

REGULAMENTO (CE) N.º 423/2008 DA COMISSÃO**de 8 de Maio de 2008****que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos**

(Versão codificada)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

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

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 da Comissão, de 24 de Julho de 2000, que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos ⁽²⁾, foi por várias vezes alterado de modo substancial ⁽³⁾, sendo conveniente, por uma questão de lógica e clareza, proceder à sua «codificação».

(2) O capítulo I do título V e vários anexos do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 estabelecem regras gerais relativas às práticas e tratamentos enológicos e remetem os demais elementos para normas de execução a adoptar pela Comissão.

(3) É conveniente, no interesse dos agentes económicos da Comunidade e das autoridades responsáveis pela aplicação da regulamentação comunitária, ter as disposições em causa reunidas num código comunitário das práticas e tratamentos enológicos.

(4) Esse código comunitário deve compreender as normas de execução expressamente referidas pelo Conselho no Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Relativamente a outros

aspectos, as regras decorrentes dos artigos 28.º e seguintes do Tratado são, em princípio, suficientes para permitir a livre circulação dos produtos do sector vitivinícola, na perspectiva enológica.

(5) Convém igualmente precisar que o presente código é aplicável sem prejuízo das disposições especiais estabelecidas noutros domínios. Trata-se aqui, nomeadamente, de regras já existentes ou que venham a ser adoptadas no quadro da regulamentação relativa aos géneros alimentícios.

(6) O Regulamento (CE) n.º 1493/1999 permite, no n.º 5 do seu artigo 42.º, a utilização na Comunidade para a elaboração dos produtos referidos nesse mesmo número uvas não provenientes das castas incluídas na classificação estabelecida nos termos do artigo 19.º como castas de uvas para vinho, bem como os produtos que delas derivam. É necessário estabelecer a lista das castas objecto de tal derrogação.

(7) Em aplicação do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é necessário estabelecer a lista dos vinhos licorosos de qualidade produzidos em regiões determinadas (vqlprd) para os quais são admitidas regras de elaboração específicas. Para identificar mais facilmente os produtos e facilitar as transacções comerciais intracomunitárias, é conveniente fazer referência à designação do produto da forma como é estabelecida pela regulamentação comunitária ou, se for caso disso, pela legislação nacional.

(8) É igualmente necessário, em aplicação do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, fixar os limites e as condições de emprego de certas substâncias.

(9) As experiências efectuadas por dois Estados-Membros sobre a utilização de lisozima em vinificação confirmaram que a adição desta substância apresenta um interesse significativo na estabilização dos vinhos e permite obter vinhos de qualidade com teores reduzidos de dióxido de enxofre. Há, pois, que possibilitar a sua utilização, fixando doses-limite de utilização correspondentes às necessidades tecnológicas demonstradas nas experiências.

⁽¹⁾ JO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO L 194 de 31.7.2000, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1300/2007 (JO L 289 de 7.11.2007, p. 8).

⁽³⁾ Ver Anexo XXII.

