

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/68 DE LA COMISIÓN

de 27 de octubre de 2021

por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las prácticas enológicas autorizadas

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión ⁽²⁾ establece las normas por las que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- (2) El artículo 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 define las zonas vitícolas en las que los vinos pueden tener un grado alcohólico total máximo de 20 % vol. Los vinos «Vin de pays de Franche-Comté» y «Vin de pays du Val de Loire» a que se refiere dicho artículo han cambiado de nombre. Así pues, debe modificarse dicho artículo en consecuencia.
- (3) En el anexo I, parte A, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 figura la lista de prácticas enológicas autorizadas y restricciones aplicables a la elaboración y conservación de los productos vitícolas que entran en el ámbito de aplicación del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, según se contempla en el artículo 80, apartado 1, de este último Reglamento. En el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 se enumeran los tratamientos enológicos autorizados, así como sus condiciones y límites de uso. En el cuadro 2 de dicha parte se enumeran los compuestos enológicos autorizados, así como sus condiciones y límites de uso. Los cuadros 1 y 2 deben completarse para tener en cuenta el progreso técnico, en particular en relación con las resoluciones adoptadas por la OIV en 2019, 2020 y 2021. Además, debe aclararse en mayor medida parte de la información facilitada en dichos cuadros y debe mejorarse su coherencia.
- (4) Para mejorar la claridad e informar mejor a los productores de productos vitícolas que utilizan tratamientos enológicos autorizados, debe añadirse una columna adicional en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. En dicha columna deben figurar las categorías de productos vitivinícolas en cuya elaboración puede utilizarse un tratamiento enológico.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV (DO L 149 de 7.6.2019, p. 1).

- (5) Las condiciones y los límites de uso del tratamiento enológico de aireación y oxigenación del anexo I, parte A, cuadro 1, línea 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 actualmente autorizados son demasiado restrictivos, ya que solo permiten el uso de oxígeno gaseoso. En su lugar, deben referirse a las fichas 2.1.1 y 3.5.5 de la OIV, que permiten el uso tanto de oxígeno como de aire.
- (6) En aras de la exhaustividad, las condiciones y los límites de uso del tratamiento enológico «tratamientos térmicos» del anexo I, parte A, cuadro 1, línea 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 deben hacer referencia a más fichas de la OIV relacionadas con tratamientos térmicos, a saber, las fichas 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 y 3.5.10.
- (7) Aunque hayan sido aceptados por la OIV, los tratamientos en frío no se incluyen actualmente en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Dada su importancia en la vinificación, procede autorizar su utilización, en determinadas condiciones, y añadir una nueva línea en dicho cuadro.
- (8) En aras de la claridad, conviene especificar qué coadyuvantes de filtración inertes están autorizados en el anexo I, parte A, cuadro 1, línea 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 haciendo referencia a las fichas de la OIV pertinentes, a saber, 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 y 3.2.2.1.
- (9) En el anexo I, parte A, cuadro 1, línea 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, en aras de la coherencia, la información sobre las categorías de productos vitivinícolas en cuya producción puede utilizarse la eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procesos físicos debe ser suprimida de la columna 2 y ser introducida en una nueva columna 3 de dicho cuadro.
- (10) El artículo 29 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión ⁽³⁾ establece que el tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Este requisito se menciona en algunas de las líneas pertinentes del anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, pero no en todas, así como en algunos apéndices del anexo I de dicho Reglamento. Para mejorar la coherencia interna del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, este requisito debe mencionarse en todas las líneas pertinentes del cuadro 1, añadiéndolo donde falte y transfiriéndolo, cuando proceda, de los apéndices del anexo I. Esto se refiere a la columna 2 de las líneas 6, 10, 11, 12, 16, 17 y 18 del cuadro 1 y a los apéndices 5, 7, 8 y 10 del anexo I.
- (11) En el anexo VIII, parte I, sección B, punto 1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se hace referencia a la posibilidad de aumentar mediante concentración parcial el grado alcohólico volumétrico natural del mosto de uva y del vino, respectivamente. Este tratamiento enológico no está incluido actualmente en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Procede, por tanto, autorizarlo y añadir una nueva línea en dicho cuadro.
- (12) La Resolución OIV-OENO 594A-2019 estableció una nueva práctica enológica, a saber, la reducción de los microorganismos autóctonos en uvas y mostos mediante procesado por alta presión en discontinuo. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (13) La Resolución OIV-OENO 594B-2020 estableció una nueva práctica enológica, a saber, la eliminación de microorganismos autóctonos en mostos mediante procesado por alta presión en continuo. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (14) La Resolución OIV-OENO 616-2019 estableció una nueva práctica enológica, a saber, el tratamiento de las uvas estrujadas con ultrasonidos para favorecer la extracción de compuestos. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

⁽³⁾ Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 555/2008, (CE) n.º 606/2009 y (CE) n.º 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 436/2009 de la Comisión y Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión (DO L 58 de 28.2.2018, p. 1).

