

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2022/68 DA COMISSÃO

de 27 de outubro de 2021

que altera o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às práticas enológicas autorizadas

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

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

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão ⁽²⁾ estabelece regras que completam o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no que diz respeito às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e à conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).
- (2) O artigo 2.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 define as zonas vitícolas em que os vinhos podem ter um título alcoométrico total máximo de 20% vol. As denominações dos vinhos «Vin de pays de Franche-Comté» e «Vin de pays du Val de Loire» referidos nesse artigo foram alteradas, pelo que importa alterar o artigo em conformidade.
- (3) O anexo I, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece a lista das práticas enológicas autorizadas e das restrições aplicáveis à produção e conservação de produtos vitivinícolas abrangidos pelo anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a que se refere o artigo 80.º, n.º 1, do mesmo regulamento. O quadro 1 do anexo I, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece as práticas enológicas autorizadas e as respetivas condições e limites de utilização. O quadro 2 da mesma parte estabelece os produtos enológicos autorizados e as respetivas condições e limites de utilização. Importa completar os quadros 1 e 2 a fim de ter em conta o progresso técnico, nomeadamente no que diz respeito às resoluções adotadas pela OIV em 2019, 2020 e 2021. Importa igualmente clarificar e tornar mais coerentes algumas das informações constantes desses quadros.
- (4) Para aumentar a clareza e informar melhor os produtores de produtos vitivinícolas que utilizam processos enológicos autorizados, deve ser aditada uma coluna ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Essa coluna deve enumerar as categorias de produtos vitivinícolas em cuja elaboração pode ser utilizado um tratamento enológico.

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV (JO L 149 de 7.6.2019, p. 1).

- (5) As condições e limites de utilização do tratamento enológico de arejamento ou oxigenação previsto no anexo I, parte A, quadro 1, linha 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 atualmente autorizados são demasiado restritivos, uma vez que apenas permitem a utilização de oxigénio gasoso. Em vez disso, dever-se-iam referir as fichas 2.1.1 e 3.5.5 da OIV, que permitem a utilização de oxigénio e de ar.
- (6) Por uma questão de exaustividade, as condições e limites de tratamentos enológicos térmicos previstos no anexo I, parte A, quadro 1, linha 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 deveriam referir as fichas suplementares da OIV atinentes a tratamentos térmicos, nomeadamente as fichas 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 e 3.5.10.
- (7) Embora aceites pela OIV, os tratamentos a frio não constam, atualmente, do anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Dada a sua importância na vinificação, é conveniente autorizar a sua utilização, sob certas condições, e acrescentar uma nova linha ao quadro 1.
- (8) Para maior clareza, é conveniente especificar os adjuvantes de filtração inerte autorizados no anexo I, parte A, quadro 1, linha 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, referindo as fichas pertinentes da OIV, nomeadamente as fichas 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 e 3.2.2.1.
- (9) Por razões de coerência, no anexo I, parte A, quadro 1, linha 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, as informações sobre as categorias de produtos vitivinícolas em cuja elaboração se pode utilizar a eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos devem ser suprimidas da coluna 2 e introduzidas numa nova coluna 3 desse quadro.
- (10) O artigo 29.º do Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão ⁽ⁱ⁾ estabelece que determinados tratamentos devem ser inscritos no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Este requisito é mencionado em algumas linhas pertinentes - mas não todas - do anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, bem como em alguns apêndices do anexo I desse regulamento. Para maior coerência do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, este requisito deve ser referido em todas as linhas pertinentes do quadro 1, aditando-se o mesmo sempre que não seja mencionado e transferindo-o, se for caso disso, dos apêndices do anexo I. Tal diz respeito à coluna 2 das linhas 6, 10, 11, 12, 16, 17 e 18 do quadro 1 e aos apêndices 5, 7, 8 e 10 do anexo I.
- (11) O anexo VIII, parte I, secção B, ponto 1, alíneas b) e c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 refere a possibilidade de aumentar, por concentração parcial, o título alcoométrico natural do mosto de uvas e do vinho. Este processo enológico não consta, atualmente, do anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, sendo conveniente autorizá-lo e aditar uma nova linha a esse quadro.
- (12) A Resolução OIV-OENO 594A-2019 estabeleceu uma nova prática enológica, a redução de microrganismos autóctones nas uvas e nos mostos através de um processo de alta pressão descontínua. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (13) A Resolução OIV-OENO 594B-2020 estabeleceu uma nova prática enológica, o tratamento de mostos por processos de alta pressão contínua para eliminar microrganismos selvagens. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (14) A Resolução OIV-OENO 616-2019 estabeleceu uma nova prática enológica, o tratamento de uvas trituradas com ultrassons para provocar a extração dos seus compostos. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

