



2024/3085

9.12.2024

**REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2024/3085 DE LA COMISIÓN**

**de 30 de septiembre de 2024**

**que 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 <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup> 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) 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 modificarse para tener en cuenta el progreso técnico, en particular en relación con las resoluciones adoptadas por la OIV en 2022 y 2023. Además, debe aclararse en mayor medida parte de la información facilitada en dichos cuadros.
- (3) Las condiciones de uso de los tratamientos térmicos se establecen en la línea 2 del cuadro 1 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Se ha señalado que el término «tratamientos térmicos» que figura en la columna 1 de esa línea carece de claridad, ya que puede abarcar varios tratamientos diferentes. En aras de una mayor claridad, conviene insertar una nota a pie de página en el cuadro 1 para enumerar las categorías generales de tratamientos térmicos contempladas en las fichas de la OIV a las que se hace referencia en la columna 2 de la línea 2. La misma cuestión se ha planteado en relación con los tratamientos en frío a los que se hace referencia en la columna 1 de la línea 2 bis de dicho cuadro 1. De manera similar a los tratamientos térmicos, conviene insertar una nota a pie de página en el cuadro 1 para especificar las categorías generales de tratamientos en frío contempladas en las fichas de la OIV a que se hace referencia en la columna 2 de la línea 2 bis.
- (4) La Resolución OIV-OENO 708-2022 modificó las prescripciones de la ficha 2.1.14 de la OIV en lo relativo a la flotación, suprimiendo la referencia al dióxido de carbono y añadiendo la referencia al argón. En el anexo I, parte A, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, deben modificarse en consecuencia la columna 2 de la línea 8 del cuadro 1 y la columna 3 de las líneas 8.1, 8.2 y 8.3 del cuadro 2.

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

<sup>(2)</sup> 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, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2019/934/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj)).

