

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DA COMISSÃO

de 12 de março de 2019

que completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2, e o artigo 80.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽²⁾. A parte II, título II, capítulo I, secção 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece regras relativas às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis e confere poderes à Comissão para adotar atos delegados e de execução neste domínio. A fim de assegurar o bom funcionamento do mercado vitivinícola no âmbito do novo quadro jurídico, devem adotar-se determinadas regras por meio desses atos. Estes devem substituir as disposições do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ⁽³⁾, que deverá ser revogado.
- (2) O anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que enumera as categorias de produtos vitivinícolas, estabelece o título alcoométrico total do vinho, que não deve superior a 15 % vol. Todavia, a título de derrogação, esse limite pode atingir os 20 % vol. para os vinhos produzidos sem enriquecimento em determinadas zonas vitícolas. Estas zonas devem ser definidas.
- (3) Os artigos 80.º e 83.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e o seu anexo VIII estabelecem regras gerais relativas às práticas e tratamentos enológicos e remetem para as regras a adotar pela Comissão. Devem definir-se de forma clara e precisa as práticas enológicas autorizadas, incluindo os métodos de edulcoração dos vinhos, e devem estabelecer-se os limites para a utilização de determinadas substâncias autorizadas na vinificação, bem como as condições de utilização de algumas dessas substâncias.
- (4) O anexo I A do Regulamento (CE) n.º 606/2009 enumera as práticas e tratamentos enológicos autorizados. A lista das práticas enológicas autorizadas deve ser clarificada e a sua coerência melhorada. A lista deverá ter igualmente em conta os progressos técnicos. Para maior clareza, a lista deve ser dividida em dois quadros que separem os tratamentos enológicos dos produtos de uso enológico.

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis (JO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

- (5) O quadro 1 do anexo I, parte A, estabelece as práticas enológicas autorizadas e as respetivas condições e limites de utilização. As práticas autorizadas devem basear-se nos métodos pertinentes recomendados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), constantes das fichas da OIV mencionadas no quadro e na legislação pertinente da União também referida no quadro.
- (6) Para que os produtores de produtos vitivinícolas que utilizam produtos enológicos autorizados estejam mais bem informados e compreendam melhor as regras aplicáveis, o quadro 2 do anexo I, parte A, do presente regulamento deve enumerar os produtos enológicos autorizados e as condições e limites da sua utilização. Os produtos enológicos autorizados devem basear-se nos compostos relevantes recomendados pela OIV, constantes das fichas da OIV mencionadas no quadro e na legislação pertinente da União referida no mesmo quadro. O quadro deve, ainda, identificar claramente a denominação internacional, o número E, se disponível, e/ou o número do Serviço de Resumos de Química (CAS, na sigla inglesa) do produto. Deve incluir ainda uma classificação dos produtos em duas categorias, segundo a sua utilização como aditivo ou como auxiliar tecnológico, necessária em especial para efeitos de rotulagem.
- (7) A fim de simplificar as regras aplicáveis e assegurar a coerência entre as regras estabelecidas no presente regulamento e as normas internacionais, deve cessar a prática de duplicação de determinadas informações constantes das fichas do Código das Práticas Enológicas da OIV, até à data em uso, reproduzindo-as nos apêndices do anexo I. As condições e limites de utilização devem seguir, por princípio, as recomendações da OIV, a menos que seja oportuno estabelecer condições adicionais, limites e derrogações relativamente às fichas da OIV.
- (8) A Comissão deve publicar no *Jornal Oficial da União Europeia* as fichas do Código das Práticas Enológicas da OIV referidas no anexo I do presente regulamento e assegurar que as fichas da OIV em causa estão disponíveis em todas as línguas oficiais da União.
- (9) O anexo I B do Regulamento (CE) n.º 606/2009 determina os teores máximos de dióxido de enxofre dos vinhos produzidos na União. Os limites estão em consonância com os limites da OIV, reconhecidos internacionalmente, e mantêm-se as derrogações para certos vinhos doces produzidos em pequenas quantidades, justificadas pelo teor de açúcar mais elevado e necessárias para assegurar a boa conservação desses vinhos. À luz dos resultados dos estudos científicos em curso sobre a redução e a substituição dos sulfitos no vinho e sobre a quantidade de sulfitos provenientes do vinho na alimentação humana, os valores-limite poderão vir a ser revistos e reduzidos.
- (10) Deverão definir-se as modalidades segundo as quais os Estados-Membros podem autorizar, por um período determinado e para fins experimentais, determinadas práticas e tratamentos enológicos não previstos na regulamentação da União.
- (11) A produção dos vinhos espumantes, dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes aromáticos de qualidade exige, além das práticas enológicas autorizadas para outras categorias de produtos vitivinícolas, uma série de práticas específicas. Por razões de clareza, essas práticas devem ser enunciadas no presente regulamento, em anexo separado.
- (12) A produção dos vinhos licorosos requer uma série de práticas específicas, para além das práticas enológicas autorizadas para outras categorias de produtos vitivinícolas, e a produção de vinhos licorosos com denominação de origem protegida compreende ainda certas particularidades. Por razões de clareza, essas práticas e restrições devem ser enunciadas no presente regulamento, em anexo separado.
- (13) A lotação é uma prática enológica corrente que pode ter um impacto considerável na qualidade dos produtos vitivinícolas. Por conseguinte, a fim de evitar abusos e de assegurar a elevada qualidade dos produtos vitivinícolas promovendo, ao mesmo tempo, uma maior competitividade no setor, a prática deve ser definida e estritamente regulada. Pelas mesmas razões, importa regulamentar o recurso a essa prática na produção de vinhos rosados, sobretudo para os vinhos não sujeitos às disposições de um caderno de especificações.
- (14) As regras da União em matéria de géneros alimentícios e o Codex Enológico Internacional da OIV estabelecem já os requisitos de pureza e as especificações relativos a uma série de substâncias utilizadas nas práticas enológicas. Por razões de harmonização e de clareza, importa, antes de mais, respeitar esses requisitos e especificações e completá-los por regras específicas ajustadas à situação na União.
- (15) Os produtos vitivinícolas que não cumprem as disposições da parte II, título II, capítulo I, secção 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 ou as disposições do presente regulamento não podem ser comercializados e devem ser destruídos. É, todavia, autorizada para fins industriais a utilização de alguns destes produtos, devendo,

portanto, definir-se as suas condições de utilização, de modo a garantir o controlo adequado da sua utilização final. Além disso, para evitar prejuízos financeiros aos operadores que disponham de reservas de produtos produzidos antes da entrada em vigor do presente regulamento, importa estabelecer que os produtos elaborados segundo as regras vigentes antes dessa data possam destinar-se ao consumo.

- (16) Sem prejuízo da regra geral estabelecida no anexo VIII, parte II, secção D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borras de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú» ou «výber» prensada é condição essencial da produção de certos vinhos húngaros e eslovacos. As condições específicas desta prática devem ser estabelecidas em conformidade com as disposições nacionais dos Estados-Membros respetivos vigentes em 1 de maio de 2004.
- (17) Para garantir a qualidade dos produtos vitivinícolas, devem ser estabelecidas disposições relativas à aplicação da proibição da sobrepressagem de uvas. A verificação da correta aplicação desta proibição exige o controlo adequado dos subprodutos da vinificação e da sua utilização final. Para o efeito, devem estabelecer-se regras relativas à percentagem mínima de álcool dos subprodutos após pressagem das uvas, bem como às condições respeitantes à eliminação obrigatória, sob supervisão das autoridades competentes dos Estados-Membros, dos subprodutos detidos por qualquer pessoa singular ou coletiva ou agrupamento de pessoas singulares ou coletivas. Uma vez que estão diretamente ligadas ao processo de vinificação, essas condições devem ser enumeradas em conjunto com as práticas enológicas e as restrições aplicáveis à produção de vinho, estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 606/2009,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece regras que completam o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no que diz respeito às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e à conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.

Artigo 2.º

Zonas vitícolas cujos vinhos podem ter um título alcoométrico total máximo de 20 % vol.

As zonas vitícolas referidas no anexo VII, parte II, ponto 1, segundo parágrafo, alínea c), primeiro travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são as zonas C I, C II e C III definidas no apêndice 1 desse anexo, bem como as superfícies da zona B nas quais se podem produzir os seguintes vinhos brancos com indicação geográfica protegida: «Vin de pays de Franche-Comté» e «Vin de pays du Val de Loire».

Artigo 3.º

Práticas enológicas autorizadas

1. As práticas enológicas autorizadas e as restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas abrangidos pelo anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, referidas no seu artigo 80.º, n.º 1, são estabelecidas no anexo I do presente regulamento.

O quadro 1 do anexo I, parte A, estabelece as práticas enológicas autorizadas e as respetivas condições e limites de utilização.

O quadro 2 do anexo I, parte A, estabelece os produtos enológicos autorizados e as respetivas condições e limites de utilização.

2. A Comissão publicará no *Jornal Oficial da União Europeia*, série C, as fichas do Código das Práticas Enológicas da OIV referidas na coluna 2 do quadro 1 e na coluna 3 do quadro 2 do anexo I, parte A, do presente regulamento.

3. A parte B do anexo I estabelece os teores máximos de dióxido de enxofre dos vinhos.
4. A parte C do anexo I estabelece os teores máximos de acidez volátil dos vinhos.
5. A parte D do anexo I estabelece as regras aplicáveis em matéria de edulcoração.

Artigo 4.º

Utilização experimental de novas práticas enológicas

1. Para os fins de experimentação a que se refere o artigo 83.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, cada Estado-Membro pode autorizar certas práticas ou tratamentos enológicos não previstos nesse ou no presente regulamento, por um período máximo de cinco anos, desde que:

- a) essas práticas ou tratamentos satisfaçam as condições estabelecidas no artigo 80.º, n.º 1, terceiro parágrafo, bem como os critérios enunciados no artigo 80.º, n.º 3, alíneas b) a e). do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;
- b) as quantidades que sejam objeto de práticas ou tratamentos não excedam um volume máximo de 50 000 hectolitros por ano e por experimentação,
- c) no início da experimentação, o Estado-Membro em causa informe a Comissão e os outros Estados-Membros das condições de cada autorização;
- d) o tratamento em questão seja indicado no documento de acompanhamento a que se refere o artigo 147.º, n.º 1, assim como no registo mencionado no artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

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

2. Se o Estado-Membro que autorizar a experimentação informar previamente as autoridades competentes do Estado-Membro de destino das condições da autorização e das quantidades em causa, os produtos obtidos pela utilização experimental de tais práticas ou tratamentos enológicos podem ser colocados no mercado desse outro Estado-Membro.