- (15) La Resolución OIV-OENO 634-2020 estableció una nueva práctica enológica, a saber, el tratamiento de uvas mediante pulsos eléctricos para facilitar y aumentar la extracción de sustancias valiosas. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (16) Las Resoluciones OIV-OENO 614A-2020 y 614B-2020 establecieron una nueva práctica enológica, a saber, el tratamiento de mostos y vinos, respectivamente, con microesferas adsorbentes de estierno-divinilbenceno para reducir o eliminar desviaciones organolépticas descritas como «de tipo mohoso-terroso». En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (17) El tartrato de calcio se ha incluido por error en la sección sobre reguladores de la acidez, en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 1.7, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. La ficha 3.3.12 de la OIV solo hace referencia a su propiedad como estabilizador. Procede, por tanto, suprimir dicha línea en el cuadro mencionado.
- (18) El ácido cítrico se ha incluido en la sección sobre estabilizadores, en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 6.3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Las levaduras de vinificación y las bacterias lácticas se han incluido en la sección relativa a los agentes de fermentación en las líneas puntos 9.1 y 9.2, respectivamente, de dicho cuadro. Además de sus propiedades de estabilización y fermentación respectivas, estos compuestos enológicos también pueden modificar la acidez y el sabor del vino, tal como se especifica en las fichas pertinentes del Código de prácticas enológicas de la OIV. Procede, por tanto, añadir a la sección relativa a los reguladores de la acidez de dicho cuadro nuevas líneas para el ácido cítrico, las levaduras de vinificación y las bacterias lácticas.
- (19) La experiencia ha demostrado que varias categorías de productos vitivinícolas mencionadas en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 8, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 faltaban o eran incorrectas en el caso de algunos compuestos enológicos. Se trata de las líneas 2.1 a 2.4, 4.1 a 4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2 a 7.8 y 9.2. Procede, por tanto, modificar la columna 8 de dichas líneas en consecuencia.
- (20) El anhídrido sulfuroso, el bisulfito de potasio y el metabisulfito de potasio, que figuran, respectivamente, en el anexo I, parte A, cuadro 2, líneas 2.1, 2.2 y 2.3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, son compuestos similares que figuran en las mismas fichas de la OIV. Procede, por tanto, mencionar las mismas fichas de la OIV en la columna 3 del cuadro mencionado y las mismas categorías de productos vitivinícolas en la columna 8 de dicho cuadro para esos tres compuestos.
- (21) El carbón enológico contemplado en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 3.1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y las fibras vegetales selectivas a que se refiere la línea 3.2 de dicho cuadro se utilizan más bien por sus propiedades adsorbentes que por sus propiedades secuestrantes. Por lo tanto, a efectos de aclaración, el nombre de la sección 3 de dicha tabla a la que pertenecen estos compuestos debe cambiarse de «Secuestrantes» a «Adsorbentes».
- (22) La Resolución OIV-OENO 633-2019 modifica los objetivos y prescripciones de la ficha OIV 2.3.2 en lo relativo a los activadores de fermentación. En el anexo I, parte A, cuadro 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, debe modificarse en consecuencia la columna 3 de las líneas 4.1, 4.6 y 4.8.
- (23) El Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión (*) estableció las condiciones de uso del clorhidrato de tiamina al especificar que no podían utilizarse más de 0,6 mg/l (expresados en tiamina) por tratamiento. El Reglamento Delegado (UE) 2019/934, que derogó el Reglamento (CE) n.º 606/2009, mantuvo este requisito. Sin embargo, se suprimió la referencia explícita a la limitación cuantitativa del uso de la tiamina, ya que se consideró que las fichas 2.3.3 y 4.1.7 de la OIV, mencionadas en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 3 de la línea 4.5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, ya proporcionan esta información. No obstante, durante el primer año de aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 quedó claro que la lectura combinada de las dos fichas de la OIV podía dar

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

lugar a confusión en cuanto a la cantidad máxima permitida de tiamina. Parece posible que, ante la falta de una referencia numérica explícita, las referencias por separado de la ficha 2.3.3 (en la que se considera que 0,6 mg/l es una dosis suficiente para los mostos) y de la ficha 4.1.7 (en la que se permite un máximo de 0,6 mg/l para los vinos espumosos) pueden entenderse como que permiten un límite máximo combinado de 1,2 mg/l. A fin de evitar una posible interpretación errónea de las condiciones de uso de la tiamina, en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 7 de la línea 4.5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 procede especificar la cantidad máxima de 0,6 mg/l, como se hizo en el Reglamento (CE) n.º 606/2009 en referencia a dicho compuesto.