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

- (15) A Resolução OIV-OENO 634-2020 estabeleceu uma nova prática enológica, o tratamento de uvas por campos elétricos pulsados para facilitar e aumentar a extração de substâncias importantes. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (16) As Resoluções OIV-OENO 614A-2020 e 614B-2020 estabelecem uma nova prática enológica, o tratamento de mostos e vinhos por meio de esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno, a fim de reduzir ou eliminar desvios organoléticos caracterizados como «sabor a bolor e a terra». Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (17) O tartarato de cálcio foi incluído por erro na secção relativa aos reguladores de acidez no anexo I, parte A, quadro 2, linha 1.7, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. A ficha 3.3.12 da OIV refere apenas o seu caráter de agente estabilizador. Por conseguinte, é conveniente suprimir essa linha do quadro 2.
- (18) O ácido cítrico foi incluído por erro na secção relativa a agentes estabilizadores no anexo I, parte A, quadro 2, linha 6.3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. As leveduras de vinificação e as bactérias lácticas foram incluídas na secção relativa aos agentes de fermentação, nas linhas 9.1 e 9.2, respetivamente, do quadro 2. Além das respetivas propriedades estabilizadoras e de fermentação, esses compostos enológicos podem também alterar a acidez e o sabor do vinho, tal como especificado nas fichas pertinentes do Código de Práticas Enológicas da OIV. Por conseguinte, é conveniente aditar à secção nesse quadro relativa aos reguladores de acidez novas linhas para o ácido cítrico, as leveduras de vinificação e as bactérias lácticas.
- (19) A experiência demonstrou que algumas categorias de produtos vitivinícolas mencionados no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 8, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, estavam em falta ou estavam incorretas no caso de alguns compostos enológicos. Trata-se das linhas 2.1 a 2.4, 4.1 to 4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2 a 7.8 e 9.2. Por conseguinte, a coluna 8 dessas linhas deve ser alterada em conformidade.
- (20) O dióxido de enxofre, o bissulfito de potássio e o metabissulfito de potássio, mencionados nas linhas 2.1, 2.2 e 2.3, respetivamente, do anexo I, parte A, quadro 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, são compostos similares abrangidos pelas mesmas fichas da OIV. Por conseguinte, é conveniente mencionar essas fichas na coluna 3 do quadro 2 e as mesmas categorias de produtos vitivinícolas na coluna 8 desse quadro para os três compostos citados.
- (21) Os carvões enológicos mencionados no anexo I, parte A, quadro 2, linha 3.1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e as fibras vegetais seletivas mencionadas na linha 3.2 desse quadro são utilizados mais pela sua adsorção do que pelo seu caráter sequestrante. Por conseguinte, para efeitos de clarificação, deve alterar-se a designação da secção 3 desse quadro, na qual se mencionam estes compostos, de «Sequestrantes» para «Adsorventes».
- (22) A Resolução OIV-OENO 633-2019 alterou os objetivos e as prescrições da ficha 2.3.2 da OIV relativa aos ativadores de fermentação. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 das linhas 4.1, 4.6 e 4.8, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (23) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ⁽⁴⁾ estabeleceu as condições de utilização do cloridrato de tiamina, fixando uma utilização máxima de 0,6 mg/l (expressos em tiamina) por tratamento. O Regulamento Delegado (UE) 2019/934, que revogou o Regulamento (CE) n.º 606/2009, manteve este requisito. No entanto, foi suprimida a referência explícita à limitação quantitativa da utilização de tiamina, uma vez que se considerou que as fichas 2.3.3 e 4.1.7 da OIV mencionadas no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 da linha 4.5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, já incluem esta informação. Porém, durante o primeiro ano de aplicação do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, tornou-se claro que a leitura combinada das duas fichas da OIV pode gerar confusão no que diz respeito à quantidade máxima de tiamina autorizada. Afigura-se possível que, sem uma referência numérica explícita, as

