgânica em suspensão (TOS) por hectolitro.
6. Especificações de pureza química e microbiológica:

Perda por secagem:	Inferior a 10 %
Metais pesados:	Inferior a 30 ppm
Chumbo:	Inferior a 10 ppm
Arsénio:	Inferior a 3 ppm
Coliformes totais:	Ausência
<i>Escherichia coli</i> :	Ausência numa amostra de 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	Ausência numa amostra de 25 g
Germes aeróbios totais:	Inferior a $5 \times 10^4$ germes/g

## ANEXO VIII

**Bactérias lácteas**

(artigo 11.º do presente regulamento)

## CONDIÇÕES

As bactérias lácticas, cuja utilização está prevista na alínea q) do ponto 1 e na alínea z) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CEE) n.º 1493/1999, devem pertencer aos géneros *Leuconostoc*, *Lactobacillus* e/ou *Pediococcus*. Devem transformar o ácido málico do mosto ou do vinho em ácido láctico e não transmitir gostos estranhos. Devem ter sido isoladas das uvas, dos mostos, dos vinhos ou de produtos elaborados a partir de uvas. O nome do género e da espécie, bem como a referência da estirpe, devem ser indicados no rótulo, tal como a origem e o seleccionador da estirpe.

As manipulações genéticas de bactérias lácticas devem ser objecto de uma autorização prévia.

## FORMA

São utilizadas, quer sob a forma líquida quer sob a forma congelada quer sob a forma de pó obtido por liofilização, em cultura pura ou em cultura associada.

## AS BACTÉRIAS IMOBILIZADAS

O suporte de uma preparação de bactérias lácticas imobilizadas deve ser inerte e deve estar autorizado para utilização na elaboração do vinho.

## CONTROLOS

**Químico**

exigências idênticas às respeitantes às substâncias pesquisadas nas outras preparações enológicas, em particular os metais pesados.

**Microbiologia**

- o teor em bactérias lácticas revivificáveis deve ser superior ou igual a  $10^8$ /g ou  $10^7$ /ml,
- o teor em bactérias lácticas de uma espécie diferente da ou das estirpes indicadas deve ser inferior a 0,01 % das bactérias lácticas totais revivificáveis,
- o teor em bactérias aeróbias deve ser inferior a  $10^3$ /g de pó ou por mililitro,
- o teor total em leveduras deve ser inferior a  $10^3$ /g de pó ou por mililitro,
- o teor em bolores deve ser inferior a  $10^3$ /g de pó ou por mililitro.

## ADITIVOS

Os aditivos que intervêm na preparação da cultura de bactérias lácticas ou na sua reactivação devem ser substâncias autorizadas para utilização nos produtos alimentares e devem constar do rótulo.



## DATA DA PRODUÇÃO

A data de saída da fábrica produtora deve ser indicada no rótulo.

## UTILIZAÇÃO

O modo de utilização ou o método de reactivação deve ser indicado pelo fabricante.

## CONSERVAÇÃO

As condições de armazenagem devem constar claramente no rótulo.

## MÉTODOS DE ANÁLISE

- bactérias lácticas: meio A(1), B(2) ou C(3) com o método de utilização da estirpe indicado pelo produtor,
- bactérias aeróbias: meio Bacto-Agar,
- leveduras: meio Malt-Wickerham,
- bolores: meio Malt-Wickerham ou Czapeck.

## Meio A

Extracto de levedura	5 g
Extracto de carne	10 g
Peptona trípsica	15 g
Acetato de Na	5 g
Citrato de NH <sub>4</sub>	2 g
Tween 80	1 g
MnSO <sub>4</sub>	0,050 g
MgSO <sub>4</sub>	0,200 g
Glucose	20 g
Água, q.b.p.	1 000 ml
pH	5,4

## Meio B

Sumo de tomate	250 ml
Extracto de levedura Difco	5 g
Peptona	5 g
Ácido L-málico	3 g
Tween 80	1 gota
MgSO <sub>4</sub>	0,050 g
MnSO <sub>4</sub>	0,200 g
Água, q.b.p.	1 000 ml
pH	4,8

---

Meio C	
Glucose	5 g
Triptona Difco	2 g
Peptona Difco	5 g
Extracto de fígado	1 g
Tween 80	0,05 g
Sumo de tomate diluído 4,2 vezes filtrado sobre Whatman n.º I	1 000 ml
pH	5,5

---

## ANEXO IX

**Determinação das perdas de matéria orgânica das resinas permutadoras de iões**

(artigo 12.º do presente regulamento)

**1. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO**

Determinação das perdas de matéria orgânica das resinas permutadoras de iões.