- (10) O artigo 44.º do Regulamento (CEE) n.º 337/79 do Conselho ⁽¹⁾, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 3307/85 ⁽²⁾, previa, com efeitos a partir de 1 de Setembro de 1986, uma diminuição de 15 mg por litro dos teores máximos de dióxido de enxofre total dos vinhos, excepto vinhos espumantes, vinhos licorosos e alguns vinhos de qualidade. A fim de evitar que esta alteração das regras de produção provocasse dificuldades no escoamento dos vinhos foi permitida a oferta, após aquela data, para consumo humano directo, de vinhos originários da Comunidade, com exclusão de Portugal, produzidos antes da mesma e, durante um período de transição de um ano a contar da data acima indicada, de vinhos originários de países terceiros e de Portugal, desde que o seu teor de dióxido de enxofre total respeitasse as disposições comunitárias e, sendo caso disso, espanholas em vigor antes de 1 de Setembro de 1986. É necessário prorrogar esta medida, por poderem subsistir existências dos vinhos em causa.
- (11) Os artigos 12.º e 16.º do Regulamento (CEE) n.º 358/79 do Conselho, de 5 de Fevereiro de 1979, relativo aos vinhos espumantes produzidos na Comunidade, definidos no ponto 13 do anexo II do Regulamento (CEE) n.º 337/79 ⁽³⁾ prevêem, com efeito a partir de 1 de Setembro de 1986, uma diminuição de 15 miligramas por litro dos teores máximos de dióxido de enxofre total dos vinhos espumantes, dos vinhos espumantes de qualidade, bem como dos vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas. No que respeita aos vinhos espumantes originários da Comunidade, com excepção de Portugal, o primeiro parágrafo do artigo 22.º do Regulamento (CEE) n.º 358/79 prevê a possibilidade de escoar esses produtos até ao esgotamento das existências, quando os mesmos tenham sido elaborados em conformidade com as disposições do Regulamento (CEE) n.º 358/79, na sua versão aplicável antes de 1 de Setembro de 1986. Convém prever disposições transitórias no que respeita aos vinhos espumantes importados, bem como aos vinhos espumantes originários de Espanha e de Portugal elaborados antes de 1 de Setembro de 1986, a fim de evitar dificuldades no escoamento desses produtos. É necessário permitir que esses produtos possam ser oferecidos durante um período transitório depois dessa data, quando o seu teor de dióxido de enxofre total esteja em conformidade com as disposições comunitárias em vigor antes de 1 de Setembro de 1986.
- (12) O ponto B.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 fixa o teor máximo de acidez volátil dos vinhos. Podem ser previstas derrogações para certos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (vqprd) e certos vinhos de mesa com direito a indicação geográfica ou se o título alcoométrico for igual ou superior a 13 %. Determinados vinhos originários da Alemanha, Espanha, França, Itália, Áustria e Reino Unido incluídos nestas categorias apresentam normalmente, devido a métodos específicos de elaboração, bem como ao seu elevado título alcoométrico, um teor de acidez volátil superior ao previsto no referido anexo V. A fim de permitir a continuação da elaboração dos referidos vinhos segundo os métodos tradicionais que lhes permitem adquirir as propriedades que os caracterizam, é conveniente derrogar o disposto no ponto B.1 do mesmo anexo V.
- (13) Em conformidade com o ponto D.3 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, é necessário indicar as regiões vitícolas em que a adição de sacarose era tradicionalmente praticada, nos termos da legislação em vigor em 8 de Maio de 1970.
- (14) No Luxemburgo, as reduzidas dimensões da viticultura permitem às autoridades competentes o controlo analítico sistemático de todos os lotes de produtos que são objecto de vinificação. Enquanto estas condições se mantiverem, não é indispensável a declaração de intenção de enriquecimento.
- (15) O ponto G.5 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê que cada uma das operações de enriquecimento, de acidificação e de desacidificação deve ser declarada às autoridades competentes. O mesmo se aplica às quantidades de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado que se encontrem na posse de pessoas singulares ou colectivas que procedam às referidas operações. O objectivo destas declarações é permitir o controlo das operações em questão. É, portanto, necessário que as declarações sejam enviadas às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação será efectuada, que sejam o mais precisas possível e que cheguem às autoridades competentes dentro do prazo mais adequado para o controlo eficaz da mesma, quando se tratar de um aumento do título alcoométrico. No que respeita à acidificação e à desacidificação, é suficiente um controlo *a posteriori*. Por esta razão, e com vista a uma simplificação dos processos administrativos, é conveniente permitir que as declarações, à excepção da primeira da campanha, sejam feitas através da actualização de registos regularmente controlados pelas autoridades competentes.
- (16) O ponto F.1 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 fixa certas regras para a edulcoração dos vinhos. Esta disposição visa em especial os vinhos de mesa. A mesma disposição é aplicável aos vqprd, por força do ponto G.2 do anexo VI do mesmo regulamento.
- (17) A edulcoração não pode implicar um enriquecimento suplementar em relação aos limites fixados no ponto C do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Para ter em conta esta necessidade, foram previstas certas disposições especiais no ponto F.1 do anexo V deste mesmo regulamento. Por outro lado, são indispensáveis certas medidas de controlo, especialmente para garantir o cumprimento das disposições em causa.

⁽¹⁾ JO L 54 de 5.3.1979, p. 1.

⁽²⁾ JO L 367 de 31.12.1985, p. 39.

⁽³⁾ JO L 54 de 5.3.1979, p. 130.