⁽⁴⁾ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis (JO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

referências separadas na ficha 2.3.3 (considerando 0,6 mg/l uma dose suficiente para os mostos) e na ficha 4.1.7 (autorizando um máximo de 0,6 mg/l para os vinhos espumantes) possam ser interpretadas como um limite máximo combinado de 1,2 mg/l. Para evitar uma interpretação errónea das condições de utilização da tiamina, é conveniente especificar, no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 7 da linha 4.5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, a quantidade máxima de 0,6 mg/l, como era o caso, para este composto, no Regulamento (CE) n.º 606/2009.

- (24) Desde 1 de junho de 2013, a bentonite deixou de estar autorizada como aditivo alimentar ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁵⁾. Assim, importa suprimir a sua referência E no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 2 da linha 5.9, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (25) A Resolução OIV-OENO 612-2019 substituiu a ficha 2.1.7 da OIV relativa à adição de taninos nos mostos. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 das linhas 5.12 e 6.4, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (26) A Resolução OIV-OENO 613-2019 substituiu a ficha 3.2.6 da OIV relativa à adição de taninos nos vinhos. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 das linhas 5.12 e 6.4, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (27) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 restringiu a utilização de quitosano na produção de vinho aos compostos derivados de *Aspergillus niger*. Esta restrição foi incluída no anexo I, parte A, quadro 2, linhas 5.13 e 10.3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. No entanto, o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão ⁽⁶⁾ autoriza, na lista da União de novos alimentos constante do seu anexo, o extrato de quitosano de fungos derivado de *Agaricus bisporus* ou *Aspergillus niger*. Por conseguinte, é conveniente alinhar as referências nas linhas 5.13 e 10.3 desse quadro com a disposição correspondente do quadro 1 do anexo do Regulamento de Execução (UE) 2017/2470. Assim, a coluna 1 dessas linhas deve especificar que o quitosano também pode derivar de *Agaricus bisporus*.
- (28) A forma tetra-hidratada de tartarato de cálcio referida no anexo I, parte A, quadro 2, linha 6.2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, é utilizada como adjuvante tecnológico pelo setor vitivinícola da União. No entanto, o tartarato de cálcio também existe sob a forma di-hidratada, a qual, ainda que raramente utilizada nos alimentos, é autorizada como aditivo alimentar E 354 ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e representa uma substância diferente da forma tetra-hidratada. Por razões de exaustividade, a referência E 354 consta atualmente do anexo I, parte A, quadro 2, linha 6.2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Contudo, durante o primeiro ano de aplicação do regulamento, tornou-se claro que a forma di-hidratada de tartarato de cálcio não é utilizada na vinificação. Além disso, os Estados-Membros e o setor vitivinícola chamam a atenção para o facto de, na prática, a única forma de tartarato de cálcio disponível no mercado ser a forma tetra-hidratada. A fim de clarificar a utilização e evitar qualquer confusão entre as duas formas de tartarato de cálcio, a referência ao aditivo alimentar E 354 no anexo I, parte A, quadro 2 coluna 2 da linha 6.2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 deve ser suprimida.
- (29) A ficha 3.3.10 da OIV diz respeito ao tratamento de vinhos com ferrocianeto de potássio. Esta ficha não é mencionada no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 da linha 6.5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, embora seja particularmente pertinente. Por conseguinte, é conveniente aditar uma referência a esta ficha.
- (30) As Resoluções OIV-OENO 586-2019 e OIV-OENO 659-2020 alteraram as prescrições da ficha 3.3.14 da OIV relativa ao tratamento com gomas de celulose (carboximetilcelulose). Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, colunas 3 e 8 da linha 6.11, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

⁽⁵⁾ Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

⁽⁶⁾ Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão, de 20 de dezembro de 2017, que estabelece a lista da União de novos alimentos em conformidade com o Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a novos alimentos (JO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