**2. DEFINIÇÃO**

Perdas de matéria orgânica nas resinas permutadoras de iões. Perdas determinadas pelo método adiante descrito.

**3. PRINCÍPIO**

Os solventes de extracção são passados pelas resinas preparadas para este efeito e o peso da matéria orgânica extraída é determinado por gravimetria.

**4. REAGENTES**

Todos os reagentes devem ser de qualidade analítica.

Solventes de extracção.

4.1. Água destilada ou água desionizada ou com um grau de pureza equivalente.

4.2. Preparar etanol a 15 % v/v misturando 15 volumes de etanol absoluto com 85 volumes de água (4.1).

4.3. Preparar ácido acético a 5 % m/m misturando cinco partes, em peso, de ácido acético glacial com 95 partes, em peso, de água (4.1).

**5. INSTRUMENTOS**

5.1. Colunas de cromatografia de troca iónica.

5.2. Provetas de dois litros.

5.3. Cápsulas rasas de evaporação que suportem uma temperatura de 850 °C numa mufla.

5.4. Estufa com dispositivo de controlo termostático, regulado para  $105 \pm 2$  °C.

5.5. Mufla com dispositivo de controlo termostático, regulado para  $850 \pm 25$  °C.

5.6. Balança de análise com uma precisão de 0,1 miligrama.

5.7. Evaporador, placa de aquecimento ou evaporador com raios infravermelhos.

**6. MÉTODO**

6.1. Juntar a cada uma das três colunas de cromatografia por troca iónica (5.1) 50 mililitros da resina permutadora de iões a controlar, previamente lavada e tratada conforme as instruções dos fabricantes relativas às resinas destinadas a ser utilizadas no sector da alimentação.

- 6.2. Para as resinas aniónicas, fazer passar os três solventes de extracção (4.1, 4.2 e 4.3) separadamente através das colunas preparadas para este efeito (6.1), com um débito de 350 a 450 mililitros por hora. Rejeitar de cada vez o primeiro litro de líquido eluído e recolher os dois litros seguintes em provetas graduadas (5.2). Para as resinas catiónicas, fazer passar somente os dois solventes 4.1 e 4.2 através das colunas preparadas para este efeito.
- 6.3. Fazer evaporar cada um dos três líquidos eluídos sobre uma placa de aquecimento ou com a ajuda de um evaporador de raios infravermelhos (5.7) numa cápsula rasa de evaporação (5.3) previamente limpa e pesada ( $m_0$ ). Colocar as cápsulas numa estufa (5.4) e secar a peso constante ( $m_1$ ).
- 6.4. Depois de registado o peso da cápsula assim seca (6.3), colocá-la numa mufla (5.5) e incinerar até obter um peso constante ( $m_2$ ).
- 6.5. Determinar a matéria orgânica extraída (7.1). Se o resultado for superior a 1 miligrama por litro, fazer um branco com os reagentes e recalculer o peso da matéria orgânica extraída.

Efectuar o ensaio em branco repetindo as operações das secções (6.3 e 6.4), mas utilizando dois litros de solvente de extracção, o que dá o peso  $m_3$  e  $m_4$ , correspondendo, respectivamente, às secções (6.3 e 6.4).

## 7. EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

### 7.1. Fórmula e cálculo dos resultados

O peso da matéria orgânica extraída das resinas permutadoras de iões, expresso em miligramas por litro, é dado pela fórmula seguinte:

$$500 (m_1 - m_2)$$

em que  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  e  $m_4$  são expressos em gramas.

O peso corrigido da matéria orgânica extraída das resinas permutadoras de iões, expresso em miligramas por litro, é dado pela fórmula seguinte:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

em que  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  e  $m_4$  são expressos em gramas.

- 7.2. A diferença entre os resultados de duas determinações paralelas efectuadas na mesma amostra não deve ultrapassar 0,2 miligramas por litro.
-

## ANEXO X

**Prescrições relativas ao tratamento por electrodiálise**

(artigo 15.º do presente regulamento)

O objectivo deste tratamento é a estabilização tartárica do vinho no que respeita ao hidrogenotartarato de potássio e ao tartarato de cálcio (e outros sais de cálcio) por extracção dos iões que se encontram em sobressaturação no vinho pela acção de um campo eléctrico e o recurso a membranas permeáveis unicamente a aniões e unicamente a catiões.