3. Nos três meses subsequentes ao termo do período referido no n.º 1, o Estado-Membro em causa deve enviar à Comissão um relatório sobre a experimentação autorizada e os resultados da mesma. A Comissão deve informar os outros Estados-Membros dos resultados dessa experimentação.

4. O Estado-Membro em causa pode, se for caso disso, e em função desses resultados, solicitar à Comissão que autorize o prosseguimento da referida experimentação, desta vez, eventualmente, para um maior quantidade de produtos, por um período máximo de três anos. O Estado-Membro deve apresentar um dossiê com informação pertinente em apoio do seu pedido. A Comissão deve adotar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 229.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

5. A comunicação de informações ou documentos à Comissão, prevista no n.º 1, alínea c), e nos n.ºs 3 e 4 deve efetuar-se conforme o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão (*).

Artigo 5.º

Práticas enológicas aplicáveis às categorias de vinhos espumantes

Para além das práticas enológicas e restrições de aplicação geral estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no anexo I do presente regulamento, as práticas enológicas específicas autorizadas e as restrições, incluindo o enriquecimento, a acidificação e a desacidificação, relativas aos vinhos espumantes, aos vinhos espumantes de qualidade e aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos referidos no anexo VII, parte II, pontos 4), 5) e 6), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são enumeradas no anexo II do presente regulamento.

(*) Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa os Regulamentos (UE) n.º 1307/2013 e (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à notificação de informações e documentos à Comissão (JOL 171 de 4.7.2017, p. 100).

*Artigo 6.º***Práticas enológicas aplicáveis aos vinhos licorosos**

Para além das práticas enológicas e restrições de aplicação geral estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no anexo I do presente regulamento, as práticas enológicas específicas autorizadas e as restrições relativas aos vinhos licorosos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são enumeradas no anexo III do presente regulamento.

*Artigo 7.º***Definição de lotação**

1. Entende-se por «lotação», tal como referida no artigo 75.º, n.º 3, alínea h), e no anexo VIII, parte II, secção C, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a operação que consiste em misturar vinhos ou mostos de diferentes proveniências, castas ou anos de colheita ou de diferentes categorias de vinho ou de mosto.
2. São consideradas categorias de vinho ou de mosto diferentes:
 - a) O vinho tinto, o vinho branco, bem como os mostos ou vinhos a partir dos quais se pode obter uma destas categorias de vinho;
 - b) Os vinhos sem denominação de origem protegida e os vinhos sem indicação geográfica protegida, os vinhos com denominação de origem protegida (DOP) e os vinhos com indicação geográfica protegida (IGP), bem como os mostos ou vinhos a partir dos quais se pode obter uma destas categorias de vinho.

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

3. Não se considera lotação:
 - a) O enriquecimento por adição de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado;
 - b) A edulcoração.

*Artigo 8.º***Regras gerais relativas à lotação**

1. Só pode obter-se vinho por lotação se os componentes dessa lotação possuírem as características previstas para a elaboração de vinhos e forem conformes às disposições do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do presente regulamento.

Não pode obter-se um vinho rosado ou «rosé» por lotação de um vinho branco sem DOP ou IGP com um vinho tinto sem DOP ou IGP.

Todavia, o disposto no segundo parágrafo não exclui a lotação aí referida se o produto final se destinar à preparação de um vinho de base, tal como definido no anexo II, parte IV, ponto 12 do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, ou à elaboração de vinhos frisantes naturais.

2. É proibida a lotação de um mosto de uvas ou de um vinho que tenha sido objeto da prática enológica referida no anexo I, parte A, quadro 2, ponto 11.1, do presente regulamento com um mosto de uvas ou um vinho que não tenha sido objeto de tal prática.

*Artigo 9.º***Requisitos de pureza e especificações das substâncias utilizadas nas práticas enológicas**

1. No caso de não serem determinados pelo Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão ⁽⁵⁾, os requisitos de pureza e as especificações das substâncias utilizadas nas práticas enológicas referidas no artigo 75.º, n.º 3, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são as indicadas no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 4, do presente regulamento.

⁽⁵⁾ Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

2. As enzimas e preparações enzimáticas usadas nas práticas e tratamentos enológicos autorizados, constantes do anexo I, parte A, devem cumprir os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾.

Artigo 10.º

Condições de detenção, circulação e utilização de produtos não conformes às disposições do artigo 80.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 ou do presente regulamento

1. Os produtos referidos no artigo 80.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 não podem ser comercializados e devem ser destruídos. Todavia, os Estados-Membros podem autorizar, em determinadas condições, que alguns destes produtos, cujas características estabelecerão, sejam utilizados em destilarias, vinagreiras ou com fins industriais.
2. Esses produtos não podem estar na posse de produtores ou comerciantes sem motivo legítimo e só podem circular com destino a uma destilaria, a uma vinagreira ou a um estabelecimento que os utilize para fins ou produtos industriais ou a uma instalação de eliminação.
3. Os Estados-Membros podem proceder à adição de agentes desnaturantes ou de indicadores aos vinhos referidos no n.º 1, para melhor os identificarem. Podem, igualmente, proibir, por razões justificadas, as utilizações previstas no n.º 1 e mandar proceder à destruição dos produtos.
4. Os vinhos produzidos antes de 1 de agosto de 2009 podem ser comercializados ou destinados ao consumo humano direto, desde que satisfaçam as regras da União ou regras nacionais em vigor antes dessa data.

Artigo 11.º

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

Os tratamentos autorizados referidos no anexo VIII, parte I, secção D, ponto 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 devem ser efetuados de uma só vez. Todavia, os Estados-Membros podem autorizar que alguns desses tratamentos se efetuem em várias fases, se tal prática assegurar uma melhor vinificação dos produtos. Nesse caso, os limites previstos no anexo VIII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são aplicáveis à operação em causa no seu conjunto.

Artigo 12.º

Derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borras de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú»/«výber» prensada

O derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borras de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú»/«výber» prensada, previsto no anexo VIII, parte II, secção D, ponto 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, deve ser efetuado do seguinte modo, em conformidade com as disposições nacionais que vigoravam em 1 de maio de 2004:

- a) O «Tokaji fordítás» ou o «Tokajský forditáš» é preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre polpa de «aszú»/«výber» prensada;
- b) O «Tokaji másolás» ou o «Tokajský másolás» é preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre borra de «szamorodni»/«samorodné» ou de «aszú»/«výber».

Os produtos em causa devem provir do mesmo ano de colheita.

Artigo 13.º

Determinação de uma percentagem mínima de álcool para os subprodutos

1. Sob reserva do disposto no anexo VIII, parte II, secção D, ponto 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, os Estados-Membros devem determinar a relação percentual mínima a respeitar entre o volume de álcool que os subprodutos devem conter, uma vez separados do vinho, e o volume de álcool do vinho produzido. Os Estados-Membros podem modular esta percentagem mínima com base em critérios objetivos e não-discriminatórios.

⁽⁶⁾ Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares e que altera a Diretiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, a Diretiva 2000/13/CE, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 258/97 (JO L 354 de 31.12.2008, p. 7).

2. Se a percentagem pertinente fixada pelos Estados-Membros nos termos do n.º 1 não for atingida, o operador em causa fica obrigado a entregar uma quantidade de vinho da sua produção correspondente à quantidade necessária para atingir a percentagem mínima.
3. Para determinar a relação a respeitar entre o volume de álcool que os subprodutos devem conter e o volume de álcool do vinho produzido, o título alcoométrico volúmico natural do vinho, a aplicar nas várias zonas vitivinícolas, é fixado nos seguintes valores de referência:
 - a) Zona A: 8,0 %;
 - b) Zona B: 8,5 %;
 - c) Zona C I: 9,0 %;
 - d) Zona C II: 9,5 %;
 - e) Zona C III: 10,0 %.

Artigo 14.º

Eliminação de subprodutos

1. Os produtores estão obrigados a retirar os subprodutos da vinificação, ou de qualquer outra transformação de uvas, sob a supervisão das autoridades competentes dos Estados-Membros, em observância do estabelecido em matéria de entrega e de registo no artigo 9.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão ⁽⁷⁾ e no artigo 14.º, n.º 1, alínea b), subalínea vii), e no artigo 18.º do Regulamento de Execução (UE) 2018/274 da Comissão ⁽⁸⁾, respetivamente.
2. A retirada deve ser efetuada sem demora, até ao final da campanha vitivinícola na qual os subprodutos foram obtidos, conforme a legislação aplicável da União, nomeadamente a legislação relativa ao ambiente.
3. Os Estados-Membros podem decidir que os produtores que, na campanha vitivinícola em questão, não produzam mais de 50 hectolitros de vinho ou de mosto nas suas instalações não ficam obrigados a retirar os seus subprodutos.
4. Os produtores podem cumprir a obrigatoriedade de eliminação, relativamente a uma parte ou à totalidade dos subprodutos de vinificação ou de qualquer outra transformação de uvas, entregando para destilação os subprodutos em causa. Esta eliminação de subprodutos deve ser certificada pela autoridade competente do Estado-Membro em causa.
5. Os Estados-Membros podem, com base em critérios objetivos e não-discriminatórios, estabelecer a obrigatoriedade, para determinados produtores do seu território, ou para todos eles, da entrega para destilação de uma parte ou da totalidade dos subprodutos de vinificação ou de qualquer outra transformação de uvas.

Artigo 15.º

Disposições transitórias

As reservas de produtos vitivinícolas produzidos antes da data de entrada em vigor do presente regulamento, em conformidade com as regras em vigor antes dessa data, podem ser destinadas ao consumo humano.

Artigo 16.º

Revogações

É revogado o Regulamento (CE) n.º 606/2009.