- (31) A referência à ficha COEI-1-POTASP do Código Internacional de Práticas Enológicas da OIV no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 4 da linha 6.13, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, está incorreta, sendo a referência correta COEI-1-POTPOL.
- (32) A Resolução OIV-OENO 581A-2021 estabeleceu uma nova prática enológica, o tratamento do vinho com ácido fumárico para inibir a fermentação maloláctica. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (33) Tal como indicado na ficha COEI-1-PRENZY do Código Internacional de Práticas Enológicas da OIV, as preparações enzimáticas contêm muitas atividades enzimáticas; além das principais atividades enzimáticas, as atividades secundárias só são toleradas se se inserirem nos limites tecnológicos para a elaboração de preparações enzimáticas. Atualmente, o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 não especifica esta distinção entre atividades principais e secundárias. Por conseguinte, é conveniente incluí-la no anexo I, parte A, quadro 2 do referido regulamento delegado e referir a ficha COEI-1-PRENZY na coluna 4 das linhas 7.1 a 7.11.
- (34) A Resolução OIV-OENO 682-2021 atualiza as fichas 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 e 3.2.11 do Código de Práticas Enológicas da OIV. O ano de referência destas fichas, tal como indicado no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 da linha 7, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, deve, portanto, ser retificado.
- (35) O Código de Práticas Enológicas da OIV enumera várias enzimas diferentes, mas nem todas constam, atualmente, do anexo I, parte A, quadro 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. A fim de oferecer aos produtores de vinho a maior variedade possível de enzimas para melhorar os seus vinhos, é conveniente harmonizar a lista de enzimas autorizadas constante do quadro 2 com a lista de enzimas aceites no Código de Práticas Enológicas da OIV. Por conseguinte, na secção 7, «Enzimas», do referido quadro, devem ser aditadas novas linhas para as enzimas arabinanase, beta-glucanase (β 1-3, β 1-6) e glucosidase. Além disso, a ficha COEI-1-GLYCOS do Código de Práticas Enológicas da OIV deve ser suprimido da coluna 4 da linha 7.8 do referido quadro e transferido para a coluna 4 da nova linha 7.11, na medida em que se refere à enzima numerada CE 3.2.1.21.
- (36) As Resoluções OIV-OENO 541A-2021 e 541B-2021 estabelecem uma nova prática enológica, a utilização da aspergillopepsina I para remover as proteínas responsáveis pela turvação do mosto de uvas e do vinho. Deve aditar-se, por conseguinte, uma nova linha ao anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (37) A ficha COEI-1-LESEAC do Código de Práticas Enológicas da OIV foi substituída pelas fichas COEI-1-SACCHA e COEI-1-NOSACC. Assim, importa suprimir a referência à ficha COEI-1-LESEAC na coluna 4 da linha 9.1 do anexo I, parte A, quadro 2 do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e substituí-la por uma referência às fichas COEI-1-SACCHA e COEI-1-NOSACC.
- (38) A Resolução OIV-OENO 611-2019 completou a ficha 2.1.3.2.3.2 da OIV relativa à desacidificação por bactérias lácticas. Esta ficha é relevante para a linha 9.2 do anexo I, parte A, quadro 2 do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e deve, por conseguinte, ser aditada à coluna 3.
- (39) Em conformidade com o anexo I, apêndice 1, ponto 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, a utilização de ácido tartárico para a desacidificação só é atualmente autorizada para os produtos provenientes das castas *elbling* e *weißer-riesling* e de uvas colhidas nas seguintes regiões vitícolas da parte setentrional da zona vitícola A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz e Mosela luxemburguesa. A Alemanha informou a Comissão de que a cultura das castas *elbling* e *weißer-riesling* é agora autorizada na Alemanha noutras regiões vitícolas da zona vitícola A. A lista das regiões referidas no ponto em apreço deve, por conseguinte, ser alterada, de modo a abranger todas as regiões da zona vitícola A na Alemanha.