- (5) La aplicación de determinadas prácticas enológicas enumeradas en el anexo I, parte A, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 debe supervisarse por un enólogo o un técnico cualificado o especializado, debido al papel importante que dichos profesionales desempeñan en velar por la seguridad de los operadores, así como la seguridad y la calidad de los alimentos. Ello afecta a las prácticas contempladas en el cuadro 1, líneas 6, 10, 12 a 18 y 20, y en el cuadro 2, líneas 6.5, 6.6, 6.9 y 6.12. Para algunas de esas prácticas, el Reglamento Delegado prevé expresamente la supervisión en virtud de los apéndices pertinentes del anexo I, parte A. Para otras, la obligación de la supervisión se basa en las fichas pertinentes del Código de prácticas enológicas de la OIV, por lo que no figura expresamente en ese Reglamento Delegado. No obstante, convendría que esa obligación fuese más transparente. Procede, por tanto, modificar en consecuencia las líneas 13, 14, 15, 17, 18 y 20 del cuadro 1 y la línea 6.12 del cuadro 2.
- (6) En 2014, mediante la Resolución OIV-OENO 504-2014, la OIV permitió el tratamiento de los vinos mediante una tecnología de membrana asociada al carbón activado para reducir el exceso de 4-etilfenol y de 4-etilguayacol. Ese tratamiento se regula en el anexo I, parte A, cuadro 1, línea 18, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, y en el apéndice 10 de dicho anexo. En 2023, la Resolución OIV-OENO 657-2023 amplió el alcance de dicho tratamiento, permitiendo el uso de microesferas de estireno-divinilbenceno adsorbente además del carbón activado y abarcando todos los fenoles volátiles. Estas modificaciones ayudarían a los productores de vino de la Unión a corregir aún más los defectos organolépticos de sus vinos. Procede, por tanto, incorporarlas a la legislación de la Unión sobre prácticas enológicas. Debe modificarse en consecuencia la línea 18 del cuadro 1 de la parte A del anexo I de dicho Reglamento Delegado. Debe además suprimirse el apéndice 10 de dicha parte, ya que su ámbito de aplicación ha pasado a ser más limitado que la línea 18 modificada del cuadro 1. No obstante, la obligación de que las membranas cumplan la legislación nacional y de la Unión que se establece en dicho apéndice debe mantenerse y transferirse a la columna 2 de la línea 18 del cuadro 1.
- (7) El artículo 9, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 establece que las características de pureza e identidad de las sustancias utilizadas en las prácticas enológicas son las establecidas en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión <sup>(3)</sup>. Cuando no estén establecidas en dicho Reglamento, se aplicarán las especificaciones del Codex enológico internacional de la OIV a que se refiere el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 4, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Hasta ahora, la columna 4 del cuadro 2 menciona las fichas pertinentes del Codex de la OIV para todas las sustancias enumeradas en dicho cuadro, incluidas las cubiertas por el Reglamento (UE) n.º 231/2012, lo que puede crear confusión. Por consiguiente, en aras de la claridad, procede suprimir la ficha del Codex de la OIV de la columna 4 del cuadro 2 para las sustancias cuyas especificaciones deben cumplir las establecidas en el Reglamento (UE) n.º 231/2012. Esta modificación afecta a las líneas 1.1 a 1.6, 1.10, 2.1 a 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 a 8.4 y 11.3.
- (8) De conformidad con la columna 7 de la línea 2.6 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, la dosis máxima de ácido ascórbico que puede utilizarse es de 250 mg/l por cada tratamiento y la cantidad máxima en el vino tratado e introducido en el mercado es de 250 mg/l. Esa dosis máxima está en consonancia con la recomendada en las fichas 1.11, 2.2.7 y 3.4.7 de la OIV, a las que se hace referencia en la columna 3 de dicha línea 2.6. No obstante, la cantidad máxima de ácido ascórbico que se menciona en la columna 7 de esa línea difiere de la que se recomienda en la ficha 3.4.7 de la OIV, es decir, 300 mg/l. Dado que el ácido ascórbico puede estar presente de manera natural en el vino o producirse como resultado de reacciones químicas, un tratamiento con esa sustancia a una dosis de 250 mg/l puede dar lugar a que la cantidad presente en el vino introducido en el mercado sea superior a los 300 mg/l. Procede, por tanto, establecer un contenido máximo de ácido ascórbico en el vino de 300 mg/l, tal como prescribe la OIV. Deben suprimirse en consecuencia las condiciones de uso especificadas en la columna 7 de la línea 2.6 del cuadro 2, de modo que se apliquen las prescripciones de las fichas 1.11, 2.2.7 y 3.4.7 de la OIV.
- (9) La Resolución OIV-OENO 684A-2022 modificó las prescripciones de la ficha 3.4.20 de la OIV relativas al uso de fibras vegetales selectivas en el vino. La Resolución OIV-OENO 684B-2022 amplió su uso al mosto. Por ello, debe modificarse en consecuencia la línea 3.2 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