- (18) É oportuno, especialmente para contribuir para a eficácia dos controlos, que a edulcoração só seja praticada na produção ou numa fase tão próxima quanto possível da produção. É, por conseguinte, necessário limitar a edulcoração às fases da produção e do comércio grossista.
- (19) É necessário que o organismo de controlo seja avisado da iminência da operação. Para este fim, convém prever que todas as pessoas que tencionem proceder à edulcoração, informem disso o organismo de controlo através de uma declaração escrita. Uma simplificação do processo pode, todavia, ser admitida, se a edulcoração for efectuada habitualmente ou de forma contínua por uma empresa.
- (20) O objectivo da declaração é permitir um controlo da operação em questão. É, portanto, necessário que as declarações sejam enviadas às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação será efectuada, que sejam o mais precisas possível e que cheguem à autoridade competente antes da operação.
- (21) Por uma questão de eficácia do controlo, é indispensável uma declaração das quantidades de mostos de uvas ou de mostos de uvas concentrados na posse do interessado antes da edulcoração. Esta declaração só é válida se for acompanhada pela obrigação de fazer os registos de entrada e saída dos produtos utilizados para a operação.
- (22) É conveniente, de modo a evitar a utilização da sacarose na edulcoração dos vinhos licorosos, permitir, além da utilização do mosto de uvas concentrado, a do mosto de uvas concentrado rectificado.
- (23) O lote é uma prática enológica corrente e, tendo em conta os efeitos que pode ter, é necessário regulamentar o seu uso, nomeadamente para evitar abusos.
- (24) No caso dos vinhos ou dos mostos provenientes da mesma zona vitícola da Comunidade ou da mesma zona de produção de um país terceiro, a indicação da proveniência geográfica ou da casta de videira é de uma grande importância para o seu valor comercial. É, pois, oportuno considerar como lote igualmente a combinação dos vinhos ou dos mostos provenientes de uma única zona, mas, dentro desta, de diferentes unidades geográficas, bem como a combinação dos vinhos ou dos mostos obtidos a partir de diferentes castas de videira ou anos de colheita, desde que as indicações relativas a esses factos sejam feitas na designação do produto final da operação.
- (25) É conveniente permitir aos Estados-Membros que autorizem, por um período determinado e com fins de experimentação, o recurso a certas práticas ou tratamentos enológicos não previstos no Regulamento (CE) n.º 1493/1999.
- (26) O n.º 3 do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 postula a adopção dos métodos de análise que permitam determinar a composição dos produtos abrangidos pelo artigo 1.º do mesmo e as regras que permitam determinar se esses produtos foram objecto de tratamentos em violação das práticas enológicas permitidas.
- (27) O ponto J.1 do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê um exame analítico respeitante, no mínimo, aos valores dos elementos característicos do vqprd em causa, que constam entre os enumerados no ponto J.3 do mesmo.
- (28) O controlo das indicações que constam dos documentos relativos aos produtos em causa torna necessária a implementação de métodos de análise uniformes que assegurem a obtenção de dados precisos e comparáveis. Por consequência, estes métodos devem ser obrigatórios em qualquer transacção comercial ou em qualquer operação de controlo. Todavia, dadas as necessidades de controlo e as possibilidades limitadas do comércio, é conveniente admitir ainda, durante um período limitado, um certo número de métodos usuais, que permitam uma determinação rápida e suficientemente segura dos elementos pesquisados.
- (29) Os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho foram estabelecidos no Regulamento (CEE) n.º 2676/90 da Comissão ⁽¹⁾. Dada a validade dos métodos descritos nesse regulamento, é conveniente mantê-lo em vigor, com excepção dos métodos usuais que serão oportunamente eliminados.
- (30) O Comité de Gestão dos Vinhos não emitiu qualquer parecer no prazo limite estabelecido pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Objecto

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

⁽¹⁾ JO L 272 de 3.10.1990, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1293/2005 (JO L 205 de 6.8.2005, p. 12).

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

TÍTULO I

PRESCRIÇÕES RELATIVAS A CERTAS UVAS E MOSTOS DE UVAS

Artigo 2.º

Utilização de uvas provenientes de certas castas

1. É proibida a vinificação de uvas das castas classificadas unicamente na categoria de uvas de mesa.

2. Em derrogação do n.º 5 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, podem ser utilizadas na Comunidade, na elaboração dos produtos referidos nessa disposição, uvas provenientes das castas constantes do anexo I do presente regulamento.

Artigo 3.º

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

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

Artigo 4.º

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

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

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

TÍTULO II

PRÁTICAS E TRATAMENTOS ENOLÓGICOS

CAPÍTULO I

Limites e condições relativos à utilização de certas substâncias permitidas para fins enológicos

Artigo 5.º

Limites de emprego de certas substâncias

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

Artigo 6.º

Especificações de pureza e identidade das substâncias utilizadas no âmbito das práticas enológicas

As especificações de pureza e identidade das substâncias utilizadas no âmbito das práticas enológicas referidas no n.º 2, alínea c), do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 são as fixadas pela Directiva 96/77/CE da Comissão ⁽¹⁾. Se for caso disso, os critérios de pureza são completados por prescrições específicas previstas no presente regulamento.