- (24) Desde el 1 de junio de 2013, la bentonita ya no está autorizada como aditivo alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾. Por tanto, en el anexo I, parte A, cuadro 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, procede suprimir el número E de la bentonita de la columna 2 de la línea 5.9.
- (25) La Resolución OIV-OENO 612-2019 sustituyó a la ficha OIV 2.1.7 relativa a la adición de taninos al mosto. En el anexo I, parte A, cuadro 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, debe modificarse en consecuencia la columna 3 de las líneas 5.12 y 6.4.
- (26) La Resolución OIV-OENO 613-2019 sustituyó a la ficha OIV 3.2.6 relativa a la adición de taninos al vino. En el anexo I, parte A, cuadro 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, debe modificarse en consecuencia la columna 3 de las líneas 5.12 y 6.4.
- (27) El Reglamento (CE) n.º 606/2009 limitó el uso del quitosano en la vinificación a los compuestos derivados únicamente de *Aspergillus niger*. Esta limitación se ha mantenido en el anexo I, parte A, cuadro 2, líneas 5.13 y 10.3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. No obstante, el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 ⁽⁶⁾ de la Comisión autoriza, en la lista de la Unión de nuevos alimentos que figura en su anexo, el extracto de quitosano de hongos procedente tanto de *Agaricus bisporus* como de *Aspergillus niger*. Procede, por tanto, adaptar las referencias de las líneas 5.13 y 10.3 de dicho cuadro a la disposición correspondiente del cuadro 1 del anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470. Así pues, en la columna 1 de dichas líneas debe especificarse que el quitosano también puede proceder de *Agaricus bisporus*.
- (28) El sector vitivinícola de la Unión emplea como coadyuvante tecnológico, en forma de tetrahidrato, el tartrato de calcio, al que se hace referencia en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 6.2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Sin embargo, el tartrato de calcio existe también en forma de dihidrato, que, aunque rara vez se utiliza en los alimentos, está autorizado como aditivo alimentario E 354 con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 y es una sustancia distinta del tetrahidrato. En aras de la exhaustividad, también se incluye ahora una referencia al E 354 en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 6.2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Sin embargo, durante el primer año de aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, quedó claro que el tartrato de calcio, en forma de dihidrato, no se utiliza en la vinificación. Además, los Estados miembros y la industria informan de que, en la práctica, la única forma de tartrato de calcio disponible en el mercado es el tetrahidrato. Por tanto, para aclarar el uso y evitar cualquier confusión entre las dos formas de tartrato de calcio, debe suprimirse la referencia al aditivo alimentario E 354 en el anexo I, parte A, cuadro 2, línea 6.2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (29) La ficha 3.3.10 de la OIV se refiere al tratamiento de los vinos con ferrocianuro de potasio. Esta ficha no se menciona en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 3 de la línea 6.5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, aunque es muy pertinente. Procede, por tanto, añadir en el lugar mencionado una referencia a dicha ficha.
- (30) Las Resoluciones OIV-OENO 586-2019 y OIV-OENO 659-2020 modificaron las prescripciones de la ficha OIV 3.3.14 sobre el tratamiento con gomas de celulosa (carboximetilcelulosa). En el anexo I, parte A, cuadro 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, deben modificarse en consecuencia las columnas 3 y 8 de la línea 6.11.