⁽⁷⁾ Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão, de 11 de dezembro de 2017, que completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no respeitante ao regime de autorizações para plantações de vinhas, ao cadastro vitícola, aos documentos de acompanhamento e à certificação, ao registo de entradas e de saídas, às declarações obrigatórias, às comunicações e notificações e à publicação das informações recebidas nesse âmbito, bem como o Regulamento (UE) n.º 1306/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no respeitante à fiscalização e às sanções em causa, que altera os Regulamentos (CE) n.º 555/2008, (CE) n.º 606/2009 e (CE) n.º 607/2009 da Comissão e que revoga o Regulamento (CE) n.º 436/2009 da Comissão e o Regulamento Delegado (UE) 2015/560 da Comissão (JO L 58 de 28.2.2018, p. 1)

⁽⁸⁾ Regulamento de Execução (UE) 2018/274 da Comissão, de 11 de dezembro de 2017, que estabelece normas de execução do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante ao regime de autorizações para plantações de vinhas, à certificação, ao registo de entradas e de saídas e às declarações e notificações obrigatórias, bem como do Regulamento (UE) n.º 1306/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos controlos pertinentes, e que revoga o Regulamento de Execução (UE) 2015/561 da Comissão (JO L 58 de 28.2.2018, p. 60).

Artigo 17.º

Entrada em vigor

1. O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.
2. O presente regulamento é aplicável a partir de 7 de dezembro de 2019.

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

Feito em Bruxelas, em 12 de março de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO I

PARTE A

PRÁTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS

QUADRO 1: TRATAMENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS REFERIDOS NO ARTIGO 3.º, N.º 1

	1	2
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização (1)
1	Arejamento ou oxigenação	Apenas quando se utiliza oxigénio gasoso.
2	Tratamentos térmicos	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) e 3.4.3.1 (1990) do Código de Práticas Enológicas da OIV.
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte	A utilização de um adjuvante de filtração inerte não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado.
4	Criação de uma atmosfera inerte	Apenas para a manipulação do produto ao abrigo do ar.
5	Eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado retificado e vinho novo ainda em fermentação.
6	Resinas de permuta iónica	Apenas no mosto de uvas destinado à elaboração de mosto de uvas concentrado retificado. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 3.
7	Borbulhamento	Só pela utilização de argon ou de azoto
8	Flutuação	Apenas quando se utiliza azoto ou dióxido de carbono ou por meio de arejamento. De acordo com as condições estabelecidas na ficha 2.1.14 (1999).
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Apenas com o objetivo de criar uma atmosfera estéril. Autorizado unicamente em Itália, nos termos da legislação nacional, em recipientes de capacidade superior a 20 litros. A utilização do isotiocianato de alilo está sujeita às condições e limites estabelecidos no quadro 2 relativo aos produtos enológicos autorizados.
10	Tratamento por eletrodialise	Apenas para estabilização tartárica do vinho. Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e nos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 5 do presente anexo.

	1	2
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização ⁽¹⁾
11	Fragmentos de madeira de carvalho	Na elaboração e envelhecimento dos vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 7.
12	Correção do teor alcoólico de vinhos	Correção efetuada com vinho apenas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 8.
13	Permuta catiónica para estabilização tartárica	Apenas na estabilização tartárica de mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e nos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.3.3 (2011) do Código de Práticas Enológicas da OIV. Deve ainda cumprir o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾ e as disposições nacionais adotadas em aplicação do mesmo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
14	Tratamento por electromembranas	Apenas para acidificação ou desacidificação. De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011 ⁽³⁾ , bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
15	Permuta catiónica para acidificação	De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
16	Associação de membranas	Apenas para redução do teor de açúcar dos mostos, tal como estabelecido no anexo VII, parte II, ponto 10, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 9.
17	Contactores de membranas	Apenas para gestão dos gases dissolvidos no vinho. Apenas para os produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. É proibida a adição de dióxido de carbono aos produtos definidos na parte II, pontos 4, 5, 6 e 8, do mesmo anexo. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e do Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.5.17 (2013) do Código de Práticas Enológicas da OIV.
18	Tecnologia de membrana acoplada a carvão ativado	Apenas para reduzir o excesso de 4-etilfenol e 4-etilguaicol nos vinhos. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 10.

	1	2
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização ⁽¹⁾
19	Pratos para filtração contendo zeólito do tipo faujasite Y	Apenas para adsorção de haloanisóis. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.2.15 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV.

⁽¹⁾ O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos neste quadro.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE (JO L 338 de 13.11.2004, p. 4).

⁽³⁾ Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos (JO L 12 de 15.1.2011, p. 1).

QUADRO 2: PRODUTOS DE USO ENOLÓGICO AUTORIZADOS REFERIDOS NO ARTIGO 3.º, N.º 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
1	Reguladores de acidez							
1.1	Ácido L-(+)-tartárico	E 334/CAS 87-69-4	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condições e limites estabelecidos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Especificações para o ácido L-(+)-tartárico estabelecidas no apêndice 1, ponto 2, do presente anexo.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Ácido málico (D, L;-L-)	E 296/-	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Ácido láctico	E 270/-	Ficha 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	L(+)-Tartaratos de potássio	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
1.5	Bicarbonato de potássio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
1.6	Carbonato de cálcio	E 170/CAS 471-34-1	Ficha 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
1.7	Tartarato de cálcio	E 354/-	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16	
1.8	Sulfato de cálcio	E 516/-	Ficha 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Condições e limites estabelecidos no anexo III, secção A, ponto 2, alínea b). Nível máximo de utilização: 2 g/l	3	
1.9	Carbonato de potássio	E 501(i)	Ficha 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
2	Conservantes e antioxidantes							
2.1	Dióxido de enxofre	E 220/CAS 7446-09-5	Ficha 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limites (isto é, quantidade máxima no produto comercializado) tal como estabelecido no anexo I, secção B.	
2.2	Bissulfito de potássio	E 228/CAS 7773-03-7	Ficha 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabissulfito de potássio	E 224/CAS 16731-55-8	Ficha 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
2.4	Sorbato de potássio	E 202	Ficha 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16	
2.5	Lisozima	E 1105	Ficha 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
2.6	Ácido L-ascórbico	E 300	Ficha 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x	Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 250 mg/l. Máximo 250 mg/l por cada tratamento.	Uvas frescas, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
2.7	Dicarbonato dimetilico (DCDM)	E242/CAS 4525-33-1	Ficha 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16	
3	Sequestrantes							
3.1	Carvões enológicos		Ficha 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Vinhos brancos, 2, 10 e 14	
3.2	Fibras vegetais seletivas		Ficha 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16	
4	Ativadores de fermentação alcoólica e malolática							
4.1	Celulose microcristalina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Ficha 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve cumprir as especificações estabelecidas no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012.	Uvas frescas, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 e 12

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
4.2	Hidrogenofosfato de diamónio	E 342/CAS 7783-28-0	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 1 g/l (expresso em sal) ⁽⁵⁾ ou, no caso da segunda fermentação dos vinhos espumantes, 0,3 g/l.	Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7.
4.3	Sulfato de amónio	E 517/CAS 7783-20-2	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bissulfito de amónio	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 0,2 g/l (expresso em sal) e até aos limites estabelecidos nos pontos 2.1 a 2.3.	Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13
4.5	Cloridrato de tiamina	-/CAS 67-03-8	Ficha 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Unicamente para fermentação alcoólica.	Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7.
4.6	Autolisatos de levedura	-/-	Ficha 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13
4.7	Paredes celulares de leveduras	-/-	Ficha 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Leveduras inativadas	-/-	Ficha 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Leveduras inativadas com níveis garantidos de glutatona	-/-	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Unicamente para fermentação alcoólica.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
5	Agentes clarificantes							
5.1	Gelatina alimentar	-/CAS 9000-70-8	Ficha 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteína de trigo		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteína de ervilha		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteína da batata		Ficha 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Cola de peixe		Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseína	-/CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinato de potássio	-/CAS 68131-54-4	Ficha 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Albumina do ovo	-/CAS 9006-59-1	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
5.9	Bentonite	E 558/-	Ficha 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.10	Dióxido de silício (gel ou solução coloidal)	E 551/-	Ficha 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caulino	-/CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Taninos		Ficha 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
5.13	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Ficha 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i> .	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Ficha 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Extratos proteicos de leveduras	-/-	Ficha 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.16	Polivinilpolipirrolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	Ficha 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
5.17	Alginato de cálcio	E 404/CAS 9005-35-0	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato de potássio	E 402/CAS 9005-36-1	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agentes estabilizadores							
6.1	Hidrogenotartarato de potássio	E336(i)/CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Apenas para favorecer a precipitação de sais tartáricos.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartarato de cálcio	E354/-	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Ácido cítrico	E 330	Ficha 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1 g/l	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
6.4	Taninos	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.5	Ferrocianeto de potássio	E 536/-	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato de cálcio	-/CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Nos vinhos tintos, não mais de 8 g/hl De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.7	Ácido metatartárico	E 353/-	Ficha 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.8	Goma-arábica	E 414/CAS 9000-01-5	Ficha 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) e 16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
6.9	Ácido DL-tartárico ou o sal neutro de potássio deste ácido	-/CAS 133-37-9	Ficha 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Apenas para precipitar o excesso de cálcio. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Manoproteínas de leveduras	-/-	Ficha 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carboximetilcelulose	E466/-	Ficha 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Apenas para assegurar a estabilização tartárica.	Vinhos brancos, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolímeros olivinilimidazole-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Ficha 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliaspartato de potássio	E 456/CAS 64723-18-8	Ficha 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Apenas para contribuir para a estabilização tartárica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimas ⁽⁶⁾							
7.1	Urease	CE 3.5.1.5	Ficha 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Apenas para diminuir o teor de ureia do vinho. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 6 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾	
7.2	Pectina liase	CE 4.2.2.10	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina-metilesterase	CE 3.1.1.11	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalacturonase	CE 3.2.1.15	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Hemicelulase	CE 3.2.1.78	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Celulase	CE 3.2.1.4	Ficha 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
7.7	β-glucanase	CE 3.2.1.58	Ficha 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.8	Glucosidase	CE 3.2.1.20	Ficha 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gases e gases de embalagem ⁽⁷⁾							
8.1	Árgon	E 938/CAS 7440-37-1	Ficha 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Ficha 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.3	Dióxido de carbono	E 290/CAS 124-38-9	Ficha 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	No caso dos vinhos tranquilos, o teor máximo de dióxido de carbono no vinho tratado e comercializado é de 3 g/l e a sobrepressão resultante do dióxido de carbono deve ser inferior a 1 bar, a 20 °C.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
8.4	Oxigénio gasoso	E 948/CAS 17778-80-2	Ficha 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
9	Agentes de fermentação							
9.1	Leveduras de vinificação	-/-	Ficha 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7.
9.2	Bactérias lácticas	-/-	Ficha 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
10	Correção de defeitos							
10.1	Sulfato de cobre penta-hidratado	-/CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.2	Citrato de cobre	-/CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Ficha 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.4	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i> .	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Ficha 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Leveduras inativadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Outras práticas							
11.1	Resina de pinheiro de Alepo	-/-			x		De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 2 do presente anexo.	2, 10 e 11)
11.2	Borras frescas	-/-				x ⁽²⁾	Apenas nos vinhos secos. Borras frescas são e não-diluídas que contenham leveduras provenientes da vinificação recente de vinhos secos. Quantidades não superiores a 5 % do volume do produto tratado.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramelo	E 150 a-d/-	Ficha 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008,	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1,	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
11.4	Isotiocianato de alilo	-/57-06-7				x	Unicamente para impregnar discos de parafina pura. Ver quadro 1. O vinho não deve conter qualquer vestígio de isotiocianato de alilo.	Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e no vinho.
11.5	Leveduras inativadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV, indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos no presente quadro.