Artigo 7.º

Tartarato de cálcio

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

Artigo 8.º

Ácido tartárico

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

- a) Provenientes das castas Elbling e Riesling; e
- b) Provenientes de uvas colhidas nas seguintes regiões vitícolas da parte setentrional da zona vitícola A:
 - Ahr,
 - Rheingau,

⁽¹⁾ JO L 339 de 30.12.1996, p. 1.

- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. O ácido tartárico cujo emprego é previsto nas alíneas l) e m) do ponto 1 e nas alíneas k) e l) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, igualmente designado por ácido L-tartárico, deve ser de origem agrícola, podendo ser extraído, nomeadamente, de produtos vitivinícolas. Deve satisfazer igualmente os critérios de pureza estabelecidos pela Directiva 96/77/CE.

Artigo 9.º

Resina de pinheiro de Alepo

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

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

2. Se a Grécia pretender alterar as disposições a que se refere a alínea b) do n.º 1, informará a Comissão previamente desse facto. Se a Comissão não reagir nos dois meses seguintes a essa comunicação, a Grécia pode pôr em prática as referidas alterações.

Artigo 10.º

Betaglucanase

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

Artigo 11.º

Bactérias lácteas

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

Artigo 12.º

Lisozima

A lisozima, cuja utilização se encontra prevista na alínea r) do ponto 1 e na alínea z-b) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizada se satisfizer as prescrições do anexo VIII do presente regulamento.

Artigo 13.º

Resinas permutadoras de iões

As resinas permutadoras de iões que podem ser utilizadas em conformidade com a alínea h) do ponto 2 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 são copolímeros do estireno ou do divinilbenzeno contendo grupos ácido sulfónico ou amónio. Estas resinas devem estar conformes com as prescrições do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ e com as disposições comunitárias e nacionais adoptadas para a aplicação deste Regulamento. As resinas não devem, ainda, ceder, aquando do controlo pelo método de análise que figura no anexo IX do presente regulamento, para cada um dos solventes mencionados, mais de 1 mg por litro de matérias orgânicas. A sua regeneração deve ser efectuada por meio de substâncias admitidas para a elaboração de alimentos.

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

Artigo 14.º

Ferrocianeto de potássio

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

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

⁽¹⁾ JO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

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

Artigo 15.º

Fitato de cálcio

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

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

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

Artigo 16.º

Ácido DL-tartárico

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

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

Artigo 17.º

Dicarbonato dimetílico

A adição de dicarbonato dimetílico, prevista na alínea z-c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, pode apenas ser efectuada nos limites fixados no anexo IV do presente regulamento e deve satisfazer as prescrições constantes do anexo X do presente regulamento.

Artigo 18.º

Tratamento por electrodiálise

O tratamento por electrodiálise, cuja utilização para assegurar a estabilização tartárica do vinho se encontra prevista na alínea b) do ponto 4 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ser utilizado se satisfizer as prescrições do anexo XI do presente regulamento.

Artigo 19.º

Urease

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

Artigo 20.º

Adição de oxigénio

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

Artigo 21.º

Derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borra de vinho e bagaço de uvas ou polpa de «aszú» espremida

O derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borra de vinho e bagaço de uvas ou polpa de «aszú» espremida, previsto no ponto 4, alínea d), do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, será efectuado do seguinte modo, de acordo com as disposições húngaras em vigor em 1 de Maio de 2004:

- a) O «Tokaji fordítás» será preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre polpa de «aszú» espremida;
- b) O «Tokaji mászlás» será preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre «borra de szamorodni» ou de «aszú».

Artigo 22.º

Utilização de pedaços de madeira de carvalho

A utilização de pedaços de madeira de carvalho, prevista no ponto 4, alínea e), do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, só pode ter lugar no respeito das prescrições do anexo XIII do presente regulamento.

CAPÍTULO II

Limites e condições especiais

Artigo 23.º

Teor de dióxido de enxofre

1. As alterações das listas de vinhos constantes do ponto A.2 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 figuram no anexo XIV do presente regulamento.
2. Podem ser oferecidos para consumo humano directo, até ao esgotamento das existências:

— os vinhos originários da Comunidade, com exclusão de Portugal, produzidos antes de 1 de Setembro de 1986, excepto os vinhos espumantes e os vinhos licorosos, e

— os vinhos originários de países terceiros e de Portugal importados na Comunidade antes de 1 de Setembro de 1987, excepto os vinhos espumantes e os vinhos licorosos,

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

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

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

— os vinhos originários de Espanha elaborados antes de 1 de Setembro de 1986 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições espanholas em vigor antes dessa data,

— os vinhos originários de Portugal elaborados antes de 1 de Janeiro de 1991 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições portuguesas em vigor antes dessa data.