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

⁽⁶⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

- (31) La referencia a la ficha COEI-1-POTASP del Codex enológico internacional de la OIV en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 4 de la línea 6.13, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 no es correcta. Debe sustituirse por una referencia a la ficha COEI-1-POTPOL.
- (32) La Resolución OIV-OENO 581A-2021 ha establecido una nueva práctica enológica, a saber, el tratamiento de los vinos con ácido fumárico para inhibir la fermentación maloláctica. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (33) Como se indica en la ficha COEI-1-PRENZY del Codex enológico internacional de la OIV, las preparaciones enzimáticas contienen muchas actividades enzimáticas y, aparte de las actividades enzimáticas principales, solo se toleran las actividades secundarias si no se sitúan más allá de los límites de las restricciones tecnológicas de producción de las preparaciones enzimáticas. Esta distinción entre actividades principales y secundarias no se indica actualmente en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Procede, por tanto, incluirla en el anexo I, parte A, cuadro 2, de dicho Reglamento Delegado y hacer referencia a la ficha COEI-1-PRENZY en la columna 4 de las líneas 7.1 a 7.11.
- (34) La Resolución OIV-OENO 682-2021 ha actualizado las fichas 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11 del Código de prácticas enológicas de la OIV. Por lo tanto, debe modificarse el año de referencia correspondiente a tales fichas que figura en el anexo I, parte A, cuadro 2, sección 7, columna 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (35) El Código de prácticas enológicas de la OIV enumera varias enzimas diferentes. No todas están incluidas en el anexo I, parte A, cuadro 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Con el fin de ofrecer a los productores de vino la gama más amplia posible de enzimas para mejorar sus vinos, conviene armonizar la lista de enzimas autorizadas en dicho cuadro con la lista de enzimas aceptadas en el Código de prácticas enológicas de la OIV. Por consiguiente, deben añadirse nuevas líneas para las enzimas arabinanasa, beta-glucanasa (β 1-3, β 1-6) y glucosidasa en la sección 7 «Enzimas» de dicho cuadro. Además, la ficha COEI-1-GLYCOS del Codex enológico internacional de la OIV debe suprimirse de la columna 4 de la línea 7.8 de dicho cuadro y trasladarse a la columna 4 de la nueva línea 7.11, ya que se refiere a la enzima que lleva el número EC 3.2.1.21.
- (36) Las Resoluciones OIV-OENO 541A-2021 y 541B-2021 han establecido una nueva práctica enológica, a saber, la utilización de la Aspergillopepsina I para eliminar las proteínas causantes de quiebras proteicas en el mosto y en el vino, respectivamente. En consecuencia, debe añadirse una nueva línea en el anexo I, parte A, cuadro 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (37) La ficha COEI-1-LESEAC del Codex enológico Internacional de la OIV ha sido sustituida por las fichas COEI-1-SACCHA y COEI-1-NOSACC. Por tanto, en el anexo I, parte A, cuadro 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, procede suprimir de la columna 4 de la línea 9.1 la referencia a la ficha COEI-1-LESEAC, y sustituirla por una referencia a las fichas COEI-1-SACCHA y COEI-1-NOSACC.
- (38) La Resolución OIV-OENO 611-2019 completó la ficha 2.1.3.2.3.2 de la OIV relativa a la desacidificación por bacterias lácticas. Esta ficha es pertinente con respecto al anexo I, parte A, cuadro 2, línea 9.2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, por lo que debe añadirse a la columna 3 de la línea mencionada.
- (39) De conformidad con el anexo I, apéndice 1, punto 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, la utilización de ácido tartárico para la desacidificación solo está permitida actualmente para los productos obtenidos a partir de las variedades de vid «Elbling» y «Weißer Riesling» y obtenidos a partir de uvas cosechadas en las siguientes zonas vitícolas de la parte septentrional de la zona vitícola A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz y Moselle luxembourgeoise. Alemania ha informado a la Comisión de que el cultivo de las variedades de vid «Elbling» y «Weißer Riesling» ya está autorizado en Alemania en otras zonas vitícolas de la zona vitícola A. Por consiguiente, procede modificar la lista de regiones a que se refiere el punto antes mencionado para abarcar la totalidad de la zona vitícola A de Alemania.

- (40) El anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 define el contenido máximo de anhídrido sulfuroso de los vinos. Se han modificado los nombres de los vinos «Côteaux de l'Ardèche», «Lot», «Corrèze», «Oc», «Thau» y «Allobrogie» que figuran en la letra A, punto 2, letra c), decimocuarto guion, de la parte antes mencionada. Además, Eslovenia ha solicitado incluir el vino «vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)» a la lista de vinos cuyo contenido máximo de anhídrido sulfuroso puede aumentarse hasta 400 mg/l. Este vino tiene un contenido muy elevado de azúcares residuales, por lo que exige niveles más elevados de anhídrido sulfuroso para garantizar su conservación. Por tanto, procede modificar en consecuencia el anexo I, parte B.
- (41) España ha solicitado modificaciones de las disposiciones relativas a los vinos de licor españoles establecidas en el anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, a fin de garantizar la coherencia con la definición de vinos de licor contemplada en el anexo VII, parte II, punto 3), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y con el pliego de condiciones de los vinos de las denominaciones de origen protegidas Condado de Huelva y Lebrija. A petición de sus productores de vino, España también ha solicitado que se añadan las variedades Garnacha roja y Mazuela a la lista de variedades que figura en el anexo III, apéndice 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Procede, por tanto, modificar en consecuencia las secciones y apéndices pertinentes del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (42) En el anexo III, apéndice 1, parte B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 figura una lista de vinos de licor con denominación de origen protegida en cuya elaboración se añaden los productos contemplados en el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. A raíz de las modificaciones del pliego de condiciones del vino con denominación de origen protegida «Κομμανδάρια (Commandaria)», Chipre ha solicitado que se añada dicho vino al anexo III, apéndice 1, parte B, puntos 5 y 6, de dicho Reglamento Delegado. Dichos puntos deben modificarse en consecuencia.
- (43) Procede, por tanto, modificar el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Modificaciones del Reglamento Delegado (UE) 2019/934

El Reglamento Delegado (UE) 2019/934 se modifica como sigue:

- 1) El artículo 2 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 2

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

Las zonas vitícolas contempladas en el anexo VII, parte II, punto 1), párrafo segundo, letra c), primer guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 serán las zonas C I, C II y C III mencionadas en el apéndice 1 de dicho anexo, así como las zonas de la zona B donde pueden producirse los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas siguientes: “Franche-Comté” y “Val de Loire”.