**1. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS ÀS MEMBRANAS**

- 1.1. As membranas devem estar dispostas alternadamente num sistema tipo filtro-prensa (ou qualquer outro sistema apropriado) que estabeleça uma diferenciação entre compartimentos de tratamento (vinho) e compartimentos de concentração (efluente aquoso).
- 1.2. As membranas permeáveis aos catiões devem estar adaptadas unicamente à extracção de catiões, nomeadamente dos catiões  $K^+$  e  $Ca^{++}$ .
- 1.3. As membranas permeáveis aos aniões devem estar adaptadas unicamente à extracção de aniões, nomeadamente dos aniões tartarato.
- 1.4. As membranas não devem alterar substancialmente a composição físico-química e as características organolépticas do vinho e devem satisfazer as seguintes condições:
  - devem ser fabricadas, de acordo com as boas práticas de fabricação, a partir de substâncias autorizadas para o fabrico de materiais de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios que figurem no anexo II da Directiva 90/128/CEE da Comissão <sup>(1)</sup>, de 23 de Fevereiro de 1990;
  - o utilizador do equipamento de electrodiálise deve demonstrar que as membranas utilizadas possuem as características acima descritas e que as intervenções de substituição foram efectuadas por pessoal especializado;
  - não devem libertar qualquer substância em quantidade tal que constitua um perigo para a saúde humana ou prejudique o gosto ou o cheiro do género alimentício e devem satisfazer os requisitos da Directiva 90/128/CEE;
  - ao serem utilizadas, não devem existir interacções entre os componentes das membranas e os componentes do vinho susceptíveis de resultarem na formação, no produto tratado, de novos compostos que possam ter consequências toxicológicas.

A estabilidade das membranas de electrodiálise novas deve ser verificada num simulador, no qual será reproduzida a composição físico-química do vinho e estudada a eventual migração de substâncias originárias das membranas de electrodiálise.

O método experimental recomendado é o seguinte:

O simulador é constituído por uma solução hidroalcoólica tamponada para o pH e a condutividade do vinho com a seguinte composição:

- etanol absoluto: 11 l,
- hidrogenotartarato de potássio: 380 g,
- cloreto de potássio: 60 g,
- ácido sulfúrico concentrado: 5 ml,
- água destilada: q.b. para 100 l.

<sup>(1)</sup> JO L 75 de 21.3.1990, p. 19. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 1999/91/CE (JO L 330 de 4.12.1999, p. 41).

Esta solução é utilizada nos ensaios de migração em circuito fechado num empilhamento para electrodiálise sob tensão (1 volt/célula), na proporção de 50 litros por metro quadrado de membranas aniónicas e catiónicas, até à desmineralização da solução em 50 %. O circuito do efluente é iniciado com uma solução de cloreto de potássio com a concentração de 5 g/l. Pesquisam-se as substâncias migrantes no simulador e no efluente da electrodiálise.

Procede-se à determinação quantitativa das moléculas orgânicas que fazem parte da composição da membrana e sejam susceptíveis de migrar para a solução tratada. Cada um desses componentes será objecto de uma determinação quantitativa específica por parte de um laboratório acreditado. O teor no simulador de todos os compostos cuja concentração atinja 50 g/l deve ser inferior ao teor total.

As regras gerais de controlo dos materiais em contacto com os alimentos são de um modo geral aplicáveis a este tipo de membranas.

## 2. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DAS MEMBRANAS

O par de membranas aplicável no tratamento de estabilização tartárica do vinho por electrodiálise deve satisfazer as seguintes condições:

- a diminuição do pH do vinho não deve ser superior a 0,3 unidade de pH,
- a diminuição da acidez volátil deve ser inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes, expressa em ácido acético),
- o tratamento por electrodiálise não deve afectar os componentes não-iónicos do vinho, nomeadamente os polifenóis e os polissacáridos,
- a difusão de pequenas moléculas, como o etanol, deve ser reduzida e não deve resultar numa diminuição superior a 0,1 % do teor alcoólico em volume do vinho,
- a conservação e a limpeza das membranas devem ser efectuadas segundo técnicas permitidas e com recurso a substâncias cuja utilização seja autorizada na preparação de géneros alimentícios,
- as membranas devem ser identificadas, de modo a poder verificar-se o respeito da alternância do empilhamento,
- o material utilizado deve ser gerido por um sistema de controlo/comando que tenha em conta a instabilidade própria de cada vinho, de modo a só eliminar a sobressaturação em hidrogenotartarato de potássio e em sais de cálcio,
- a execução do tratamento deve ser colocada sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

O tratamento deve ser objecto de uma inscrição no registo previsto no n.º 2 do artigo 70.º do Regulamento (CEE) n.º 1493/1999.