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

— 250 mg por litro para os vinhos espumantes,

— 200 mg por litro para os vinhos espumantes de qualidade.

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

— os vinhos originários de Espanha elaborados antes de 1 de Setembro de 1986 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições espanholas em vigor antes dessa data,

— os vinhos originários de Portugal elaborados antes de 1 de Janeiro de 1991 cujo teor de dióxido de enxofre total não ultrapasse os teores prescritos pelas disposições portuguesas em vigor antes dessa data.

4. A lista dos casos em que, no que respeita a certos vinhos produzidos em determinadas zonas vitícolas do seu território, os Estados-Membros podem permitir, devido às circunstâncias do clima, que os teores máximos totais de dióxido de enxofre inferiores a 300 miligramas por litro, referidos no ponto A do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, sejam acrescidos de um máximo de 40 miligramas por litro, figuram no anexo XV do presente regulamento.

Artigo 24.º

Teor de acidez volátil

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

Artigo 25.º

Utilização de sulfato de cálcio em certos vinhos licorosos

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

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

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

TÍTULO III
PRÁTICAS ENOLÓGICAS

CAPÍTULO I

Enriquecimento

Artigo 26.º

Permissão de adição de sacarose

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

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

Todavia, o enriquecimento por adição de sacarose a seco pode ser excepcionalmente autorizado pelas autoridades nacionais nos departamentos franceses referidos na alínea c). A França comunicará de imediato as referidas autorizações à Comissão e aos outros Estados-Membros.

Artigo 27.º

Enriquecimento quando as condições climáticas tenham sido excepcionalmente desfavoráveis

Os anos no decurso dos quais é autorizado, de acordo com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 75.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, o aumento do título alcoométrico volúmico referido no ponto C.3 do anexo V do mesmo regulamento

devido a condições climáticas excepcionalmente desfavoráveis, em conformidade com o ponto C.4 do mesmo anexo, figuram no anexo XVII do presente regulamento, juntamente com a indicação das zonas vitícolas, das regiões geográficas e das castas em causa, se for caso disso.

Artigo 28.º

Enriquecimento dos vinhos de base destinados à elaboração dos vinhos espumantes

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

- a) Cada um dos componentes do vinho de base não ter já sido objecto de um enriquecimento;
- b) Estes componentes provirem exclusivamente de uvas colhidas no território do Estado-Membro;
- c) A operação de enriquecimento ser efectuada de uma só vez;
- d) Os limites a seguir indicados não serem ultrapassados:
 - i) 3,5 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola A, sob reserva de o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes ser pelo menos igual a 5 % vol.;
 - ii) 2,5 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola B, sob reserva de o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes ser pelo menos igual a 6 % vol.;
 - iii) 2 % vol. para o vinho de base constituído por componentes provenientes das zonas vitícolas C I a), C I b), C II ou C III, sob reserva de o título alcoométrico volúmico natural de cada um desses componentes ser pelo menos igual a 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. ou 9 % vol., respectivamente;
- e) O método utilizado ser a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado.

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

*Artigo 29.º***Regras administrativas relativas ao enriquecimento**

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

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

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

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

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

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

5. A declaração referida no n.º 1 não é exigida no Luxemburgo.

6. A inscrição nos registos das menções relativas ao desenrolar das operações destinadas a aumentar o título alcoométrico será efectuada imediatamente após o final da operação, em

conformidade com as disposições adoptadas em aplicação do artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

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

*CAPÍTULO II***Acidificação e desacidificação***Artigo 30.º***Regras administrativas relativas à acidificação e à desacidificação**

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

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

- a) O nome e o endereço do declarante;
- b) A natureza da operação;
- c) O local em que a operação foi efectuada.

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

*CAPÍTULO III***Regras comuns às operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação***Artigo 31.º***Acidificação e enriquecimento de um mesmo produto**

Os casos em que são permitidos a acidificação e o enriquecimento de um mesmo produto na acepção do anexo I do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, em conformidade com o ponto E.7 do anexo V deste, são estabelecidos de acordo com o procedimento referido no n.º 2 artigo 75.º do referido regulamento e figuram no anexo XVIII do presente regulamento.