- (40) O anexo I, parte B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 define o teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos. As denominações dos vinhos «Côteaux de l'Ardèche», «Lot», «Corrèze», «Oc», «Thau» e «Allobrogie» referidas no décimo quarto travessão do ponto A, n.º 2, alínea c), foram alteradas. Por outro lado, a Eslovénia solicitou a inclusão do vinho «vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)» na lista de vinhos cujo teor máximo de dióxido de enxofre pode ser aumentado para 400 mg/l. Este vinho apresenta um teor de açúcares residuais muito elevado, requerendo, por isso, níveis de dióxido de enxofre mais elevados para garantir a sua conservação. A parte B do anexo I deve ser alterada em conformidade.
- (41) A Espanha solicitou a alteração das disposições relativas aos vinhos licorosos espanhóis estabelecidas no anexo III do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, a fim de assegurar a coerência com a definição de vinhos licorosos constante do anexo VII, parte II, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, e com os cadernos de especificações dos vinhos com denominação de origem protegida Condado de Huelva e Lebrija. A pedido dos seus produtores de vinho, a Espanha solicitou igualmente a inclusão das castas *garnacha-roja* e *mazuela* na lista de castas referida no anexo III, apêndice 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. É, por conseguinte, conveniente alterar as secções e os apêndices pertinentes do anexo III do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (42) O anexo III, apêndice 1, parte B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 enumera os vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja produção inclui a adição dos produtos referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea f) do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Na sequência de alterações do caderno de especificações do vinho com denominação de origem protegida «Κομάνδρια (Commandaria)», Chipre solicitou a inclusão desse vinho no anexo III, apêndice 1, parte B, pontos 5 e 6, do referido regulamento delegado. Estes pontos devem ser alterados em conformidade.
- (43) O Regulamento Delegado (UE) 2019/934 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Alterações do Regulamento Delegado (UE) 2019/934

O Regulamento Delegado (UE) 2019/934 é alterado do seguinte modo:

- 1) O artigo 2.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 2.º

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

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

- 2) O anexo I é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento;
- 3) O anexo III é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Artigo 2.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

Feito em Bruxelas, em 27 de outubro de 2021.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

O anexo I do Regulamento (UE) 2019/934 é alterado do seguinte modo:

1) A parte A é alterada do seguinte modo:

a) Os quadros 1 e 2 passam a ter a seguinte redação:

«Quadro 1

Tratamentos enológicos autorizados referidos no artigo 3.º, n.º 1.

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização ⁽¹⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽²⁾
1	Arejamento ou oxigenação	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.1 (2016) e 3.5.5 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Tratamentos térmicos	De acordo com as condições enunciadas nas 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) e 3.5.10 (1982) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2-A	Tratamento pelo frio	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1, c) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas 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) e 3.5.11.1 (2001) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) e 3.2.2.1 (1990) do Código de Práticas Enológicas da OIV. A sua utilização não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Criação de uma atmosfera inerte	Apenas para a manipulação do produto ao abrigo do ar.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos		Uvas frescas, 2, 10, 11, 12, 13 e 14
6	Resinas de permuta iónica	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 3 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto de uvas destinado à elaboração de mosto de uvas concentrado retificado
7	Borbulhamento	Só pela utilização de argon ou de azoto.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

8	Flutuação	Apenas quando se utiliza azoto ou dióxido de carbono ou por meio de arejamento. De acordo com as condições estabelecidas na ficha 2.1.14 (1999).	10, 11 e 12
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Apenas com o objetivo de criar uma atmosfera estéril. Autorizado unicamente em Itália, nos termos da legislação nacional, em recipientes de capacidade superior a 20 litros. A utilização do isotiocianato de alilo está sujeita às condições e limites estabelecidos no quadro 2 relativo aos produtos enológicos autorizados.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10	Tratamento por eletrodialise	Apenas para estabilização tartárica do vinho. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 5 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11	Aparas de madeira de carvalho	Na elaboração e envelhecimento dos vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 7 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
12	Correção do teor alcoólico de vinhos	Correção efetuada no vinho apenas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 8 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
13	Permuta catiónica para estabilização tartárica	De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.3.3 (2011) do Código de Práticas Enológicas da OIV. Deve ainda cumprir o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾ e as disposições nacionais adotadas em aplicação do mesmo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
14	Tratamento por electromembranas	Apenas para acidificação ou desacidificação. De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011 da Comissão ⁽³⁾ , bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
15	Permuta catiónica para acidificação	De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