⁽²⁾ Substâncias utilizadas como auxiliares tecnológicos, tal como definidas no artigo 20.º, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽³⁾ Os produtos de uso enológico autorizados devem ser utilizados em conformidade com as disposições constantes das fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV referidas na coluna 3, a menos que sejam aplicáveis quaisquer outras condições e limites de utilização estabelecidos nesta coluna.

⁽⁴⁾ Se não aplicável a todas as categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

⁽⁵⁾ Os sais de amónio referidos nas linhas 4.2, 4.3 e 4.4 podem também ser utilizados em combinação, até a um limite total de 1 g/l ou de 0,3 g/l, para a segunda fermentação de vinhos espumantes. Todavia, o sal de amónio referido na linha 4.4 não deverá exceder o limite referido na linha 4.4.

⁽⁶⁾ Ver também o artigo 9.º, n.º 2, do presente regulamento.

⁽⁷⁾ Quando são utilizados como aditivos, tal como se refere no anexo I, ponto 20, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

*Apêndice 1***Ácido L-(+) -tartárico e produtos derivados**

1. A utilização de ácido tartárico para desacidificação, prevista no quadro II, ponto 1.1, do presente anexo, só é admitida 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,
- Mosela,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Mosela luxemburguesa.

2. O ácido tartárico, também designado por ácido L-(+)-tartárico, cuja utilização é prevista no quadro 2, ponto 1.1, do presente anexo, deve ser de origem agrícola e extrair-se especificamente de produtos vitivinícolas. Deve igualmente satisfazer os critérios de pureza estabelecidos no Regulamento (UE) n.º 231/2012.

3. Os seguintes produtos derivados do ácido L-(+)-tartárico, cuja utilização está prevista nas seguintes linhas do quadro 2 do presente anexo, devem ser de origem agrícola:

- tartarato de cálcio (1.7)
- tartarato de potássio (1.4)
- hidrogenotartarato de potássio (6.1)
- ácido metatartárico (6.7).

*Apêndice 2***Resina de pinheiro de Alepo**

1. A resina de pinheiro de Alepo, prevista no quadro 2, ponto 11.1, do presente anexo, só é admitida na produção de vinhos «retsina». Esta prática enológica só pode ser efetuada:

- a) No território geográfico grego;
- b) Com mostos de uvas obtidos a partir de castas e de zonas de produção e de vinificação estabelecidas nas disposições nacionais gregas que vigoravam em 31 de dezembro de 1980;
- c) Por adição de uma quantidade de resina igual ou inferior a 1 000 g por hectolitro de produto utilizado, antes da fermentação ou, se o título alcoométrico volúmico adquirido não exceder um terço do título alcoométrico volúmico total, durante a fermentação.

2. Se a Grécia pretender alterar as disposições a que se refere o ponto 1, alínea b), deve informar previamente a Comissão desse facto. As informações devem ser transmitidas de acordo com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183. Se a Comissão não se pronunciar no prazo de dois meses a contar da receção destas informações, a Grécia pode introduzir as alterações previstas.
-

*Apêndice 3***Resinas de permuta iónica**

As resinas de permuta iónica que podem ser utilizadas em conformidade com o quadro 1, ponto 6, do presente anexo são copolímeros de estireno ou divinilbenzeno com grupos de ácido sulfónico ou amónio. Estas resinas devem ser conformes aos requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e às disposições nacionais e da União adotadas para a sua aplicação. Além disso, durante os testes realizados pelo método de análise descrito no terceiro parágrafo do presente apêndice, as resinas não podem ceder a nenhum dos solventes mencionados mais de 1 mg de matéria orgânica por litro. A regeneração das resinas deve ser efetuada com substâncias admitidas na preparação de géneros alimentícios.

As resinas só podem ser utilizadas sob a supervisão de um enólogo ou de um técnico, em instalações aprovadas pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território são utilizadas. Cabe às autoridades do Estado-Membro definir as funções e responsabilidade dos enólogos e técnicos aprovados.

Método de análise para a determinação das perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica:

1. OBJETO E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Determinação das perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica.

2. DEFINIÇÃO

Perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica. Perdas de matéria orgânica determinadas pelo método a seguir descrito.

3. PRINCÍPIO

Passagem de solventes de extração por resinas preparadas para o efeito e determinação por gravimetria do peso da matéria orgânica extraída.

4. REAGENTES

Todos os reagentes são de qualidade analítica.

Solventes de extração

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

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

4.3. Ácido acético 5 % m/m. Preparar misturando cinco volumes de ácido acético glacial com 95 volumes de água (ponto 4.1).

5. EQUIPAMENTO

5.1. Colunas de cromatografia de permuta iónica.

5.2. Provetas graduadas de dois litros.

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

5.4. Estufa com controlo termostático, regulada para 105 °C ± 2 °C.

5.5. Mufla com controlo termostático, regulada para 850 °C ± 25 °C.

5.6. Balança analítica com precisão de 0,1 mg.

5.7. Evaporador (placa de aquecimento ou evaporador de infravermelhos).

6. PROCEDIMENTO

- 6.1. Juntar a cada uma das três colunas de cromatografia de permuta iónica (ponto 5.1) 50 mililitros da resina de permuta iónica a testar, previamente lavada e tratada conforme as instruções dos fabricantes para resinas destinadas à utilização no setor alimentar.
- 6.2. No caso das resinas aniónicas, passar separadamente os três solventes de extração (pontos 4.1, 4.2 e 4.3) pelas colunas preparadas para o efeito (ponto 6.1), ao caudal de 350 a 450 mililitros por hora. Deitar fora de cada vez o primeiro litro de líquido eluído e recolher os dois litros seguintes em provetas graduadas (ponto 5.2). No caso das resinas catiónicas, passar somente os dois solventes indicados nos pontos 4.1 e 4.2 através das colunas preparadas para o efeito.
- 6.3. Evaporar cada um dos três líquidos eluídos numa placa de aquecimento ou com um evaporador de infravermelhos (ponto 5.7), numa cápsula rasa de evaporação (ponto 5.3) previamente limpa e pesada (m0). Colocar as cápsulas na estufa (ponto 5.4) e secar até peso constante (m1).
- 6.4. Registrar o peso de cada cápsula seca deste modo (ponto 6.3), colocar as cápsulas na mufla (5.5) e incinerar até peso constante (m2).
- 6.5. Calcular a matéria orgânica extraída (ponto 7.1). Se o resultado for superior a 1 mg por litro, efetuar um ensaio em branco com os reagentes e recalculer o peso da matéria orgânica extraída.

Efetuar o ensaio em branco repetindo as operações indicadas nos pontos 6.3 e 6.4, mas utilizando dois litros de solvente de extração. Obtêm-se os pesos m3 e m4, correspondentes, respetivamente, aos pontos 6.3 e 6.4.

7. EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

7.1. Fórmula e cálculo dos resultados

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

$$500 (m1 - m2)$$

em que m1 e m2 são expressos em gramas.

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

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

em que m1, m2, m3 e m4 são expressos em gramas.

- 7.2. A diferença entre os resultados de duas determinações paralelas efetuadas à mesma amostra não deve ultrapassar 0,2 mg/l.

Apêndice 4

Ferrocianeto de potássio

Fitato de cálcio

Ácido DL-tartárico

A utilização de ferrocianeto de potássio e de fitato de cálcio, prevista no quadro 2, pontos 6.5 e 6.6, do presente anexo, e a utilização de ácido DL-tartárico, prevista no quadro 2, ponto 6.9, do presente anexo, só são admitidas sob a supervisão de um enólogo ou de um técnico aprovado pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território seja efetuado o tratamento. Cabe a esse Estado-Membro definir, se for caso disso, a responsabilidade dos enólogos e técnicos aprovados.

Após tratamento com ferrocianeto de potássio ou com fitato de cálcio, o vinho deve conter vestígios de ferro.

As disposições relativas à supervisão da utilização dos produtos referidos no primeiro parágrafo são as adotadas pelos Estados-Membros.

Apêndice 5

Requisitos para o tratamento por eletrodialise

O objetivo 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 extração dos iões que se encontram em sobressaturação no vinho, pela ação de um campo elétrico e com recurso a membranas permeáveis unicamente a aniões e unicamente a catiões.

1. REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS MEMBRANAS

- 1.1. As membranas estão dispostas alternadamente num sistema tipo filtro-prensa (ou qualquer outro sistema apropriado) que estabelece uma separação entre compartimentos de tratamento (vinho) e compartimentos de concentração (efluente aquoso).
- 1.2. As membranas permeáveis a catiões estão adaptadas unicamente à extração de catiões, nomeadamente dos catiões K^+ e Ca^{++} .
- 1.3. As membranas permeáveis a aniões estão adaptadas unicamente à extração de aniões, nomeadamente dos aniões tartarato.
- 1.4. As membranas não devem alterar substancialmente a composição físico-química e as características organolépticas do vinho. Devem satisfazer os seguintes requisitos:
 - 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 os géneros alimentícios enumerados no anexo I do Regulamento (UE) n.º 10/2011,
 - o utilizador do equipamento de eletrodialise deve demonstrar que as membranas utilizadas cumprem os requisitos acima descritos e que as intervenções de substituição foram efetuadas por pessoal especializado,
 - não devem libertar qualquer substância em quantidades que constituam um perigo para a saúde humana ou prejudiquem o sabor ou o odor do género alimentício e devem satisfazer os critérios estabelecido no Regulamento (UE) n.º 10/2002,
 - ao serem utilizadas, não devem produzir-se interações entre os componentes da membrana e os componentes do vinho, suscetíveis de provocar a formação, no produto tratado, de novos compostos com possíveis consequências toxicológicas.