*Artigo 32.º***Condições gerais relativas às operações de enriquecimento e às operações de acidificação e desacidificação dos produtos, excluído o vinho**

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

*Artigo 33.º***Derrogação das datas estabelecidas para as operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação**

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

CAPÍTULO IV

Edulcoração*Artigo 34.º***Regras técnicas relativas à edulcoração**

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

*Artigo 35.º***Regras administrativas relativas à edulcoração**

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

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

Todavia, os Estados-Membros podem admitir que, nos casos de operações de edulcoração praticadas habitualmente ou de forma contínua por uma empresa, seja enviada às autoridades competentes uma declaração válida para várias operações ou para um período determinado. Uma tal declaração só é aceite se a em-

presa mantiver um registo em que forem inscritas cada uma das operações de edulcoração e as menções referidas no n.º 3.

3. As declarações devem incluir as seguintes menções:

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

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

ii) o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do mosto de uvas que será adicionado,

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

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

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

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

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

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

*Artigo 36.º***Edulcoração de certos vinhos importados**

A edulcoração dos vinhos importados referida no ponto F.3 do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 está subordinada às condições previstas nos artigos 34.º e 35.º do presente regulamento.

*Artigo 37.º***Regras específicas relativas à edulcoração dos vinhos licorosos**

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

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

*CAPÍTULO V***Lote***Artigo 38.º***Definição**

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

- a) De diferentes Estados;
- b) De diferentes zonas vitícolas da Comunidade, na acepção do anexo III do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, ou de diferentes zonas de produção de um país terceiro;
- c) Da mesma zona vitícola da Comunidade ou da mesma zona de produção de um país terceiro, mas tendo diferentes proveniências geográficas, castas de videira ou anos de colheita, desde que as indicações relativas à sua proveniência, casta ou ano sejam feitas ou devam ser feitas na designação do produto em causa; ou
- d) De diferentes categorias de vinhos ou de mostos.

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

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

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

3. Não se considera lote:

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

*Artigo 39.º***Regras gerais relativas ao lote**

1. São proibidos a mistura e o lote dos seguintes produtos se um dos componentes não estiver em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 ou do presente regulamento:

- a) Vinhos de mesa entre si; ou
- b) Vinhos aptos a dar vinhos de mesa entre si ou com vinhos de mesa; ou
- c) Vqprd entre si.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VI

Adição de outros produtos

Artigo 40.º

Adição de destilado aos vinhos licorosos e a certos vqlprd

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

Artigo 41.º

Adição de outros produtos e utilização de mostos de uvas na elaboração de certos vqlprd

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

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

Artigo 42.º

Adição de álcool aos vinhos frisantes

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

CAPÍTULO VII

Condições relativas ao envelhecimento

Artigo 43.º

Envelhecimento de certos vinhos licorosos

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

TÍTULO IV

UTILIZAÇÃO EXPERIMENTAL DE NOVAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Artigo 44.º

Regras gerais

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

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

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

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

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

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

TÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 45.º

Vinhos produzidos antes de 1 de Agosto de 2000

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

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

Feito em Bruxelas, em 8 de Maio de 2008.

Artigo 46.º

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

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

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

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

Artigo 47.º

Métodos de análise comunitários aplicáveis

O Regulamento (CEE) n.º 2676/90 é aplicável aos produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

Artigo 48.º

Revogações

O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 é revogado.

As remissões para o Regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento, e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo XXIII.

Artigo 49.º

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

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

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

(Artigo 2.º do presente regulamento)

(p.m.)

ANEXO II

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

(Artigo 3.º do presente regulamento)

(p.m.)

ANEXO III

A. Lista das castas de videira cujas uvas podem ser utilizadas na constituição do vinho de base destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático e de veqprd de tipo aromático*(N.º 1 do artigo 4.º do presente regulamento)*

Aleatico N
Assyrtiko (Assyrtiko)
Bourboulenc B
Brachetto N
Clairette B
Colombard B
Csaba gyöngye B
Czerszegi fűszeres B
Freisa N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Girò N
Γλυκερίθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Irsai Olivér B
Macabeu B
Malvasia (todos)
Mauzac blanc and rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau B
Moscatel (todos)
Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Torbato
Zefír B

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

(N.º 2 do artigo 4.º do presente regulamento)

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

ANEXO IV

Limites de utilização de determinadas substâncias

(Artigo 5.º do presente regulamento)