## ANEXO XI

**Prescrições relativas à urease***(artigo 17.º do presente regulamento)*

- 1) Codificação internacional da urease: EC 3-5-1-5, n.º CAS: 9002-13-5.
- 2) Actividade: a urease (activa em meio ácido) decompõe a ureia em amoníaco e dióxido de carbono. A actividade declarada é de, pelo menos, 5 unidades/mg, sendo uma unidade definida como a quantidade de enzima libertada por 1 µmole de NH<sub>3</sub> por minuto a 37 °C a partir de uma concentração de ureia de 5 g/l (pH4).
- 3) Origem: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Domínio de aplicação: decomposição da ureia presente nos vinhos destinados a um envelhecimento prolongado, sempre que a concentração inicial de ureia seja superior a 1 mg/l.
- 5) Dose máxima de utilização: 75 mg de preparação enzimática por litro de vinho tratado não ultrapassando 375 unidades de urease por litro de vinho. No fim do tratamento, a actividade enzimática residual deve ser totalmente eliminada por filtração do vinho (diâmetro dos poros inferior a 1 µm).
- 6) Especificações de pureza química e microbiológica:

Perda por secagem	Inferior a 10 %
Metais pesados	Inferior a 30 ppm
Pb	Inferior a 10 ppm
As	Inferior a 2 ppm
Coliformes totais	Ausência
<i>Salmonella</i> spp	Ausência numa amostra de 25 g
Germes aeróbios totais	Inferior a 5 x 10 <sup>4</sup> germes/g

A urease autorizada para o tratamento do vinho deve ser produzida em condições semelhantes às da urease que foi objecto do parecer do Comité Científico da Alimentação Humana de 10 de Dezembro de 1998.

## ANEXO XII

**Derrogações relativas ao teor de dióxido de enxofre**

(artigo 19.º do presente regulamento)

Em complemento do ponto A do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, e no que respeita aos vinhos com teor de açúcares residuais igual ou superior a 5 g/l, expresso em açúcar invertido, o teor máximo de dióxido de enxofre é fixado em:

- a) 300 mg/l, no caso:
- dos vqprd brancos com direito à denominação de origem controlada «Gaillac»;
  - dos vqprd com direito às denominações de origem «Alto Adige» ou «Trentino» designados pelas menções, ou por uma das menções, seguintes: «passito» ou «vendemmia tardiva»;
  - dos vqprd Moscato di Pantelleria naturale e Moscato di Pantelleria;
  - dos vinhos de mesa com direito a indicação geográfica a seguir indicados, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % vol. e o teor de açúcares residuais for 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 omté 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, no caso:
- dos vqprd brancos com direito às denominações de origem controladas «Anjou-Coteaux de la Loire»; «Coteaux du Layon», seguida do nome do município de origem; «Coteaux du Layon», seguida de «Chaume»; «Coteaux de Saumur»; «Pacherenc du Vic Bilh»; «Alsace»; e «Alsace grand cru», seguida da menção «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»;
  - dos vinhos doces de uvas sobreamadurecidas e dos vinhos doces de uvas passas originários da Grécia cujo teor de açúcares residuais, expresso em açúcar invertido, seja igual ou superior a 45 g/l e que tenham direito às seguintes denominações de origem: Samos (Σάμος), Rodes (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cefalonia (Κεφαλονία), Lemnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemeia (Νεμέα), Dafnis (Δαφνές).

## ANEXO XIII

**Teor de acidez volátil**

Em derrogação do ponto B.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, o teor máximo de acidez volátil é fixado:

a) *No que diz respeito aos vinhos alemães:*

em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «Eiswein» ou «Beerenauslese»;

em 35 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «Trockenbeerenauslese»;

b) *No que diz respeito aos vinhos franceses:*

em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd a seguir indicados:

- 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 do nome do município de origem,
- Coteaux du Layon, seguido de «Chaume»,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace e Alsace grand cru, designados e apresentados com a menção «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»,
- Arbois, seguido da menção «vin de paille»,
- Côtes du Jura, seguido da menção «vin de paille»,
- L'Etoile, seguido da menção «vin de paille»,
- Hermitage, seguido da menção «vin de paille»;

os vinhos de mesa com direito a indicação geográfica a seguir indicados, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % e o teor de açúcares residuais for 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;

os vlpqrđ a seguir indicados, designados e apresentados com a menção «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) *No que diz respeito aos vinhos italianos:*
- em 25 miliequivalentes por litro para:
- os vlpqrđ «Marsala»,
  - os vqqrđ Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria e Malvasia delle Lipari,