- 2) El anexo I se modifica de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.
- 3) El anexo III se modifica de acuerdo con lo establecido en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 2

Entrada en vigor

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

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

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

El anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 se modifica como sigue:

1) La parte A se modifica como sigue:

a) los cuadros 1 y 2 se sustituyen por los siguientes:

«Cuadro 1

Tratamientos enológicos autorizados como se contempla en el artículo 3, apartado 1

	1	2	3
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso ⁽¹⁾	Categorías de productos vitivinícolas ⁽²⁾
1	Aireación y oxigenación	Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.1.1 (2016) y 3.5.5 (2016) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2	Tratamientos térmicos	Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) y 3.5.10 (1982) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2 bis	Tratamientos en frío	Sujeto a las condiciones establecidas en el anexo VIII, parte I, sección B, punto 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en las fichas 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) y 3.5.11.1 (2001) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
3	Centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte	Los coadyuvantes de filtración inertes son los mencionados en las fichas 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) y 3.2.2.1 (1990) del Código de prácticas enológicas de la OIV. Su uso no debe dejar residuos indeseables en el producto tratado.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4	Crear una atmósfera inerte	Únicamente con el fin de manipular el producto protegido del aire.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5	Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos		Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), 13) y 14)
6	Resinas de intercambio iónico	Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 3 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto de uva destinado a la elaboración de mosto de uva concentrado rectificado.
7	Burbujeo	Únicamente cuando se utiliza argón y nitrógeno.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

8	Flotación	Únicamente cuando se utiliza nitrógeno o dióxido de carbono, o por aireación. Sujeto a las condiciones previstas en la ficha 2.1.14 (1999).	10), 11) y 12)
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Únicamente con el fin de crear una atmósfera estéril. Autorizado solamente en Italia, siempre y cuando sea conforme con el Derecho nacional y únicamente en recipientes de una capacidad superior a 20 litros. El uso de isotiocianato de alilo está sujeto a las condiciones y límites del cuadro 2, sobre los compuestos enológicos autorizados.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
10	Tratamiento por electrodiálisis	Únicamente con el fin de garantizar la estabilización tartárica del vino. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 5 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
11	Trozos de madera de roble	En la elaboración y la crianza de vinos, incluida la fermentación de uvas frescas y mostos de uva. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 7 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
12	Corrección del contenido en alcohol de los vinos	La corrección solo se lleva a cabo con el vino. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 8 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
13	Intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica	Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.3.3 (2011) del Código de prácticas enológicas de la OIV. Asimismo, deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾ y con las disposiciones nacionales adoptadas para su aplicación. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
14	Tratamiento con electromembranas	Únicamente para la acidificación o la desacidificación. Sujeto a las condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. Deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y el Reglamento (UE) n.º 10/2011 de la Comisión ⁽³⁾ , así como con las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) y 3.1.2.4 (2012) del Código de prácticas enológicas de la OIV. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
15	Intercambiadores de cationes para la acidificación	Sujeto a las condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. Deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de este. Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.1.3.1.4 (2012) y 3.1.1.5 (2012) del Código de prácticas enológicas de la OIV. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

16	Acoplamiento de membrana	Únicamente para la reducción del contenido de azúcar de los mostos. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 9 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	10)
17	Contactores de membranas	Únicamente para la gestión de los gases disueltos en el vino. Queda prohibida la adición de dióxido de carbono a los productos definidos en el anexo VII, parte II, puntos 4), 5), 6) y 8), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y el Reglamento (UE) n.º 10/2011, así como con las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.5.17 (2013) del Código de prácticas enológicas de la OIV. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
18	Tecnología de membranas asociada al carbón activado	Únicamente con el fin de reducir el exceso de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol en los vinos. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 10 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
19	Placas filtrantes que contienen zeolita-faujasita	Únicamente con el fin de absorber haloanisoles. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.2.15 (2016) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
20	Concentración parcial	mosto de uva: sujeto a las condiciones establecidas en el anexo VIII, parte I, sección B, punto 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en las fichas 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) y 2.1.12.4 (1998) del Código de prácticas enológicas de la OIV. vino: sujeto a las condiciones establecidas en el anexo VIII, parte I, sección B, punto 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en las fichas 3.5.11 (2001) y 3.5.11.1 (2001) del Código de prácticas enológicas de la OIV. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) y 16)
21	Tratamiento mediante procesos de alta presión en discontinuo	Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 1.18 (2019) y 2.1.26 (2019) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	Uvas frescas, 10), 11) y 12)
22	Tratamiento mediante procesos de alta presión en continuo	Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 2.2.10 (2020) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	10), 11) y 12)
23	Tratamiento de uvas estrujadas con ultrasonidos para favorecer la extracción de sus compuestos	Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 1.17 (2019) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	Uvas frescas
24	Tratamiento de uvas mediante pulsos eléctricos	Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 2.1.27 (2020) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	Uvas frescas
25	Tratamiento de mostos y vinos con microesferas adsorbentes de estierno-divinilbenceno	Sujeto a las condiciones establecidas en las fichas 2.2.11 (2020) y 3.4.22 (2020) del Código de prácticas enológicas de la OIV.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