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

Substâncias	Utilização em uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação	Utilização em mosto de uvas parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza, vinho apto a dar vinho de mesa, vinho de mesa, vinho espumante, vinho espumoso gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinhos licorosos e VQPRD
Preparados de paredes celulares de leveduras	40 g/hl	40 g/hl
Dióxido de carbono		Teor máximo do vinho tratado: 2 g/l
Ácido L-ascórbico	250 mg/l	250 mg/l; o teor máximo do vinho tratado não deve exceder 250 mg/l
Ácido cítrico		Teor máximo do vinho tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato de cobre		1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l
Carvões de uso enológico	100 g de produto seco por hectolitro	100 g de produto seco por hectolitro
Sais nutritivos: fosfato diamónico ou sulfato de amónio	1 g/l (expresso em sal) ⁽¹⁾	0,3 g/l (expresso em sal), na elaboração de vinhos espumantes
Sulfito de amónio ou bissulfito de amónio	0,2 g/l (expresso em sal) ⁽²⁾	
Factores de crescimento: tiamina, na forma de cloridrato	0,6 mg/l (expresso em tiamina)	0,6 mg/l (expresso em tiamina), na elaboração de vinhos espumantes
Polivinilpolipirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
Tartarato de cálcio		200 g/hl
Fitato de cálcio		8 g/hl
Lisozima	500 mg/l ⁽³⁾	500 mg/l ⁽⁴⁾
Dicarbonato dimetilico		200 mg/l; resíduos não detectáveis no vinho colocado no mercado

⁽¹⁾ Estes produtos podem também ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 1 g/l, sem prejuízo do limite de 0,2 g/l acima indicado.

⁽²⁾ Estes produtos podem também ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 1 g/l, sem prejuízo do limite de 0,2 g/l acima indicado.

⁽³⁾ Se a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder o limite de 500 mg/l.

⁽⁴⁾ Se a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder o limite de 500 mg/l.

ANEXO V

Prescrições relativas ao tartarato de cálcio

(Artigo 7.º do presente regulamento)

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

PRESCRIÇÕES

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

ANEXO VI

Prescrições relativas à betaglucanase

(Artigo 10.º do presente regulamento)

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

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

ANEXO VII

Bactérias lácteas

(Artigo 11.º do presente regulamento)

CONDIÇÕES

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

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

FORMA

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

BACTÉRIAS IMOBILIZADAS

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

CONTROLOS**Químico**

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

Microbiologia

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

ADITIVOS

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

DATA DA PRODUÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

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

CONSERVAÇÃO

As condições de armazenagem devem constar claramente no rótulo.

MÉTODOS DE ANÁLISE

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

Meio A

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

Meio B

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

Meio C

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

ANEXO VIII

Prescrições relativas à liozima

(Artigo 12.º do presente regulamento)

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A liozima pode ser adicionada ao mosto de uvas, ao mosto parcialmente fermentado e ao vinho com objectivo de controlo ao crescimento e actividade das bactérias responsáveis pela fermentação maloláctica nesses produtos.

PRESCRIÇÕES

- A dose máxima de utilização é fixada no anexo IV do presente regulamento.
 - O produto utilizado deve satisfazer os critérios de pureza estabelecidos pela Directiva 96/77/CE.
-

ANEXO IX

Determinação das perdas de matéria orgânica das resinas permutadoras de iões

(Artigo 13.º do presente regulamento)

1. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

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

2. DEFINIÇÃO

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

3. PRINCÍPIO

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

4. REAGENTES

Todos os reagentes devem ser de qualidade analítica.

Solventes de extracção.

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

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

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

5. INSTRUMENTOS

5.1. Colunas de cromatografia de troca iónica.

5.2. Provetas de dois litros.

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

5.4. Estufa com dispositivo de controlo termostático, regulado para 105 ± 2 °C.

5.5. Mufla com dispositivo de controlo termostático, regulado para 850 ± 25 °C.

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

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

6. MÉTODO

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

6.2. Para as resinas aniónicas, fazer passar os três solventes de extracção (pontos 4.1, 4.2 e 4.3) separadamente através das colunas preparadas para este efeito (ponto 6.1), com um débito de 350 a 450 mililitros por hora. Rejeitar de cada vez o primeiro litro de líquido eluído e recolher os dois litros seguintes em provetas graduadas (ponto 5.2). Para as resinas catiónicas, fazer passar somente os dois solventes indicados nos pontos 4.1 e 4.2 através das colunas preparadas para este efeito.