<sup>(3)</sup> Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) La columna 7 del punto 4.1 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 establece que las especificaciones de la celulosa microcristalina deben cumplir las establecidas en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012. Estas condiciones de uso son redundantes en relación con el artículo 9, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Procede, por tanto, suprimirlos.
- (11) El fosfato de amonio dibásico lleva el número INS 342 en el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios. No tiene el número E correspondiente en la legislación de la UE, ya que nunca fue autorizado como aditivo alimentario en virtud del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*). El número E 342 se incluyó por error en la columna 2 de la línea 4.2 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Procede, por tanto, suprimirlo.
- (12) La Resolución OIV-OENO 633-2019 incorporó la llamada celulosa de uso alimentario a la lista de activadores de fermentación contemplada en la ficha 2.3.2 de la OIV. Al establecer especificaciones para la celulosa en polvo [E 460 (ii)], la Resolución OIV-OENO 681-2022 aclaró que la celulosa en polvo y la celulosa de uso alimentario son la misma sustancia. Habida cuenta de esta aclaración, procede añadir esta sustancia a la sección sobre activadores de fermentación alcohólica y maloláctica en el cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (13) Las Resoluciones OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 y OIV-OENO 675D-2022 adoptaron monografías específicas para las subcategorías de taninos enológicos, a saber, procianidinas/prodelfinidinas, elagitaninos, galotaninos y profisetinidinas/prorobitenidinas, respectivamente. Dado que estas monografías son pertinentes para los taninos contemplados en las líneas 5.12 y 6.4 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, procede incluirlas en la columna 4 de dichas líneas. Sin embargo, la sección 1 de dichas monografías se está revisando actualmente en la OIV. A la espera de la conclusión de dicha revisión, procede que solo sea aplicable en la Unión la sección 2 de las mismas. Por tanto, procede modificar en consecuencia la columna 7 de las líneas 5.12 y 6.4 del cuadro 2.
- (14) La Resolución OIV-OENO 689-2022 modificó las prescripciones de la ficha 3.3.6 de la OIV en lo relativo a la goma arábiga. Debe modificarse en consecuencia la línea 6.8 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (15) Las condiciones y límites de uso que figuran en la columna 7 de las líneas 7.2 a 7.12 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 son más amplios que las prescripciones de las respectivas fichas de la OIV que se indican en la columna 3 de esas líneas. Sin embargo, no está justificado, desde un punto de vista técnico, permitir condiciones de uso de enzimas más amplias en la Unión que en la OIV. Por consiguiente, deben suprimirse las condiciones específicas de uso que figuran en la columna 7 de las líneas 7.2 a 7.12 a fin de que se apliquen las prescripciones de la OIV.
- (16) La línea 7.5 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 establece que las especificaciones que deben aplicarse a la hemicelulosa son las que figuran en la ficha COEI-1-ACTGHE del Codex enológico internacional de la OIV. Sin embargo, mediante la Resolución OIV-OENO 682-2021, se retiró la monografía COEI-1-ACTGHE del Codex de la OIV. Por lo tanto, debe suprimirse la referencia a la misma que figura en la columna 4 de la línea 7.5 del cuadro 2. La única enzima con una actividad de hemicelulasa actualmente autorizada en la OIV es la xilanasa. Procede, por tanto, adaptar la línea 7.5 del cuadro 2 para incorporar las referencias correctas a la xilanasa, a saber, su nombre, número CE y ficha pertinente del Codex Enológico Internacional de la OIV. Procede aclarar a la vez, en la columna 1 del cuadro 2, que la xilanasa constituye una hemicelulosa, a fin de establecer el vínculo con las fichas del Código de prácticas enológicas de la OIV, que solo se refieren al término general «hemicelulosa».