- (¹) El año que figura entre paréntesis tras la referencia a la ficha del Código de prácticas enológicas de la OIV indica la versión de la ficha autorizada por la Unión como prácticas enológicas autorizadas, que están sujetas a las condiciones y límites de uso indicados en este cuadro.
- (²) Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (DO L 338 de 13.11.2004, p. 4).
- (³) Reglamento (UE) n.º 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (DO L 12 de 15.1.2011, p. 1).
- (⁴) Si no es aplicable a todas las categorías de productos vitivinícolas establecidos en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Cuadro 2

Compuestos enológicos autorizados como se contempla en el artículo 3, apartado 1

1	2	3	4	5	6	7	8
Sustancias/actividades	N.º E y/o n.º CAS	Código de prácticas enológicas de la OIV (¹)	Referencia de la ficha del Codex de la OIV tal como se menciona en el artículo 9, apartado 1	Aditivo	Coadyuvante tecnológico/sustancia empleada como coadyuvante tecnológico (²)	Condiciones y límites de uso (³)	Categorías de productos vitivinícolas (⁴)
1 Reguladores de la acidez							
1.1	Ácido tartárico [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fichas 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Especificaciones para el ácido L(+)- tartárico establecidas en el apéndice 1, punto 2, del presente anexo.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.2	Ácidos málicos (D,L;- L-)	E 296/-	Fichas 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.3	Ácido láctico	E 270/-	Fichas 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.4	Tartrato L(+)- de potasio	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fichas 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

1.5	Bicarbonato de potasio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fichas 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.6	Carbonato de calcio	E 170/CAS 471-34-1	Fichas 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.8	Sulfato cálcico	E 516/-	Ficha 2.1.3.1.1.1 (2017)			x	Condiciones y límites establecidos en el anexo III, sección A, punto 2, letra b). Nivel máximo de uso: 2 g/l.	3)
1.9	Carbonato de potasio	E 501(i)	Fichas 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condiciones y límites previstos en el anexo VIII, parte I, secciones C y D, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el artículo 11 del presente Reglamento. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
1.10	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI		x	Ácido cítrico: Solo se aplica el objetivo a) de las fichas 3.1.1 (1979) y 3.1.1.1 (2001) de la OIV. Cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado: 1 g/l.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
1.11	Levaduras de vinificación	-/-	Fichas 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		10), 11) y 12)
1.12	Bacterias lácticas	-/-	Fichas 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

2 Conservantes y antioxidantes								
2.1	Anhídrido sulfuroso	E 220/CAS 7446-09-5	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Límites (a saber, cantidad máxima en el producto introducido en el mercado) tal como previsto en el anexo I, parte B.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.2	Bisulfito de potasio	E 228/CAS 7773-03-7	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.3	Metabisulfito de potasio	E 224/CAS 16731-55-8	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.4	Sorbato de potasio	E 202	Ficha 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
2.5	Lisozima	E 1105	Fichas 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.6	Ácido L-ascórbico	E 300	Fichas 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado: 250 mg/l. Máximo 250 mg/l por cada tratamiento.	Uvas frescas, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
2.7	Dicarbonato de dimetilo	E242/CAS 4525-33-1	File 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

3	Adsorbentes							
3.1	Carbón enológico		Fichas 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Vinos blancos, 2), 10) y 14)
3.2	Fibras vegetales selectivas		File 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
4	Activadores de fermentación alcohólica y maloláctica							
4.1	Celulosa microcristalina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Debe cumplir las especificaciones establecidas en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.2	Fosfato de amonio dibásico	E 342/CAS 7783-28-0	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización respectivo de 1 g/l (expresado en sales) ⁽⁵⁾ o de 0,3 g/l en la segunda fermentación de los vinos espumosos.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)
4.3	Sulfato de amonio	E 517/CAS 7783-20-2	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bisulfito de amonio	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) y de los límites previstos en los puntos 2.1, 2.2 y 2.3.	Uvas frescas, 2), 10), 11) y 12)
4.5	Clorhidrato de tiamina	-/CAS 67-03-8	Fichas 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Únicamente para la fermentación alcohólica. Dentro del límite de utilización de 0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento.	Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)

4.6	Autolisados de levadura	-/-	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.7	Paredes celulares de levaduras	-/-	Fichas 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.8	Levaduras inactivadas	-/-	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.9	Levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión	-/-	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Únicamente para la fermentación alcohólica.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5	Agentes clarificantes							
5.1	Gelatina alimentaria	-/CAS 9000-70-8	Fichas 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.2	Proteína de trigo		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