16	Associação de membranas	Apenas para redução do teor de açúcar dos mostos. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 9 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	10
17	Contactores de membranas	Apenas para gestão dos gases dissolvidos no vinho. É proibida a adição de dióxido de carbono aos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 4, 5, 6 e 8, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.5.17 (2013) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
18	Tecnologia de membrana acoplada a carvão ativado	Apenas para reduzir o excesso de 4-etilfenol e 4-etilguaicol nos vinhos. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 10 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
19	Pratos para filtração contendo zeólito do tipo faujasite Y	Apenas para adsorção de haloanisóis. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.2.15 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
20	Concentração parcial	Para os mostos de uvas: de acordo com as condições enunciadas no ponto 1, b) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas fichas 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) e 2.1.12.4 (1998) do Código de Práticas Enológicas da OIV. Para vinho: de acordo com as condições enunciadas no ponto 1, c) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas fichas 3.5.11 (2001) e 3.5.11.1 (2001) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
21	Tratamento por processos a alta pressão descontínua	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1.18 (2019) e 2.1.26 (2019) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 10, 11 e 12
22	Tratamento por processos a alta pressão contínua	De acordo com as condições enunciadas na ficha 2.2.10 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	10, 11 e 12
23	Tratamento com ultrassons de uvas trituradas para provocar a extração dos seus compostos	De acordo com as condições enunciadas na ficha 1.17 (2019) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas, frescas
24	Tratamento de uvas com campos elétricos pulsados	De acordo com as condições enunciadas na ficha 2.1.27 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas, frescas
25	Tratamento de mostos e vinhos com esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.2.11 (2020) e 3.4.22 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

- (¹) O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV, indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos no presente quadro.
- (²) Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE (JO L 338 de 13.11.2004, p. 4).
- (³) Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos (JO L 12 de 15.1.2011, p. 1).
- (⁴) Se não aplicável a todas as categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Quadro 2

Produtos de uso enológico autorizados referidos no artigo 3.º, n.º 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹) da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
1	Reguladores de acidez							
1.1	Ácido L-(+)-tartárico	E 334 / CAS 87-69-4	Fichas 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condições e limites estabelecidos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Especificações para o ácido L-(+)-tartárico estabelecidas no apêndice 1, ponto 2, do presente anexo.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Ácido málico (D, L-; L-)	E 296 / -	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 e 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 e 16
1.4	L(+)-Tartaratos de potássio	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 e 16

1.5	Bicarbonato de potássio	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 e 16
1.6	Carbonato de cálcio	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 e 16
1.8	Sulfato de cálcio	E 516 / -	Ficha 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condições e limites estabelecidos no anexo III, secção A, ponto 2, alínea b). Nível máximo de utilização: 2 g/l	3
1.9	Carbonato de potássio	E 501(i)	Fichas 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condições e limites estabelecidos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.10	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x		Ácido cítrico: Apenas se aplica o objetivo a) das fichas 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) da OIV. Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1 g/l	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Leveduras de vinificação	- / -	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 e 12
1.12	Bactérias 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 e 16

2 Conservantes e antioxidantes								
2.1	Dióxido de enxofre	E 220 / CAS 7446-09-5	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limites (isto é, quantidade máxima no produto comercializado) tal como estabelecido no anexo I, parte B.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bissulfito de potássio	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 e 16
2.3	Metabissulfito de potássio	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 e 16
2.4	Sorbato de potássio	E 202	Ficha 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 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 e 16
2.6	Ácido L-ascórbico	E 300	Fichas 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Teor máximo no vinho tratado e comercializado: Teor < 50 mg/l (toma de ensaio de 50 ml), R = 250 mg/l Máximo 250 mg/l por cada tratamento.	Uvas frescas, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.7	Dicarbonato dimetílico (DCDM)	E242 / CAS 4525-33-1	Ficha 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

3	Adsorventes							
3.1	Carvões enológicos		Fichas 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Vinhos brancos, 2, 10 e 14
3.2	Fibras vegetais seletivas		Ficha 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
4	Ativadores de fermentação alcoólica e malolática							
4.1	Celulose microcristalina	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve cumprir as especificações estabelecidas no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.2	Hidrogenofosfato de diamónio	E 342 / CAS 7783-28-0	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 1 g/l (expresso em sal) (º) ou, no caso da segunda fermentação dos vinhos espumantes, 0,3 g/l.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7
4.3	Sulfato de amónio	E 517 / CAS 7783-20-2	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bissulfito de amónio	- / CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 0,2 g/l (expresso em sal) e até aos limites estabelecidos nos pontos 2.1, 2.2 e 2.3.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato de tiamina	- / CAS 67-03-8	Fichas 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 0,6 mg/l (expresso em tiamina) em cada tratamento.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7