(\*) 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) Las especificaciones de la betaglucanasa que se identifica con el número EC 3.2.1.58 figuran en las fichas COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY y COEI-1-ACTGLU del Codex enológico internacional de la OIV. Falta la ficha COEI-1-ACTGLU, por lo que debe añadirse, en la columna 4 de la línea 7.7 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934. Además, el Código de prácticas enológicas de la OIV permite utilizar la betaglucanasa tanto en mostos como en vinos para la clarificación, filtración y solubilización de los compuestos de levadura. Sin embargo, la columna 3 de la línea 7.7 del cuadro 2 solo se refiere a la ficha 3.2.10 de la OIV, cuyo único objetivo es mejorar la solubilización de los compuestos de levadura en el vino. Con el fin de armonizar la legislación de la Unión con las recomendaciones de la OIV para la betaglucanasa, procede incorporar las fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 y 3.5.7 de la OIV a la columna 3 de la línea 7.7. Procede modificar también la columna 8 de esa línea en consecuencia.
- (18) En mayo de 2022, la OIV introdujo modificaciones de redacción a la ficha COEI-1-ACTGLU de su Codex enológico internacional. En particular, suprimió la referencia a la glicosidasa (EC 3.2.1.20), que es una glicosidasa específica no utilizada en la vinificación. En consecuencia, debe suprimirse la línea 7.8 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.
- (19) El Código de prácticas enológicas de la OIV permite utilizar la betaglucanasa ( $\beta$ 1-3,  $\beta$ 1-6) tanto en mostos como en vinos para la clarificación, filtración y solubilización de los compuestos de levadura. Sin embargo, la columna 3 de la línea 7.10 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 solo se refiere a la ficha 3.5.7 de la OIV, cuyo único objetivo es mejorar la clarificación y filtrabilidad del vino. Con el fin de armonizar la legislación de la Unión con las recomendaciones de la OIV para la betaglucanasa ( $\beta$ 1-3,  $\beta$ 1-6), procede incorporar las fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 y 3.2.11 de la OIV a la columna 3 de la línea 7.10. Procede modificar también la columna 8 de esa línea en consecuencia.
- (20) En la línea 11.3 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, se autoriza el uso de los aditivos E 150a, E 150b, E 150c y E 150d en la producción de vinos de licor. Estos aditivos se identifican con la denominación común «caramelo» en la columna 1 de dicha línea. Sin embargo, el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 prevé una denominación específica para cada versión del E 150. E 150a se denomina «caramelo natural», E 150b «caramelo de sulfito cáustico», E 150c «caramelo amónico» y E 150d «caramelo de sulfito amoniaco». A fin de adaptar el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 al Reglamento (CE) n.º 1333/2008, procede establecer cuatro líneas separadas para los aditivos E 150a, E 150b, E 150c y E 150d y denominarlos de la misma manera que figuran en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (21) En el segundo guion del punto 2, letra c), de la sección A de la parte B del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 figura una lista con algunos vinos blancos de Francia con denominación de origen protegida para los que se permite aumentar el contenido máximo de anhídrido sulfuroso a 300 mg/l. Los vinos con denominación de origen protegida «Corrèze» con derecho al término tradicional «Vin de paille» tienen un contenido elevado de azúcares residuales, por lo que se requiere el uso de anhídrido sulfuroso hasta 300 mg/l para asegurar su conservación. Procede, por tanto, modificar ese guion en consecuencia.
- (22) De conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(5)</sup>, los vinos de licor de envejecimiento prolongado pueden tener excepcionalmente un grado alcohólico volumétrico adquirido de 14 % vol como mínimo, en vez de al menos un 15 % vol. Con arreglo a esta disposición, la Comisión está facultada para establecer la lista de los vinos de licor que se acogen a dicha excepción. España ha solicitado la inclusión de una serie de vinos de licor españoles en esa lista. La Comisión ha evaluado dicha solicitud y ha llegado a la conclusión de que procede, por tanto, insertar un nuevo punto en la sección B del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y añadir una nueva sección en el apéndice 1 de dicho anexo, a fin de responder a dicha solicitud.