A estabilidade das membranas de eletrodialise novas é verificada por meio de um simulador, que reproduz a composição físico-química do vinho e permite estudar a eventual migração de substâncias originárias dessas membranas.

O método experimental recomendado é o seguinte:

O simulador é constituído por uma solução hidroalcoólica tamponada ao pH e à condutividade do vinho. A sua composição é a seguinte:

- 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 litros.

Utiliza-se esta solução nos ensaios de migração em circuito fechado num empilhamento para eletrodialise 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 por uma solução de cloreto de potássio com a concentração de 5 g/l. Pesquisam-se as substâncias migrantes no simulador e no efluente da eletrodialise.

Procede-se à determinação quantitativa das moléculas orgânicas componentes das membranas que sejam suscetíveis de migrar para a solução tratada. Cada um desses componentes é objeto de uma determinação quantitativa específica por parte de um laboratório aprovado. O teor total dos compostos determinados quantitativamente no simulador deve ser inferior a 50 µg/l.

Para este tipo de membranas, aplicam-se as regras gerais de controlo dos materiais em contacto com os géneros alimentícios.

2. REQUISITOS APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DAS MEMBRANAS

O par de membranas é concebido de modo a satisfazer as seguintes condições:

- a diminuição do pH do vinho não é superior a 0,3 unidades de pH;
- a diminuição da acidez volátil é inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes, expressos em ácido acético);
- o tratamento não afeta os componentes não-iónicos do vinho, nomeadamente os polifenóis e os polissacáridos;
- a difusão de moléculas pequenas, como o etanol, é reduzida e não causa uma diminuição superior a 0,1 % vol do título alcoométrico do vinho;
- a conservação e a limpeza das membranas efetuam-se segundo técnicas autorizadas e com recurso a substâncias cuja utilização é permitida na preparação de géneros alimentícios;
- as membranas estão identificadas para que se possa verificar o respeito da alternância no empilhamento;
- o equipamento utilizado é gerido por um sistema de controlo e comando que tem em conta a instabilidade própria de cada vinho, de modo a eliminar apenas a sobressaturação em hidrogenotartarato de potássio e em sais de cálcio;
- o tratamento é efetuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Apêndice 6

Requisitos para a urease

1. Codificação internacional da urease: EC 3-5-1-5, CAS No: 9002-13-5.
2. Atividade: a urease (ativa em meio ácido) decompõe a ureia em amoníaco e dióxido de carbono. A atividade declarada é de, pelo menos, 5 unidades/mg, sendo uma unidade definida como a quantidade de enzima que liberta 1 µmol de NH₃ por minuto, a 37 °C, a partir de uma concentração de ureia de 5 g/l (pH 4).
3. Origem: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domínio de aplicação: decomposição da ureia presente nos vinhos destinados a envelhecimento prolongado, quando a concentração inicial de ureia for superior a 1 mg/l.
5. Dose máxima: 75 mg de preparação enzimática por litro de vinho tratado, não ultrapassando 375 unidades de urease por litro de vinho. No final do tratamento, a atividade enzimática residual deve ser completamente 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
Contagem de microrganismos aeróbios	Inferior a 5×10^4 microrganismos/g

A urease admitida no tratamento de vinho é produzida em condições semelhantes às da urease que foi objeto do parecer do Comité Científico da Alimentação Humana, de 10 de dezembro de 1998, sobre a utilização da urease preparada a partir da *Lactobacillus fermentum* na produção de vinho.

*Apêndice 7***Requisitos para as aparas de madeira de carvalho**

OBJETO, ORIGEM E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Utilizam-se aparas de madeira de carvalho na vinificação e envelhecimento dos vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas, para transmitir ao vinho certas propriedades da madeira de carvalho.

As aparas de madeira devem provir exclusivamente de espécies de *Quercus*.

Podem deixar-se no estado natural ou ser aquecidas de modo ligeiro, médio ou forte, e não devem ter sofrido combustão, incluindo à superfície, nem estar carbonosas ou ser friáveis ao toque. Também não devem ter sofrido tratamentos químicos, enzimáticos ou físicos, além do aquecimento. Não é permitida a adição de qualquer produto destinado a aumentar o seu poder aromatizante natural ou os seus compostos fenólicos extraíveis.

ROTULAGEM

O rótulo deve mencionar a origem da espécie ou espécies botânicas de carvalho e a intensidade do eventual aquecimento, as condições de armazenamento e as recomendações de segurança.

DIMENSÕES

As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95 %, em peso, sejam retidas por um crivo com malha de 2 mm (9 mesh).

PUREZA

As aparas de madeira de carvalho não devem libertar substâncias em concentrações de que possam resultar riscos para a saúde.

O tratamento deve ser inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1308/2013.

*Apêndice 8***Requisitos aplicáveis ao tratamento de correção do teor alcoólico dos vinhos**

O objetivo do tratamento de correção do teor alcoólico (o «tratamento») é reduzir níveis excessivos de etanol dos vinhos, de modo a melhorar o seu equilíbrio gustativo.

Requisitos:

- 1) O objetivo visado pode ser atingido por uma ou mais técnicas de separação.
- 2) Os vinhos tratados não apresentam defeitos organolépticos e adequam-se ao consumo humano direto.
- 3) Não pode eliminar-se álcool de um vinho, se alguma das operações de enriquecimento previstas no anexo VIII, parte I, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 tiver sido aplicada a algum dos produtos vitivinícolas utilizado na elaboração desse vinho.
- 4) A diminuição do teor alcoólico não excede 20 % e o título alcoométrico volúmico total do produto final é conforme com o estabelecido no anexo VII, parte II, ponto 1), segundo parágrafo, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- 5) O tratamento é efetuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
- 6) O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- 7) Os Estados-Membros podem exigir que o tratamento seja previamente declarado às autoridades competentes.

*Apêndice 9***Requisitos aplicáveis ao tratamento de redução do teor de açúcar de mostos pelo método da associação de membranas**

O objetivo do tratamento de redução do teor de açúcar (adiante designado por «tratamento») é retirar açúcar ao mosto por um método da associação de membranas que combina a microfiltração ou a ultrafiltração com a nanofiltração ou a osmose inversa.

Requisitos:

- 1) O tratamento reduz o volume em função da quantidade e do teor de açúcar da solução açucarada retirada ao mosto inicial.
- 2) Os processos permitem conservar os teores de todos os componentes do mosto, com exceção dos açúcares.
- 3) A redução do teor de açúcar dos mostos exclui a correção do teor alcoólico dos vinhos dele obtidos.
- 4) Este tratamento não pode ser combinado com nenhuma das operações de enriquecimento previstas no anexo VIII, parte I, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- 5) O tratamento é efetuado num volume de mosto determinado em função do objetivo visado de redução do teor de açúcar.
- 6) A primeira etapa visa, por um lado, tornar o mosto apto para a segunda etapa de concentração e, por outro, conservar as macromoléculas de tamanho superior à dimensão de retenção da membrana. Esta etapa pode realizar-se por ultrafiltração.
- 7) O filtrado obtido na primeira etapa do tratamento é depois concentrado por nanofiltração ou por osmose inversa.

A água de origem e os ácidos orgânicos não retidos pela nanofiltração, em particular, podem ser reintroduzidos no mosto tratado.

- 8) O tratamento é efetuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
- 9) As membranas utilizadas satisfazem os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e do Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. Respeitam ainda os requisitos do Códex Enológico Internacional publicado pela OIV.

*Apêndice 10***Requisitos aplicáveis ao tratamento de vinhos por tecnologia de membranas acopladas a carvão ativado para reduzir o excesso de 4-etilfenol e 4-etilguaiaicol**

O objetivo deste tratamento é reduzir o teor de 4-etilfenol e 4-etilguaiaicol de origem microbiana que constitui um defeito do ponto de vista organolético e mascara os aromas do vinho.

Requisitos:

- 1) O tratamento é efetuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
 - 2) O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
 - 3) As membranas utilizadas satisfazem os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e do Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. Respeitam ainda os requisitos do Códex Enológico Internacional publicado pela OIV.
-