4.6	Autolisatos de levedura	- / -	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 e 16
4.7	Paredes celulares de leveduras	- / -	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 e 16
4.8	Leveduras inativadas	- / -	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 e 16
4.9	Leveduras inativadas com níveis garantidos de glutatona	- / -	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Unicamente para fermentação alcoólica.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Agentes clarificantes							
5.1	Gelatina alimentar	- / 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 e 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 e 16

5.3	Proteína de ervilha		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 e 16
5.4	Proteína da batata		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 e 16
5.5	Cola de peixe		Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseína	- / CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinato de potássio	- / CAS 68131-54-4	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 e 16
5.8	Albumina do ovo	- / CAS 9006-59-1	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	- / -	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 e 16

5.10	Dióxido de silício (gel ou solução 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 e 16
5.11	Caulino	- / CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 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 e 16
5.13	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ou <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 e 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 e 16
5.15	Extratos proteicos de leveduras	- / -	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 e 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 e 16

5.17	Alginato de cálcio	E 404 / CAS 9005-35-0	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato de potássio	E 402 / CAS 9005-36-1	Ficha 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agentes estabilizadores							
6.1	Hidrogenotartarato de potássio	E336(i) / CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Apenas para favorecer a precipitação de sais tartáricos.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartarato de cálcio	- / -	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1 g/l	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

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 ao consumo humano direto, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianeto de potássio	E 536 / -	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato de cálcio	- / CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Apenas nos vinhos tintos e não mais de 8 g/hl. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.7	Ácido metatartárico	E 353 / -	Ficha 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

6.8	Goma-arábica	E 414 / CAS 9000-01-5	Ficha 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		<i>Quantum satis.</i>	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.9	Ácido DL-tartárico ou o sal neutro de potássio deste ácido	- / CAS 133-37-9	Fichas 2.1.2021 (2008), 3.4.2015 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Apenas para precipitar o excesso de cálcio. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Manoproteínas de leveduras	- / -	Ficha 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carboximetilcelulose	E466 / -	Ficha 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Apenas para assegurar a estabilização tartárica.	Vinhos tintos e rosados, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolímeros olivinilimidazole-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	- / CAS 87865-40-5	Fichas 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

6.13	Poliaspartato de potássio	E 456 / CAS 64723-18-8	Ficha 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Apenas para contribuir para a estabilização tartárica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Ácido fumárico	E 297 / CAS 110-17-8	Ficha 3.4.2 (2021), 03.04.2023 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimas (6)							
7.1	Urease	CE 3.5.1.5	Ficha 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Apenas para diminuir o teor de ureia do vinho. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 6 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.2	Pectina liase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina-metilesterase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalacturonase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

7.5	Hemicelulase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Celulase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	β -glucanase	CE 3.2.1.58	Ficha 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.8	Glucosidase	CE 3.2.1.20	Fichas 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.9	Arabinanase	CE 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	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	Beta-glucanase (β 1-3, β 1-6)	CE 3.2.1.6	Ficha 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

7.11	Glucosidase	CE 3.2.1.21	Fichas 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.12	Aspergillopepsina I	CE 3.4.23.18	Fichas 2.2.2012 (2021), 3.3.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Apenas para fins enológicos na maceração, clarificação, estabilização, filtração e revelação de precursores aromáticos das uvas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gases e gases de embalagem (7)							
8.1	Árgon	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 e 16
8.2	Azoto	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 e 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	No caso dos vinhos tranquilos, o teor máximo de dióxido de carbono no vinho tratado e comercializado é de 3 g/l e a sobrepressão resultante do dióxido de carbono deve ser inferior a 1 bar, a 20 °C.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.4	Oxigénio gasoso	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 e 16

9 Agentes de fermentação								
9.1	Leveduras de vinificação	- / -	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 e 13, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7.
9.2	Bactérias 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 e 16
10 Correção de defeitos								
10.1	Sulfato de cobre pentahidratado	- / CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.2	Citrato de cobre	- / CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ou <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 e 16