(5) Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) n.º 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) n.º 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n.º 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión (DO L 435 de 6.12.2021, p. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) Para su comercialización, los vinos de licor deben tener, entre otros requisitos, un grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol, a menos que se acojan a la excepción contemplada en el anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, así como en la sección B, punto 5, letra b), del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y en la sección B del apéndice 2 de dicho anexo III. En la actualidad, esta excepción solo se admite cuando haya figurado expresamente en la legislación nacional aplicable antes del 1 de enero de 1985. Sin embargo, los métodos de producción de los vinos de licor han evolucionado con el tiempo y desde 1985 se han registrado nuevas denominaciones de origen protegidas que podrían beneficiarse de esta excepción. Por consiguiente, esta restricción temporal ya no parece justificada. Procede, por tanto, suprimir la referencia al 1 de enero de 1985 de las disposiciones pertinentes del anexo III de dicho Reglamento Delegado.
- (24) Mediante los Reglamentos de Ejecución (UE) 2024/217 <sup>(6)</sup> y (UE) 2023/2887 <sup>(7)</sup> de la Comisión se aprobaron modificaciones de los términos tradicionales «vino generoso» y «vino generoso de licor», respectivamente. Como consecuencia de ello, los puntos 8 y 10 de la sección B del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 han quedado obsoletos y deben suprimirse. Además, en el punto 9 de la sección B de dicho anexo se repiten las mismas disposiciones que en el resumen de la definición/condición de uso del término tradicional «vinho generoso» en el registro de la Unión de términos tradicionales «e-Ambrosia». Conviene suprimir este punto a fin de evitar que se dupliquen tales disposiciones.
- (25) La parte II, punto 3, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 faculta a la Comisión para elaborar listas de vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica que puedan acogerse a las excepciones previstas en ese punto. Sin embargo, la Comisión no está facultada para describir con más detalle los productos que se acojan a esas excepciones. En lugar de eso, dicha información debe formar parte del pliego de condiciones de las denominaciones de origen o las indicaciones geográficas. Sobre esta base, España ha modificado los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen pertinentes para aclarar qué productos pueden acogerse a las excepciones contempladas en el anexo III, apéndice 1, sección A, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, en los puntos 4, 5 y 6 de la sección B de dicho apéndice y en la sección B del apéndice 2 del anexo III de dicho Reglamento Delegado. Por consiguiente, la columna derecha de los cuadros correspondientes a «ESPAÑA» de dichos apéndices ha quedado obsoleta y debe suprimirse. Además, los propios cuadros ya no sirven para ningún fin. Deben sustituirse por listas de vinos con denominaciones de origen protegidas.
- (26) España ha informado a la Comisión de que los productores de vinos con denominación de origen protegida «Lebrija» han solicitado la posibilidad de producir sus vinos acogidos a la excepción prevista en la parte II, punto 3, letra f), inciso ii), del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, y en la sección B, punto 2, del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y en la sección B, punto 1, del apéndice 1 de dicho anexo III. La Comisión ha evaluado dicha solicitud y ha llegado a la conclusión de que procedía añadir el nombre «Lebrija» a la lista de denominaciones de origen protegidas procedentes de España en el punto 1 de la sección B de dicho apéndice.
- (27) Además, debido al proceso de elaboración, los vinos de licor «Lebrija» tienen un contenido muy bajo de azúcares reductores y apenas pueden alcanzar el grado alcohólico total mínimo del 17,5 % que se exige en el caso de los vinos de licor. Para poder introducirse en el mercado, dichos vinos deberían acogerse a la excepción contemplada en el anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, así como en la sección B, punto 5, letra b), del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y en la sección B del apéndice 2 de dicho anexo III. Procede, por tanto, añadir el nombre «Lebrija» debajo de «ESPAÑA» en el anexo III, apéndice 2, sección B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

<sup>(6)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2024/217 de la Comisión, de 11 de enero de 2024, por el que se aprueba una modificación de un término tradicional en el sector vitivinícola con arreglo al artículo 115, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo — Vino generoso (DO L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2024/217/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj)).

<sup>(7)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2887 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2023, por el que se aprueba una modificación de un término tradicional en el sector vitivinícola con arreglo al artículo 115, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo — «Vino generoso de licor» (DO L 2023/2887, 22.12.2023, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2023/2887/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj)).

- (28) El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Porto – Port» prevé que el vino de licor descrito como «branco leve seco» puede acogerse a la excepción contemplada en el anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, así como en la sección B, punto 5, letra b), del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 y en la sección B del apéndice 2 de dicho anexo III. La mención de «branco leve seco» en el cuadro debajo de «PORTUGAL» en esa sección es, por tanto, una repetición de la misma disposición que figura en el pliego de condiciones. Para evitar esta repetición, procede suprimir dicho cuadro y sustituirlo por el nombre de la denominación de origen protegida «Porto — Port».
- (29) 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 anexo I se modifica de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.
- 2) El anexo III se modifica de conformidad con el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 2*

**Disposiciones transitorias**

Podrán despacharse para el consumo humano, hasta que se agoten las existencias, los productos vitivinícolas producidos antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento de conformidad con las normas vigentes antes de dicha fecha.

*Artículo 3*

**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 30 de septiembre de 2024.

*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 (*)	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 (³)	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 (⁴)	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.