PARTE B

TEOR MÁXIMO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS

A. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS

1. O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos, com exceção dos vinhos espumantes e dos vinhos licorosos, não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano direto:
 - a) 150 mg/l no caso dos vinhos tintos;
 - b) 200 mg/l no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés».
2. Em derrogação do disposto no n.º 1, alíneas a) e b), o teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos cujo teor de açúcares, expresso pela soma glucose + frutose, seja igual ou superior a 5 gramas por litro, é aumentado para:
 - a) 200 mg/l no caso dos vinhos tintos;
 - b) 250 mg/l no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés»;
 - c) 300 mg/l nos seguintes casos:
 - vinhos com direito à menção «Spätlese», em conformidade com as disposições da União;
 - vinhos brancos com direito às seguintes denominações de origem protegidas: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire para os vinhos designados «moelleux», Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, seguidas das menções «doux» ou «vendanges tardives», Rosette e Savennières,
 - vinhos brancos com direito às denominações de origem protegidas Allela, Navarra, Penedès, Tarragona ou Valencia e vinhos com direito a denominação de origem protegida originários da Comunidad Autónoma del País Vasco e à menção «vendimia tardía»,
 - vinhos doces com direito à denominação de origem protegida «Binissalem-Mallorca»;
 - vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas e de uvas passas, com direito à denominação de origem protegida «Malaga», com um teor de açúcar residual igual ou superior a 45 g/l,
 - vinhos originários do Reino Unido, produzidos em conformidade com a legislação britânica, cujo teor de açúcares exceda 45 g/l;
 - vinhos provenientes da Hungria com denominação de origem protegida «Tokaji» e, em conformidade com a regulamentação húngara, designados por «Tokaji édes szamorodni» ou «Tokaji szàraz szamorodni»;
 - vinhos com direito a uma das seguintes denominações de origem protegidas: Loazzolo, Alto Adige e Trentino com uma ou ambas das seguintes menções: «passito» ou «vendemmia tardiva»,
 - vinhos com direito à denominação de origem protegida: «Colli orientali del Friuli», acompanhada da menção «Picolit»,
 - vinhos com direito às denominações de origem protegidas «Moscato di Pantelleria naturale» ou «Moscato di Pantelleria»,
 - vinhos provenientes da República Checa com direito à menção «pozdní sběr»;
 - vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e à menção «neskorý zber» e vinhos eslovacos Tokaj com direito à denominação de origem protegida «Tokajské samorodné suché» ou «Tokajské samorodné sladké»;
 - vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e à menção «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»;
 - vinhos brancos com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % vol. e o teor de açúcares exceder 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire;
 - Coteaux de l'Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,
 - Lot,
 - Côtes du Tarn,
 - Corrèze,
 - Ile de Beauté,
 - Oc,
 - Thau,
 - Val de Loire,
 - Méditerranée,
 - Comtés rhodaniens,
 - Côtes de Thongue,
 - Côte Vermeille,
 - Agenais,
 - Landes,
 - Allobrogie,
 - Var,
- vinhos doces originários da Grécia com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico adquirido for igual ou superior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l:
- Άγιο Όρος (Monte Atos — Monte Sagrado Atos — Montanha Sagrada Atos — Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argólida),
 - Αχαΐα (Acaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cíclades),
 - Λακωνία (Lacónia),
 - Πιερία (Piería),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- vinhos doces originários de Chipre com direito à indicação geográfica protegida Κουμανδάρια (Commandaria), se o título alcoométrico volúmico adquirido for igual ou inferior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l;
- vinhos doces de uvas sobremadurecidas ou de uvas passas originários de Chipre com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for igual ou superior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l:
- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Vinho regional de Limassol),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Vinho regional de Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Vinho regional de Lárnaca),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Vinho regional de Nicósia),
 - vinhos originários de Malta, se o título alcoométrico volúmico total for igual ou superior a 13,5 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l e com direito às denominações de origem protegidas «Malta» e «Gozo»;
 - vinhos provenientes da Croácia com direito a denominação de origem protegida e à menção «kvalitetno vino KZP – desertno vino» ou «vrhunsko vino KZP – desertno vino», se o teor de açúcares for superior a 50 g/l, ou «vrhunsko vino KZP – kasna berba»;
 - vinhos provenientes de uvas passas com denominação de origem protegida «Ponikve», se o teor de açúcar for superior a 50 g/l,
 - vinhos com a denominação de origem protegida «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» e a menção «valitetno vino KZP – desertno vino» ou «vrhunsko vino KZP – desertno vino», com teor de açúcares superior a 50 g/l;
- d) 350 mg por litro nos seguintes casos:
- vinhos com direito à menção «Auslese», em conformidade com as disposições da União;
 - vinhos brancos romenos com direito às seguintes denominações de origem protegidas: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - vinhos provenientes da República Checa com direito à menção «výběr z hroznů»;
 - vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e à menção «výber z hrozna» e vinhos eslovacos «Tokaj» com direito à denominação de origem protegida «Tokajský másľáš» ou «Tokajský forditáš»;
 - vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e à menção «vrhunsko vino ZGP — izbor»;
 - vinhos com direito à menção tradicional «Késői szüretelésű bor»;
 - vinhos provenientes de Itália, da tipologia «aleatico», com direito à denominação de origem protegida «Pergola» e à menção tradicional «passito».
 - vinhos provenientes da Croácia com direito a denominação de origem protegida e à menção «vrhunsko vino KZP – izborna berba»;
 - vinhos provenientes da Hungria com direito a denominação de origem protegida e, em conformidade com a regulamentação húngara, designados por «Válogatott szüretelésű bor» ou «Főbor»;
- e) 400 mg por litro nos seguintes casos:
- vinhos com direito às menções «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» ou «Eiswein», em conformidade com as disposições da União;
 - vinhos brancos com direito às seguintes denominações de origem protegidas: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, exceto quando seguida da menção «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, seguida do nome do município de origem, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, seguida da menção «premier cru» e da denominação geográfica complementar Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, exceto quando seguida da menção «sec», Alsace e Alsace grand cru, seguida da menção «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»;
 - vinhos doces de uvas sobreamadurecidas ou de uvas passas originários da Grécia, com um teor de açúcares residuais, expresso em açúcar, igual ou superior a 45 g/l e direito a uma das seguintes denominações de origem protegidas:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Lemnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

- Malvasia Σητείας (Malvasia Siteía),
- Malvasia Χάνδακας — Cândia,
- Μονεμβασία — Malvasia (Monemvasia — Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalónia),
- Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Moscatel de Patras),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Moscatel de Rio de Patras),
- Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rhodes),
- Νεμέα (Nemeia),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Siteía),

e vinhos doces originários da Grécia, produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas e uvas passas, com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas:

- Άγιο Όρος (Monte Atos — Monte Sagrado Atos — Montanha Sagrada Atos — Άγιο Όρος Άθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Mar Egeu — Aigaio Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Heraclião),
- Καστοριά (Castória),
- Κρήτη (Creta),
- Μακεδονία (Macedónia),
- Ρέθυμνο (Retimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania),
- vinhos provenientes da República Checa com direito às menções «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» ou «slámové víno»;
- vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e as menções «bobuľový výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» ou «slamové víno» e vinhos eslovacos «Tokaj» com direito às denominações de origem protegidas «Tokajský výber», «Tokajská esencia» ou «Tokajská výberová esencia»;
- vinhos provenientes da Hungria com direito a denominação de origem protegida e, em conformidade com a regulamentação húngara, designados por «Tokaji mászlás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor» ou «Jégbor»;
- vinhos com direito à denominação de origem protegida «Albana di Romagna» e à menção «passito»;
- vinhos luxemburgueses com direito a denominação de origem protegida e às menções «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;
- vinhos provenientes de Portugal com direito a denominação de origem protegida ou a indicação geográfica protegida, assim como à menção «colheita tardia»;
- vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e às menções «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» ou «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»;

- vinhos originários do Canadá com direito à menção «Icewine» (vinho de gelo),
 - Vinhos provenientes da Croácia com direito a denominação de origem protegida e às menções «vrhunsko vino KZP — izborna berba bobica», «vrhunsko vino KZP — izborna berba prosušenih bobica» ou «vrhunsko vino KZP — ledeno vino».
3. As listas de vinhos com a denominação de origem protegida ou a indicação geográfica protegida constantes do ponto 2, alíneas c), d) e e), podem ser alteradas para incluir mais vinhos ou retificar as condições de produção, a indicação geográfica ou a denominação de origem dos vinhos em causa, caso estes sofram modificações. Os Estados-Membros apresentam um pedido de derrogação à Comissão, nos termos do Regulamento Delegado (UE) 2017/1183, bem como todas as informações técnicas necessárias relativas aos vinhos em causa, incluindo os cadernos de especificações e as quantidades produzidas anualmente.
 4. Nos anos em que as condições climáticas o exijam, os Estados-Membros podem autorizar, para os vinhos produzidos em determinadas zonas vitícolas do seu território, um aumento, não superior a 50 miligramas por litro, dos teores máximos totais de dióxido de enxofre inferiores a 300 miligramas por litro. Os Estados-Membros devem comunicar essas derrogações à Comissão, em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183, no prazo de um mês após a concessão da derrogação, indicando o ano, as zonas vitícolas e os vinhos em causa e apresentando elementos comprovativos de que as condições climáticas exigem o aumento. A Comissão publica essa derrogação no seu sítio Web.
 5. Os Estados-Membros podem aplicar disposições mais restritivas aos vinhos produzidos no território respetivo.

B. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS LICOROSOS

O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos licorosos não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano direto:

- a) 150 mg/l, se o teor de açúcares for inferior a 5 g/l;
- b) 200 mg/l, se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l.

C. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS ESPUMANTES

1. O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos espumantes não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano direto:
 - a) 185 mg/l para todas as categorias de vinho espumante de qualidade; e
 - b) 235 mg/l para outros vinhos espumantes.
2. Quando as condições climáticas o tornem necessário em certas zonas vitícolas da União, os Estados-Membros em causa podem autorizar, relativamente aos vinhos espumantes referidos no ponto 1, alíneas a) e b), produzidos no seu território, o aumento do teor máximo total de dióxido de enxofre, até 40 mg/l, desde que os vinhos que beneficiem desta autorização não sejam expedidos para fora dos Estados-Membros em questão.

PARTE C

TEOR MÁXIMO DE ACIDEZ VOLÁTIL DOS VINHOS

1. O teor de acidez volátil não pode exceder:
 - a) 18 miliequivalentes por litro no caso dos mostos de uvas parcialmente fermentados;
 - b) 18 miliequivalentes por litro no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés»; ou
 - c) 20 miliequivalentes por litro no caso dos vinhos tintos.
2. Os teores referidos no ponto 1 são aplicáveis:
 - a) Aos produtos provenientes de uvas colhidas na União, na fase de produção e em todas as fases de comercialização;
 - b) Aos mostos de uvas parcialmente fermentados e vinhos originários de países terceiros, em todas as fases, a partir da sua entrada no território geográfico da União.

3. Os Estados-Membros podem conceder derrogações aos limites fixados no ponto 1:
 - a) A certos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida que:
 - tenham sido sujeitos a um período de envelhecimento de pelo menos dois anos ou
 - tenham sido elaborados segundo métodos especiais;
 - b) A vinhos com título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 13 % vol.

Os Estados-Membros comunicam essas derrogações à Comissão, em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183, no prazo de um mês a contar da data da sua concessão. A Comissão publica essa derrogação no seu sítio Web.

PARTE D

LIMITES E CONDIÇÕES DE EDULCORAÇÃO DOS VINHOS

1. A edulcoração de um vinho só é autorizada se for efetuada com um ou mais dos seguintes produtos:
 - a) Mosto de uvas;
 - b) Mosto de uvas concentrado;
 - c) Mosto de uvas concentrado retificado.O título alcoométrico volúmico total do vinho em causa não pode aumentar-se mais do que 4 % vol.
2. A edulcoração de vinhos importados destinados ao consumo humano direto e com indicação geográfica é proibida no território da União. A edulcoração dos outros vinhos importados fica sujeita às condições aplicáveis aos vinhos produzidos na União.
3. A edulcoração de um vinho com denominação de origem protegida só pode ser autorizada por um Estado-Membro se for efetuada:
 - a) de acordo com todas as condições e limites estabelecidos no presente anexo;
 - b) na região em que o vinho foi produzido ou em área situada na proximidade imediata dessa região.O mosto de uvas e o mosto de uvas concentrado referidos no ponto 1 devem ser originários da mesma região que o vinho para cuja edulcoração são utilizados.
4. A edulcoração de vinhos só é autorizada nas fases de produção e de comércio grossista.