- os vqprd e os vlqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção ou por uma das menções «vin santo», «passito», «liquoroso» ou «vendemmia tardiva», e
  - os vinhos de mesa com direito a indicação geográfica que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção ou por uma das menções «vin santo», «passito», «liquoroso» ou «vendemmia tardiva»,
  - os vinhos de mesa obtidos a partir da casta «Vernaccia di Oristano B», colhida na Sardenha, que reúnam as condições para poderem ser designados por «Vernaccia di Sardegna»;
- d) *No que diz respeito aos vinhos austríacos:*
- em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «Beerenauslese» ou «Eiswein»,
  - em 40 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «Ausbruch», «Troockenbeerenauslese» ou «Strohwein»;
- e) *No que diz respeito aos vinhos originários do Reino Unido:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd que sejam designados e apresentados pelos termos «botrytis» ou outros termos equivalentes, «noble late harvested», «special late harvested» ou «noble harvest» e reúnam as condições para poderem ser designados desse modo.
- f) *No que diz respeito aos vinhos originários de Espanha:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «vendimia tardía».
-

## ANEXO XIV

**Enriquecimento quando as condições climáticas tenham sido excepcionalmente desfavoráveis***(artigo 23.º do presente regulamento)*(p. m.)  
  
————

## ANEXO XV

**Casos em que são autorizados a acidificação e o enriquecimento de um mesmo produto***(artigo 27.º do presente regulamento)*(p. m.)  
  
————

## ANEXO XVI

**Datas antes das quais, devido a condições climáticas excepcionais, podem ser efectuadas as operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação***(artigo 29.º do presente regulamento)*(p. m.)  
  
————

## ANEXO XVII

**Características dos destilados de vinho ou de uvas secas que podem ser adicionados aos vinhos licorosos e a certos vinhos***(artigo 37.º do presente regulamento)*

1. Características organolépticas:	nenhum gosto estranho detectável na matéria-prima
2. Título alcoométrico volúmico: mínimo máximo	52 % vol. 86 % vol.
3. Quantidade total de substâncias voláteis, à excepção dos álcoois etílico e metílico:	Igual ou superior a 125 g/hl de álcool a 100 % vol.
4. Teor máximo em álcool metílico:	< 200 g/hl de álcool a 100 % vol.

## ANEXO XVIII

**Lista dos vlqprd cuja elaboração é objecto de normas especiais****A. LISTA DOS VLQPRD CUJA ELABORAÇÃO INCLUI A UTILIZAÇÃO DE MOSTO DE UVAS OU A MISTURA DESTE PRODUTO COM VINHO***(n.º 1 do artigo 38.º do presente regulamento)***GRÉCIA**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodes), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemeia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras).

**ESPAÑA**

vlqprd	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
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

**ITÁLIA**

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

**B. LISTA DOS VLQPRD AOS QUAIS PODEM SER ADICIONADOS OS PRODUTOS REFERIDOS NA ALÍNEA B) DO PONTO J.2 DO ANEXO V DO REGULAMENTO (CE) N.º 1493/1999***(n.º 2 do artigo 38.º do presente regulamento)*

- 1. Lista dos vlqprd cuja elaboração inclui a adição de álcool de vinho ou de uvas secas, com um título alcoométrico igual ou superior a 95 % vol. e inferior ou igual a 96 % vol.**

(Primeiro travessão da subalínea ii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)



## GRÉCIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Cefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia).

## ESPANHA

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

2. **Lista dos vīqprđ cuja elaboração inclui a adição de aguardente vínica ou de bagaço, com um título alcoométrico igual ou superior a 52 % vol. e inferior ou igual a 86 % vol.**

(Segundo travessão da subalínea ii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)

## GRÉCIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnis), Νεμέα (Nemeia).

## FRANÇA

Pineau des Charentes ou pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura.

3. **Lista dos vīqprđ cuja elaboração inclui a adição de aguardente de uvas secas, com um título alcoométrico igual ou superior a 52 % vol. e inferior ou igual a 94,5 % vol.**

(Terceiro travessão da subalínea ii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)

## GRÉCIA

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

4. **Lista dos vīqprđ cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas**

(Primeiro travessão da subalínea iii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)

## ESPANHA

vīqprđ	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITÁLIA

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

5. **Lista dos vlqprd cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado obtido pela acção do fogo directo que corresponda, exceptuando esta operação, à definição de mosto de uvas concentrado**

(Segundo travessão da subalínea iii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)

## ESPANHA

vlqprd	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
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

## ITÁLIA

Marsala.

6. **Lista dos vlqprd cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado**

(Terceiro travessão da subalínea iii) da alínea b) do ponto J.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999)

## ESPANHA

vlqprd	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## ITÁLIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.