	1	2	3
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso (¹)	Categorías de productos vitivinícolas (²)
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 argón, o por aireación. Sujeto a las condiciones previstas en la ficha 2.1.14 (2022).	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, entre ellas que el tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. Asimismo, deberá estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (³) 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 (⁴) 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, entre ellas que el	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	1	2	3
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso <sup>(1)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(2)</sup>
		tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.	
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, entre ellas que el tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. 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, entre ellas que el tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. 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	Tratamiento del vino utilizando una tecnología de membranas asociada a la adsorción mediante carbón activado o microesferas de estireno-divinilbenceno adsorbentes.	Únicamente con el fin de reducir los fenoles volátiles en los vinos. Sujeto a las condiciones establecidas en la ficha 3.5.18 (2023) del Código de prácticas enológicas de la OIV, entre ellas que el tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. El tratamiento deberá consignarse en el registro contemplado en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Las membranas utilizadas deberán cumplir los requisitos dispuestos en los Reglamentos (CE) n.º 1935/2004 y (UE) n.º 10/2011, así como con las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) y 16)

	1	2	3
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso <sup>(1)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(2)</sup>
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. En la ficha 2.1.12.1 (1993) figura la obligación de que la ósmosis inversa se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado. 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 estireno-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)

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> Entre los tratamientos térmicos figuran la maceración después del calentamiento de la vendimia, la pasteurización, la interrupción de la fermentación mediante el calor, la maceración postfermentativa en caliente, y el embotellado en caliente.

<sup>(4)</sup> Entre los tratamientos en frío figuran la maceración prefermentativa en frío, la crioconcentración, la interrupción de la fermentación mediante el frío, la desacidificación mediante el frío, y la estabilización por frío.

	1	2	3
	Tratamientos enológicos	Condiciones y límites de uso <sup>(1)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj>).

<sup>(2)</sup> 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj>).

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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	Condiciones y límites de uso <sup>(3)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(4)</sup>
<b>1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>							
1.1	Ácido tartárico [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fichas 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)		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)		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)		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)			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)			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)			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	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)
1.9	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)		x			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)	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), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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)
<b>2</b>	<b>Conservantes y antioxidantes</b>							
2.1	Anhídrido sulfuroso	E 220/CAS 7446-09-5	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		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)		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)		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)		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)		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)		x			Uvas frescas, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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)
2.7	Dicarbonato de dimetilo	E 242/CAS 4525-33-1	Ficha 3.4.13 (2001)		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		Fichas 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 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)			x		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.2	Fosfato de amonio dibásico	-/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)			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 (⁶)		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	Condiciones y límites de uso <sup>(3)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(4)</sup>
4.7	Paredes celulares de levaduras	- /-	Fichas 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		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 <sup>(2)</sup>		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 glutación	-/-	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x <sup>(2)</sup>	Únicamente para la fermentación alcohólica.	Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
4.10	Polvo de celulosa	E 460(ii)/CAS 9004-34-6	Ficha 2.3.2 (2019)			x		10), 11) y 12)

	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)
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)

	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)
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)			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 COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Únicamente es aplicable la sección 2 de las fichas COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT y COEI-1-PROFIS.	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)

	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)
5.16	Polivinilpolipi- rrolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	Ficha 3.4.9 (1987)			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)			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)			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	Hidrogenotar- trato de potasio	E 336(i)/CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)			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)

	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)
6.3	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		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 COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Únicamente es aplicable la sección 2 de las fichas COEI-1-PROCYA, COEI- 1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT y COEI- 1-PROFIS.	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)			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)

	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)
6.7	Ácido metatartárico	E 353/-	Ficha 3.3.7 (1970)		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 (2022)		x			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	Carboximetilce- lulosa	E 466/-	Ficha 3.3.14 (2020)		x		Únicamente con el fin de garantizar la estabilización tartárica.	Vinos blancos y rosados, 4), 5), 6), 7), 8) y 9)

	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)
6.12	Copolímeros de polivinilimida- zol- polivinilpirroli- dona (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. En las fichas 2.1.20 (2014) y 3.4.14 (2014) figura la obligación de que el tratamiento se realice bajo la responsabilidad de un enólogo o de personal técnico cualificado.	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)		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		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		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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)
7.4	Poligalacturo- nasa	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		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.5	Xilanasa (Hemicelulasa)	EC 3.2.1.8	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		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		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	Fichas 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		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		Uvas frescas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
7.10	Beta-glucanasa (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Fichas 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 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		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