ANEXO II

PRÁTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS E RESTRIÇÕES APLICÁVEIS AOS VINHOS ESPUMANTES, AOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE E AOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE AROMÁTICOS**A. Vinho espumante**

1. Para efeitos deste ponto e das secções B e C do presente anexo, entende-se por:
 - a) «licor de tiragem», o produto adicionado ao vinho de base para provocar a segunda fermentação;
 - b) «licor de expedição», o produto adicionado aos vinhos espumantes para lhes conferir características gustativas especiais.
2. O licor de expedição só pode conter:
 - sacarose,
 - mosto de uvas,
 - mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - mosto de uvas concentrado,
 - mosto de uvas concentrado retificado,
 - vinho, ou
 - uma mistura destes produtos,e eventual adição de destilado de vinho.
3. Sem prejuízo do enriquecimento dos componentes do vinho de base, autorizado ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é proibido qualquer enriquecimento desse vinho.
4. Todavia, no respeitante às regiões e castas que tecnicamente o justifiquem, os Estados-Membros podem autorizar o enriquecimento do vinho de base no local de elaboração dos vinhos espumantes, desde que:
 - a) Nenhum dos componentes do vinho de base tenha sido já objeto de enriquecimento;
 - b) Esses componentes provenham exclusivamente de uvas colhidas no território do Estado-Membro;
 - c) A operação de enriquecimento seja efetuada de uma só vez;
 - d) Não sejam ultrapassados os seguintes limites:
 - i) 3 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola A;
 - ii) 2 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola B;
 - iii) 1,5 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola C;
 - e) O método utilizado seja a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado.
5. A adição de licor de tiragem e a adição de licor de expedição não são consideradas enriquecimento nem edulcoração. A adição de licor de tiragem não pode provocar um aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho de base superior a 1,5 % vol. Este aumento é medido através do cálculo da diferença entre o título alcoométrico volúmico total do vinho de base e o título alcoométrico volúmico total do vinho espumante antes de qualquer adição de licor de expedição.
6. A adição de licor de expedição é efetuada de modo a não aumentar o título alcoométrico volúmico adquirido do vinho espumante em mais de 0,5 % vol.
7. É proibida a edulcoração do vinho de base e dos seus componentes.
8. Além das eventuais acidificações ou desacidificações dos componentes do vinho de base, praticadas em observância do disposto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o vinho de base pode ser objeto de acidificação ou de desacidificação. A acidificação e a desacidificação desse vinho excluem-se mutuamente. A acidificação não pode exceder o limite máximo de 1,50 g/l, expresso em ácido tartárico, ou seja, 20 miliequivalentes por litro.

9. Em anos de condições climáticas excepcionais, o limite máximo de 1,50 g/l (20 miliequivalentes por litro) pode aumentar-se para 2,50 g/l (34 miliequivalentes por litro), desde que a acidez natural dos produtos, expressa em ácido tartárico, não seja inferior a 3 g/l (40 miliequivalentes por litro).
10. O dióxido de carbono contido num vinho espumante só pode resultar da fermentação alcoólica do vinho de base a partir do qual o vinho espumante é elaborado.

Essa fermentação, a menos que se destine a transformar as uvas, o mosto de uvas ou o mosto de uvas parcialmente fermentado diretamente em vinho espumante, só pode resultar da adição de licor de tiragem. Só pode efetuar-se em garrafa ou em cuba fechada.

É autorizada a utilização de dióxido de carbono no caso da trasfega por contrapressão, sob supervisão e desde que as trocas gasosas inevitáveis com dióxido de carbono proveniente da fermentação alcoólica do vinho de base não façam aumentar a pressão de dióxido de carbono do vinho espumante.

11. No caso dos vinhos espumantes sem denominação de origem protegida:
 - a) O licor de tiragem destinado à sua elaboração só pode conter:
 - mosto de uvas,
 - mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - mosto de uvas concentrado,
 - mosto de uvas concentrado retificado ou
 - sacarose e vinho;
 - b) O título alcoométrico volúmico adquirido, incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, não pode ser inferior a 9,5 % vol.

B. Vinhos espumantes de qualidade

1. O licor de tiragem destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade só pode conter:
 - a) sacarose,
 - b) mosto de uvas concentrado,
 - c) mosto de uvas concentrado retificado;
 - d) mosto de uvas ou mosto de uvas parcialmente fermentado ou
 - e) vinho.
2. Os Estados-Membros produtores podem definir características ou condições de produção e de circulação complementares ou mais rigorosas para os vinhos espumantes de qualidade produzidos no seu território.
3. Aplicam-se também à elaboração de vinhos espumantes de qualidade as regras estabelecidas:
 - na secção A, pontos 1 a 10;
 - na secção C, ponto 3, relativo ao título alcoométrico volúmico adquirido, ponto 5, relativo à sobrepressão mínima, pontos 6 e 7, relativos à duração mínima dos processos de elaboração, sem prejuízo da secção B, ponto 4, alínea d), do presente anexo.
4. No que se refere aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos:
 - a) Salvo em caso de disposição em contrário, estes vinhos só podem obter-se utilizando, para a constituição do vinho de base, mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes das castas enumeradas na lista constante do apêndice do presente anexo. Todavia, podem produzir-se vinhos espumantes de qualidade aromáticos de modo tradicional utilizando, na constituição do vinho de base, vinhos obtidos de uvas da casta *glera* colhidas nas regiões de Veneto e Friul-Venécia Juliana;
 - b) O controlo do processo de fermentação, antes e depois da constituição do vinho de base, para tornar esse vinho espumante só pode ser efetuado por refrigeração ou outros processos físicos;
 - c) É proibida a adição de licor de expedição;
 - d) A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos não pode ser inferior a um mês.

C. Vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida

1. O título alcoométrico volúmico total dos vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida não pode ser inferior a:
 - 9,5 % vol nas zonas vitícolas C III,
 - 9 % vol nas demais zonas vitícolas.
2. Todavia, no caso dos vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade com as denominações de origem protegidas «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco» e «Colli Asolani – Prosecco» ou «Asolo – Prosecco» a partir de uma única casta, o valor mínimo do título alcoométrico volúmico total é 8,5 % vol.
3. O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida, incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, não pode ser inferior a 10 % vol.
4. O licor de tiragem destinado à elaboração de vinhos espumantes e de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida só pode conter:
 - a) sacarose,
 - b) mosto de uvas concentrado,
 - c) mosto de uvas concentrado retificado,e:
 - a) mosto de uvas,
 - b) mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - c) vinhoaptos para produzir o mesmo vinho espumante ou vinho espumante de qualidade com denominação de origem protegida obtido pela adição de licor de tiragem.
5. Em derrogação do disposto no anexo VII, parte II, ponto 5, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, os vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida contidos em recipientes fechados de capacidade inferior a 25 centilitros podem apresentar uma sobrepressão mínima de 3 bar quando conservados à temperatura de 20 °C.
6. A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida, incluindo o envelhecimento na empresa de produção, calculada a partir do início da fermentação destinada a tornar o vinho espumante, não pode ser inferior a:
 - a) Seis meses, se a fermentação destinada a tornar o vinho espumante for efetuada em cubas fechadas;
 - b) Nove meses, se a fermentação destinada a tornar o vinho espumante for efetuada em garrafas.
7. A duração da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a duração da presença do vinho de base sobre as borras não podem ser inferiores a:
 - 90 dias,
 - 30 dias, se a fermentação for efetuada em recipientes providos de agitadores.
8. As regras estabelecidas na secção A, pontos 1 a 10, e na secção B, ponto 2, aplicam-se igualmente aos vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida.
9. No que se refere aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida:
 - a) Estes vinhos só podem obter-se utilizando, na constituição do vinho de base, mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes das castas que figuram na lista do apêndice a este anexo, desde que essas castas sejam reconhecidas como aptas para a produção de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida na região que dá o nome a esses vinhos. A título excepcional, podem produzir-se vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida utilizando na constituição do vinho de base vinhos obtidos de uvas da casta glera colhidas nas regiões com denominação de origem «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco», «Colli Asolani – Prosecco» e «Asolo – Prosecco»;
 - b) O controlo do processo de fermentação, antes e depois da constituição do vinho de base, para tornar esse vinho espumante só pode ser efetuado por refrigeração ou outros processos físicos;

- c) É proibida a adição de licor de expedição;
 - d) O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 6 % vol;
 - e) O título alcoométrico volúmico total dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 10 % vol;
 - f) Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida devem apresentar uma sobrepressão mínima de 3 bar, quando conservados à temperatura de 20 °C em recipientes fechados;
 - g) Em derrogação do ponto 6 da presente secção, a duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a um mês.
-

*Apêndice***Lista das castas que podem ser utilizadas na constituição de vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade aromáticos e de vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida**

Airén	Macabeu B
Albariño	Malvasías (todas)
Aleatico N	Malvoisies (todas)
Alvarinho	Mauzac branco e rosado ou «rosé»
Assyríτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Moscateles (todas)
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	Moscatéis (todas)
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

ANEXO III

PRÁTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS E RESTRIÇÕES APLICÁVEIS AOS VINHOS LICOROSOS E AOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA**A. Vinhos licorosos**

1. Os produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, utilizados na elaboração de vinhos licorosos e de vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, só podem ter sido objeto, se for caso disso, das práticas e tratamentos enológicos referidos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no presente regulamento.
2. Todavia:
 - a) O aumento do título alcoométrico volúmico natural só pode resultar da utilização dos produtos referidos no anexo VII, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013; e
 - b) A título excecional, a Espanha é autorizada a permitir a utilização de sulfato de cálcio nos vinhos espanhóis designados pelas menções tradicionais «vino generoso» ou «vino generoso de licor», se tal for prática tradicional e desde que o teor de sulfatos do produto assim tratado não exceda 2,5 g/l, expresso em sulfato de potássio. Os vinhos resultantes podem ser submetidos a uma acidificação suplementar, até ao limite máximo de 1,5 g/l.
3. Sem prejuízo de outras disposições mais restritivas que os Estados-Membros possam adotar para os vinhos licorosos e os vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida produzidos no território respetivo, são autorizadas para estes produtos as práticas enológicas referidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no presente regulamento.
4. São igualmente autorizados:
 - a) A edulcoração, sujeita a declaração e registo, desde que os produtos utilizados não tenham sido enriquecidos com mosto de uvas concentrado, por meio de:
 - mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado retificado, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 3 % vol,
 - mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado retificado ou mosto de uvas passas, ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, no caso do vinho espanhol designado pela menção tradicional «vino generoso de licor», desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8 % vol,
 - mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado retificado, no caso dos vinhos licorosos com a denominação de origem protegida «Madeira», desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8 % vol;
 - b) A adição de álcool, de destilado ou de aguardente, referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de modo a compensar as perdas por evaporação durante o envelhecimento;
 - c) O envelhecimento em recipientes colocados a uma temperatura não superior a 50 °C, no caso dos vinhos licorosos com a denominação de origem protegida «Madeira».
5. As castas de origem dos produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos e de vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida são selecionadas entre as castas referidas no artigo 81.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
6. O título alcoométrico volúmico natural dos produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos que não sejam vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida não pode ser inferior a 12 % vol.