5.3	Proteína de guisante		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.4	Proteína de patata		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.5	Cola de pescado		Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
5.6	Caseína	-/CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.7	Caseinatos de potasio	-/CAS 68131-54-4	Fichas 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.8	Albúmina de huevo	-/CAS 9006-59-1	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
5.9	Bentonitas	-/-	Fichas 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

5.10	Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	E 551/-	Fichas 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.11	Caolín	-/CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
5.12	Taninos		Fichas 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.13	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> o <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fichas 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.14	Quitina glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Fichas 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.15	Extractos proteicos de levadura	-/-	Fichas 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
5.16	Polivinilpolipirrolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	Ficha 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

5.17	Alginato de calcio	E 404/CAS 9005-35-0	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Únicamente para la elaboración de todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja, obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüelle.	4), 5), 6), 7), 8), y 9)
5.18	Alginato de potasio	E 402/CAS 9005-36-1	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Únicamente para la elaboración de todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja, obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüelle.	4), 5), 6), 7), 8), y 9)
6	Estabilizadores							
6.1	Hidrogenotartrato de potasio	E336(i)/CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Únicamente para facilitar la precipitación de las sales tartáricas.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.2	Tartrato de calcio	-/-	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.3	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado: 1 g/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

6.4	Taninos	-/-	Fichas 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Uvas frescas, mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
6.5	Ferrocianuro potásico	E 536/-	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.6	Fitato de calcio	-/CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Únicamente en el caso de los vinos tintos y no más de 8 g/hl. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.7	Ácido metatartárico	E 353/-	Ficha 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

6.8	Goma arábica	E 414/CAS 9000-01-5	Ficha 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		<i>Quantum satis.</i>	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.9	Ácido D, L- tartárico, o su sal neutra de potasio	-/CAS 133-37-9	Fichas 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Únicamente para precipitar el exceso de calcio. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 4 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.10	Manoproteínas de levaduras	-/-	Ficha 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.11	Carboximetilcelulosa	E466/-	Ficha 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Únicamente con el fin de garantizar la estabilización tartárica.	Vinos blancos y rosados, 4), 5), 6), 7), 8) y 9)
6.12	Copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Fichas 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

6.13	Poliaspartato de potasio	E 456/CAS 64723-18-8	Ficha 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Únicamente para contribuir a la estabilización tartárica.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
6.14	Ácido fumárico	E 297/CAS 110-17-8	Fichas 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
7	Enzimas (6)							
7.1	Ureasa	EC 3.5.1.5	Ficha 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para disminuir el índice de urea en los vinos. Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 6 del presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
7.2	Pectina liasas	EC 4.2.2.10	Fichas 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.3	Pectina metil-esterasa	EC 3.1.1.11	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.4	Poligalacturonasa	EC 3.2.1.15	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

7.5	Hemicelulasa	EC 3.2.1.78	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.6	Celulasa	EC 3.2.1.4	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.7	Beta-glucanasa	EC 3.2.1.58	Ficha 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
7.8	Glicosidasa	EC 3.2.1.20	Fichas 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.9	Arabinanasa	EC 3.2.1.99	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.10	Beta-glucanasa (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	Ficha 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

7.11	Glucosidasa	EC 3.2.1.21	Fichas 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.12	Aspergillopepsina I	EC 3.4.23.18	Fichas 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Únicamente para fines enológicos en maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8	Gases y gases de envasado (7)							
8.1	Argón	E 938/CAS 7440-37-1	Fichas 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8.2	Nitrógeno	E 941/CAS 7727-37-9	Fichas 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8.3	Dióxido de carbono	E 290/CAS 124-38-9	Fichas 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	En los vinos tranquilos, la cantidad máxima de anhídrido carbónico en el vino así tratado e introducido en el mercado es de 3 g/l, y la sobrepresión debida al anhídrido carbónico debe ser inferior a 1 bar a la temperatura de 20 °C.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8.4	Oxígeno gaseoso	E 948/CAS 17778-80-2	Fichas 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

9 Agentes de fermentación								
9.1	Levaduras de vinificación	-/-	Fichas 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 2), 10), 11), 12), 13), segunda fermentación alcohólica de 4), 5), 6) y 7)
9.2	Bacterias lácticas	-/-	Fichas 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
10 Corrección de defectos								
10.1	Sulfato de cobre pentahidrato	-/CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentado, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
10.2	Citrato de cobre	-/CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentado, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> o <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	File 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

10.4	Quitina glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	File 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
10.5	Levaduras inactivadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
11	Otras prácticas							
11.1	Resina de pino carrasco	-/-				x	Sujeto a las condiciones establecidas en el apéndice 2 del presente anexo.	2), 10) y 11)
11.2	Lías frescas	-/-				x ⁽²⁾	Únicamente en vinos secos. Las lías frescas están sanas, no diluidas y contienen levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos. Cantidades no superiores al 5 % vol. del producto tratado.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)
11.3	Caramelo	E 150 a-d/-	Ficha 4.3 (2007);	COEI-1-CAMEL		x	Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)
11.4	Isotiocianato de alilo	-/57-06-7				x	Únicamente para impregnar los discos de parafina pura. Véase el cuadro 1. No debe quedar ninguna traza de isotiocianato de alilo en el vino.	Únicamente en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y en el vino.
11.5	Levaduras inactivadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