	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)
7.12	Aspergillopep- sina I	EC 3.4.23.18	Fichas 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)
8	Gases y gases de envasado (⁵)							
8.1	Argón	E 938/CAS 7440-37-1	Fichas 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		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 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		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), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		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)			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	Mosto parcialmente fermentado destinado al consumo humano

	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)
							cobre no deberá ser superior a 2 mg/ l.	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)

	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	Condiciones y límites de uso <sup>(3)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(4)</sup>
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> o <i>Agaricus bisporus</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) y 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) y 16)
10.5	Levaduras inactivadas	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		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 <sup>(2)</sup>	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 natural	E 150a/-	Ficha 4.3 (2007);		x		Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)
11.3a	Caramelo de sulfito cáustico	E 150b/-	Ficha 4.3 (2007);		x		Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)

	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	Condiciones y límites de uso <sup>(3)</sup>	Categorías de productos vitivinícolas <sup>(4)</sup>
11.3b	Caramelo amónico	E 150c/-	Ficha 4.3 (2007);		x		Para potenciar el color, tal como se establece en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.	3)
11.3c	Caramelo de sulfito amónico	E 150d/-	Ficha 4.3 (2007);		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 <sup>(5)</sup>		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) y 16)

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

<sup>(3)</sup> 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.

<sup>(4)</sup> 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.

<sup>(5)</sup> 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.

<sup>(6)</sup> Véase también el artículo 9, apartado 2, del presente Reglamento.

<sup>(7)</sup> 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).»;

- b) se suprime el apéndice 10.
- 2) En la parte B, sección A, punto 2, letra c), el segundo guion se sustituye por el texto siguiente:
- «— los vinos blancos con derecho a una de las siguientes denominaciones de origen protegidas: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire para los vinos denominados “moelleux”, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac seguida de los términos “doux” o “vendanges tardives”, Rosette, Savennières y Corrèze seguida del término “Vin de paille”,».
-

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

1) La sección B se modifica como sigue:

a) se inserta el siguiente punto después del punto 2:

«2 bis. En el apéndice 1, sección C, del presente anexo figura la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida a que se hace referencia en la segunda frase del punto 3, letra a) de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»;

b) el punto 5, letra b), se sustituye por el texto siguiente:

«b) en el apéndice 2, sección B, del presente anexo figura la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida que tienen, no obstante lo dispuesto en el anexo VII, parte II, punto 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, un grado alcohólico volumétrico total inferior al 17,5 % vol e igual o superior al 15 % vol»;

c) se inserta el siguiente punto después del punto 5:

«5 bis. Cuando una excepción en virtud del apéndice 1 o del apéndice 2 del presente anexo se deba aplicar únicamente a determinados productos que tengan la misma denominación de origen protegida, figurará en el pliego de dicha denominación la lista de los productos a los que se permita la aplicación de la excepción pertinente.»;

d) se suprimen los puntos 8, 9 y 10.

2) El apéndice 1 se modifica como sigue:

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

«Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.»;

b) la sección B se modifica como sigue:

i) en el punto 1, la lista de vinos de licor con denominación de origen protegida relativa a «ESPAÑA» se sustituye por lo siguiente:

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

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

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.»;

iii) en el punto 5, el cuadro relativo a «ESPAÑA» se sustituye por el texto siguiente:

«Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.»;

iv) en el punto 6, el cuadro relativo a «ESPAÑA» se sustituye por el texto siguiente:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.»;

c) se añade la siguiente sección después de la sección B:

«C. LISTA DE VINOS DE LICOR con denominación de origen protegida cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido de vino envejecido sea igual o superior a 14 % vol e inferior a 15 % vol

(punto 2 bis de la sección C del presente anexo)

ESPAÑA

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

- 3) La sección B del anexo 2 se modifica como sigue:
- a) la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:  
«Lista de vinos de licor con denominación de origen protegida que tienen un grado alcohólico volumétrico total inferior al 17,5 % vol e igual o superior al 15 % vol»;
  - b) el cuadro relativo a «ESPAÑA» se sustituye por el texto siguiente:  
«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.»;
  - c) el cuadro relativo a «PORTUGAL» se sustituye por el texto siguiente:  
«Porto – Port».
-