10.4	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Ficha 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Leveduras inativadas	- / -		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Outras práticas							
11.1	Resina de pinheiro de Alepo	- / -				x	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 2 do presente anexo.	2, 10 e 11
11.2	Borras frescas	- / -				x ⁽²⁾	Apenas nos vinhos secos. Borras frescas são e não-diluídas que contenham leveduras provenientes da vinificação recente de vinhos secos. Quantidades não superiores a 5% do volume do produto tratado.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramelo	E 150 a-d / -	Ficha 4.3 (2007)	COEI-1-CAMEL		x	Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	3
11.4	Isotiocianato de alilo	- / 57-06-7				x	Unicamente para impregnar discos de parafina pura. Ver quadro 1. O vinho não deve conter qualquer vestígio de isotiocianato de alilo.	Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e no vinho.
11.5	Leveduras inativadas	- / -		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

-
- (¹) O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos no presente quadro.
- (²) Substâncias utilizadas como auxiliares tecnológicos, tal como definidas no artigo 20.º, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).
- (³) Os produtos de uso enológico autorizados devem ser utilizados em conformidade com as disposições constantes das fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV referidas na coluna 3, a menos que sejam aplicáveis quaisquer outras condições e limites de utilização estabelecidos nesta coluna.
- (⁴) Se não aplicável a todas as categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (⁵) Os sais de amónio referidos nas linhas 4.2, 4.3 e 4.4 podem também ser utilizados em combinação, até a um limite total de 1 g/l ou de 0,3 g/l, para a segunda fermentação de vinhos espumantes. Todavia, o sal de amónio referido na linha 4.4 não deverá exceder o limite referido na linha 4.4.
- (⁶) Ver também o artigo 9.º, n.º 2, do presente regulamento.
- (⁷) Quando são utilizados como aditivos, tal como se refere no anexo I, ponto 20, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).»
-

b) No apêndice 1, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. A utilização de ácido tartárico para desacidificação, prevista no quadro 2, linha 1.1, do presente anexo, só é admitida no caso dos produtos que:

provêm das castas *elbling* e *riesling*;

são obtidos a partir de uvas colhidas na Alemanha na zona vitícola A.»;

c) No apêndice 5, é suprimida a frase «O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013»;

d) No apêndice 7, é suprimida a frase «O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013»;

e) No apêndice 8, é suprimida a frase «O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013»;

f) No apêndice 10, é suprimida a frase «O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013»;

2) A parte B, secção A, ponto 2 é alterada do seguinte modo:

a) Na alínea c), o décimo quarto travessão passa a ter a seguinte redação:

«— vinhos brancos com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15% vol. e o teor de açúcares exceder 45 g/l:

— Franche-Comté,

— Coteaux de l'Auxois,

— Saône-et-Loire,

— 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) Na alínea e), o décimo travessão passa a ter a seguinte redação:

- «— vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e às menções “vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, “vrhunsko vino ZGP – ledeno vino”, “vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor” ou “vrhunsko vino ZGP - slamno vino (vino iz sušenega grozdja)”,».

ANEXO II

O anexo III do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 é alterado do seguinte modo:

1) Na secção A, ponto 4, alínea a), o segundo travessão passa a ter a seguinte redação:

«— mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado obtido pela ação direta do calor que corresponda, com exceção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado retificado ou mosto de uvas passas, ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, no caso do vinho espanhol designado pela menção tradicional «vino generoso de licor», desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8% vol.»;

2) Na secção B, o ponto 3, segundo parágrafo, passa a ter a seguinte redação:

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

3) O apêndice 1 é alterado do seguinte modo:

a) Na secção A, o quadro relativo a «ESPANHA» passa a ter a seguinte redação:

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

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

b) A secção B é alterada do seguinte modo:

i) No ponto 4, o quadro relativo a «ESPANHA» passa a ter a seguinte redação:

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

ii) No ponto 5, após «ITÁLIA Marsala», são aditados os seguintes termos:

«CHIPRE

Κομάνδαρια (Commandaria).»;

iii) No ponto 6, após «ITÁLIA Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani», são aditados os seguintes termos:

«CHIPRE

Κομάνδαρια (Commandaria).»

4) No ponto 3, o terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

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