-
- (¹) El año que figura entre paréntesis tras la referencia a la ficha del Código de prácticas enológicas de la OIV indica la versión de la ficha autorizada por la Unión como prácticas enológicas autorizadas, que están sujetas a las condiciones y límites de uso indicados en este cuadro.
- (²) Sustancias utilizadas como coadyuvantes tecnológicos, tal como se define en el artículo 20, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).
- (³) Los compuestos enológicos autorizados deberán utilizarse de conformidad con las disposiciones presentes en las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV reflejadas en la columna 3, a no ser que se apliquen condiciones y límites de uso adicionales como se dispone en dicha columna.
- (⁴) Si no es aplicable a todas las categorías de productos vitivinícolas establecidos en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (⁵) Las sales de amonio a que se refieren las líneas 4.2, 4.3 y 4.4 también podrán utilizarse combinadas, hasta un límite total de 1 g/l o 0,3 g/l para la segunda fermentación de vino espumoso. Sin embargo, la sal de amonio a que se refiere la línea 4.4 no podrá exceder el límite dispuesto en dicha línea.
- (⁶) Véase también el artículo 9, apartado 2, del presente Reglamento.
- (⁷) Cuando se utilizan como aditivos, tal como se dispone en el anexo I, punto 20, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).»;
-

b) en el apéndice 1, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. El ácido tartárico, cuyo uso para la desacidificación está definido en el cuadro 2, línea 1.1, del presente anexo, solo se admitirá en los productos que:

hayan sido obtenidos de las variedades de vid Elbling y Riesling, y
procedan de uvas cosechadas en Alemania, en la zona vinícola A.»;

- c) en el apéndice 5, se suprime la frase «El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»;
- d) en el apéndice 7, se suprime la frase «El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»;
- e) en el apéndice 8, se suprime la frase «el tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»;
- f) en el apéndice 10, se suprime la frase «el tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.».

2) En la parte B, sección A, el punto 2 se modifica como sigue:

a) en la letra c), el decimocuarto guion se sustituye por el texto siguiente:

«— los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol. y su contenido de azúcar sea superior a 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Ardèche,

- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var,»;

b) en la letra e), el décimo guion se sustituye por el texto siguiente:

- «— los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y acompañados de la especificaciones: “vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor”, “vrhunsko vino ZGP — ledeno vino”, “vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor” o “vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)”,».

El anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 se modifica como sigue:

1) En la sección A, punto 4, letra a), el segundo guion se sustituye por el texto siguiente:

«— mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto elaborado a partir de uvas pasificadas, al que se le haya añadido alcohol neutro de origen vínico para impedir la fermentación, en el caso de los vinos españoles descritos con la expresión tradicional “vino generoso de licor”, y a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol.»

2) En la sección B, punto 3, el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:

«No obstante, por lo que respecta a los vinos de licor con denominación de origen “Condado de Huelva”, “Málaga” y “Jerez-Xérès-Sherry”, el mosto obtenido de las uvas pasificadas al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vínico, obtenido de la variedad de vid Pedro Ximénez, para prevenir la fermentación, puede proceder de la región “Montilla-Moriles”.».

3) El apéndice 1 se modifica como sigue:

a) en la sección A, el cuadro relativo a «ESPAÑA» se sustituye por el texto siguiente:

«Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Alicante	Moscatel de Alicante
	Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez
	Moscatel
	Mistela
	Vino dulce
Empordà	Mistela
	Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez
	Moscatel

Lebrija	
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce»;

b) la sección B se modifica como sigue:

i) en el punto 4, el cuadro relativo a «ESPAÑA» se sustituye por el texto siguiente:

«Vinos de licor con denominación de origen protegida	Designación del producto establecida por la normativa de la Unión o por la legislación nacional
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor»,

ii) en el punto 5, después de «ITALIA Marsala» se añade el texto siguiente:

«CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).».

iii) en el punto 6, después de «ITALIA Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani» se añade el texto siguiente:

«CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).».

4) En el apéndice 3, la lista de variedades se sustituye por el texto siguiente:

«Muscats, Grenache, Garnacha Blanca, Garnacha Peluda, Listán Blanco, Listán Negro-Negramoll, Maccabéo, Malvoisies, Mavrodaphne, Assirtiko, Liatiko, Garnacha tintorera, Monastrell, Palomino, Pedro Ximénez, Albarola, Aleatico, Bosco, Cannonau, Corinto nero, Giró, Monica, Nasco, Primitivo, Vermentino, Zibibbo, Moscateles, Garnacha, Garnacha roja, Mazuela.».