B. Vinhos licorosos com denominação de origem protegida (disposições não previstas na secção A do presente anexo, relativas a estes vinhos licorosos, em concreto)

1. A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida, cuja produção inclui a utilização de mosto de uvas ou uma mistura de mosto de uvas e vinho, referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), quarto travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, figura no apêndice 1, secção A, do presente anexo.
2. A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida aos quais podem ser adicionados os produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 figura no apêndice 1, secção A, do presente anexo.
3. Os produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, assim como o mosto de uvas concentrado e o mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea iii), que sejam utilizados na produção de vinhos licorosos com denominação de origem protegida devem ser originários da região que dá o nome ao vinho licoroso com denominação de origem protegida em questão.

Todavia, no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida «Malaga» e «Jerez-Xérès-Sherry», o mosto de uvas passas ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, obtido a partir de uvas da casta Pedro Ximénez, pode ser originário da região «Montilla-Moriles».

4. As operações referidas na secção A, pontos 1 a 4, do presente anexo, que se destinem à produção de vinhos licorosos com denominação de origem protegida, só podem ser efetuadas na região a que se refere o ponto 3.

Todavia, no caso do vinho licoroso com denominação de origem protegida, cuja designação «Porto» está reservada a produtos elaborados com uvas obtidas na região delimitada do «Douro», os processos adicionais de produção e o envelhecimento podem ser efetuados nessa região ou em Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Sem prejuízo de outras disposições mais restritivas que os Estados-Membros possam adotar para os vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados no território respetivo:
 - a) O título alcoométrico volúmico natural dos produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 12 % vol. Todavia, certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida, referidos numa das listas constantes do apêndice 2, secção A, do presente anexo, podem ser obtidos a partir de:
 - i) Mosto de uvas cujo título alcoométrico volúmico natural seja de pelo menos 10 % vol, tratando-se de vinhos licorosos com denominação de origem protegida obtidos por adição de aguardente vínica ou bagaceira com denominação de origem, eventualmente provenientes da mesma exploração; ou
 - ii) Mosto de uvas parcialmente fermentado — ou, no que respeita ao segundo travessão seguinte, de vinho — cujo título alcoométrico volúmico natural inicial seja de, pelo menos:
 - 11 % vol, no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida que sejam obtidos por adição de álcool neutro, de um destilado de vinho com título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 70 % vol ou de aguardente vínica,
 - 10,5 % vol, no caso dos vinhos elaborados a partir de mosto de uvas brancas referidos na lista 3, constante do apêndice 2, secção A,
 - 9 % vol, no caso do vinho licoroso português com denominação de origem protegida «Madeira», cuja produção é tradicional e usual, conforme expressamente previsto na legislação nacional;
 - b) A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cujo título alcoométrico volúmico total, em derrogação do disposto no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e conforme expressamente previsto na legislação nacional que lhes era aplicável antes de 1 de janeiro de 1985, é inferior a 17,5 % vol, mas não inferior a 15 % vol, consta do apêndice 2, secção B.
6. As menções tradicionais específicas «οἶνος γλυκὺς φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» e «vinho doce natural» são reservadas aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida:
 - obtidos a partir de uvas provenientes, em pelo menos 85 %, das castas indicadas na lista constante do apêndice 3,

- provenientes de mostos com teor natural inicial de açúcares não inferior a 212 g/l,
 - obtidos, sem qualquer outro enriquecimento, por adição do álcool, destilado ou aguardente referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
7. Desde que os usos tradicionais de produção o exijam, os Estados-Membros podem estipular, em relação aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida produzidos no território respetivo, que a menção tradicional específica «vin doux naturel» seja reservada a vinhos licorosos com denominação de origem protegida:
- vinificados diretamente pelos viticultores, desde que provenham exclusivamente das suas vindimas de moscatéis, grenache, maccabéo ou malvasia; todavia, são admitidas as vindimas de parcelas igualmente plantadas com castas diferentes das quatro referidas, desde que essas outras castas não representem mais de 10 % do número total de cepas,
 - obtidos em observância do rendimento máximo por hectare de 40 hectolitros do mosto de uvas a que se referem o primeiro e quarto travessões do anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013; a superação desse rendimento implicará a perda da menção «vin doux naturel» em relação a toda a colheita,
 - provenientes de um mosto de uvas conforme ao acima referido com teor natural inicial de açúcares não inferior a 252 g/l,
 - obtidos, sem qualquer outro enriquecimento, por adição de uma quantidade de álcool de origem vínica correspondente, em álcool puro, no mínimo a 5 % do volume utilizado de mosto de uvas conforme ao acima referido e, no máximo, à menor das seguintes proporções:
 - 10 % do volume utilizado do referido mosto de uvas ou,
 - 40 % do título alcoométrico volúmico total do produto acabado, representado pela soma do título alcoométrico volúmico adquirido e do equivalente ao título alcoométrico volúmico potencial, calculado na base de 1 % vol de álcool puro para 17,5 g de açúcares residuais por litro.
8. A menção tradicional específica «vino generoso» é, no caso dos vinhos licorosos, reservada aos vinhos licorosos secos com denominação de origem protegida elaborados total ou parcialmente sob a flor e:
- obtidos a partir de uvas brancas das castas palomino de Jerez, palomino fino, pedro-ximénez, verdejo, zalema ou garrido fino,
 - colocados no mercado depois de uma média de dois anos de envelhecimento em casco de carvalho.
- A elaboração sob flor a que se refere o primeiro parágrafo constitui o processo biológico associado ao desenvolvimento espontâneo de uma flor de leveduras típicas na superfície livre do vinho após fermentação alcoólica total do mosto, que confere ao produto características analíticas e organolépticas específicas.
9. A menção tradicional específica «vino generoso» é reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» e «Carcavelos», associada à denominação de origem respetiva.
10. A menção tradicional específica «vino generoso de licor» é reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida:
- obtidos a partir do «vino generoso» referido no ponto 8, ou de vinho sob flor apto a dar esse «vino generoso», a que tenha sido adicionado quer mosto de uvas passas ao qual tenha se acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, quer mosto de uvas concentrado retificado, quer «vino dulce natural»,
 - colocados no mercado depois de uma média de dois anos de envelhecimento em casco de carvalho.
-

Apêndice 1

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração está sujeita a regras especiais

A. LISTA DOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA CUJA ELABORAÇÃO INCLUI A UTILIZAÇÃO DE MOSTO DE UVAS OU A MISTURA DESTE PRODUTO COM VINHO

(Secção B, ponto 1, do presente anexo)

GRÉCIA

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

ESPANHA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITÁLIA

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

- B. LISTA DOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA CUJA ELABORAÇÃO INCLUI A ADIÇÃO DOS PRODUTOS REFERIDOS NO ANEXO VII, PARTE II, PONTO 3, ALÍNEA f), DO REGULAMENTO (UE) N.º 1308/2013

(Secção B, ponto 2, do presente anexo)

1. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de álcool de vinho ou de uvas secas com título alcoométrico igual ou superior a 95 % vol e igual ou inferior a 96 % vol**

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea ii), primeiro travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

GRÉCIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Moscatel de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscatel de Rio de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalónia), Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rodes), Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos), Σητεία (Siteía), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalónia).

ESPANHA

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

CHIPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de aguardente vínica ou bagaceira com título alcoométrico igual ou superior a 52 % vol e igual ou inferior a 86 % vol**

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea ii), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

GRÉCIA

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

FRANÇA

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

CHIPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea ii), terceiro travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

GRÉCIA

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

4. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea iii), primeiro travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITÁLIA

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

CHIPRE

Κομμανδάρια (Commandaria).

5. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado obtido pela ação direta do calor que corresponda, com exceção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea iii), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITÁLIA

Marsala.

6. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f), subalínea iii), terceiro travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITÁLIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Apêndice 2

A. Listas referidas no anexo III, secção B, ponto 5, alínea a)

1. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas cujo título alcoométrico volúmico natural não é inferior a 10 % vol, obtidos por adição de aguardente vínica ou bagaceira com denominação de origem eventualmente provenientes da mesma exploração**

FRANÇA

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

2. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 11 % vol, obtidos por adição de álcool neutro, de um destilado de vinho com título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 70 % vol ou de aguardente vínica.**

PORTUGAL

Porto

Moscatel de Setúbal, Setúbal,

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITÁLIA

Moscato di Noto

3. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de vinho cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 10,5 % vol**

ESPAÑA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

ITÁLIA

Trentino.

4. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 9 % vol**

PORTUGAL

Madeira

B. Listas referidas no anexo III, secção B, ponto 5, alínea b)

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida com título alcoométrico volúmico total inferior a 17,5 % vol, mas não inferior a 15 % vol, conforme expressamente previsto na legislação nacional que lhes era aplicável antes de 1 de janeiro de 1985

[Anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]

ESPANHA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Condado de Huelva	Vino Generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino Generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino Generoso
Malaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino Generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda.	Vino Generoso
Tarragona	Rancio seco

ITÁLIA

Trentino.

PORTUGAL

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Designação do produto estabelecida pela legislação da União ou do Estado-Membro
Porto	Branco leve seco

*Apêndice 3***Lista das castas que podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida que fazem uso das menções tradicionais específicas «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» e «οίνος γλυκός φυσικός»**

Moscatéis — grenache — garnacha blanca — garnacha peluda — listán blanco — listán negro — negramoll — maccabéo — malvasias — mavrodafne — assirtiko — liatiko — garnacha tintorera — monastrell — palomino — pedro ximénez — albarola — aleatico — bosco — cannonau — corinto nero — giró — monica — nasco — primitivo — vermentino — zibibbo — moscateles — garnacha