- 6.3. Fazer evaporar cada um dos três líquidos eluídos sobre uma placa de aquecimento ou com a ajuda de um evaporador de raios infravermelhos (ponto 5.7) numa cápsula rasa de evaporação (ponto 5.3) previamente limpa e pesada (m0). Colocar as cápsulas numa estufa (ponto 5.4) e secar a peso constante (m1).
- 6.4. Depois de registado o peso da cápsula assim seca (ponto 6.3), colocá-la numa mufla (ponto 5.5) e incinerar até obter um peso constante (m2).
- 6.5. Determinar a matéria orgânica extraída (ponto 7.1). Se o resultado for superior a 1 miligrama por litro, fazer um branco com os reagentes e recalculer o peso da matéria orgânica extraída.

Efectuar o ensaio em branco repetindo as operações indicadas nos pontos 6.3 e 6.4, mas utilizando dois litros de solvente de extracção, o que dá o peso m3 e m4, correspondendo, respectivamente, aos pontos 6.3 e 6.4.

7. EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

7.1. Fórmula e cálculo dos resultados

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

$$500 (m1 - m2)$$

em que m1 e m2 são expressos em gramas.

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

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

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

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

ANEXO X

Prescrições aplicáveis ao dicarbonato dimetílico

(Artigo 17.º do presente regulamento)

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O objectivo da adição de dicarbonato dimetílico ao vinho consiste em assegurar a estabilização microbiológica do vinho engarrafado que contenha açúcares fermentáveis.

PRESCRIÇÕES

- A adição deve ser efectuada pouco antes do engarrafamento, definido como a introdução do produto em causa, para fins comerciais, em recipientes com um conteúdo de 60 litros ou menos,
 - O tratamento pode apenas ser aplicado a vinhos com teor de açúcares não inferior a 5 g/l,
 - A dose máxima de utilização é fixada no anexo IV do presente regulamento; o produto não deve ser detectável no vinho colocado no mercado,
 - O produto utilizado deve satisfazer os critérios de pureza fixados pela Directiva 96/77/CE,
 - O tratamento deve ser objecto de inscrição no registo referido no n.º 2 do artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.
-

ANEXO XI

Prescrições relativas ao tratamento por electrodiálise

(Artigo 18.º do presente regulamento)

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

1. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS ÀS MEMBRANAS

- 1.1. As membranas devem estar dispostas alternadamente num sistema tipo filtro-prensa (ou qualquer outro sistema apropriado) que estabeleça uma diferenciação entre compartimentos de tratamento (vinho) e compartimentos de concentração (efluente aquoso).
- 1.2. As membranas permeáveis aos catiões devem estar adaptadas unicamente à extracção de catiões, nomeadamente dos catiões K^+ e Ca^{++} .
- 1.3. As membranas permeáveis aos aniões devem estar adaptadas unicamente à extracção de aniões, nomeadamente dos aniões tartarato.
- 1.4. As membranas não devem alterar substancialmente a composição físico-química e as características organolépticas do vinho e devem satisfazer as seguintes condições:
 - devem ser fabricadas, de acordo com as boas práticas de fabricação, a partir de substâncias autorizadas para o fabrico de materiais de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios que figurem no anexo II da Directiva 2002/72/CE da Comissão ⁽¹⁾,
 - o utilizador do equipamento de electrodiálise deve demonstrar que as membranas utilizadas possuem as características acima descritas e que as intervenções de substituição foram efectuadas por pessoal especializado,
 - não devem libertar qualquer substância em quantidade tal que constitua um perigo para a saúde humana ou prejudique o gosto ou o cheiro do género alimentício e devem satisfazer os requisitos da Directiva 2002/72/CE,
 - ao serem utilizadas, não devem existir interacções entre os componentes das membranas e os componentes do vinho susceptíveis de resultarem na formação, no produto tratado, de novos compostos que possam ter consequências toxicológicas.

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

O método experimental recomendado é o seguinte:

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

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

⁽¹⁾ JO L 220 de 15.8.2002, p. 18.

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

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

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

2. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DAS MEMBRANAS

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

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

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

ANEXO XII

Prescrições relativas à urease

(Artigo 19.º do presente regulamento)

- 1) Codificação internacional da urease: EC 3-5-1-5, n.º CAS: 9002-13-5.
- 2) Actividade: a urease (activa em meio ácido) decompõe a ureia em amoníaco e dióxido de carbono. A actividade declarada é de, pelo menos, 5 unidades/mg, sendo uma unidade definida como a quantidade de enzima libertada por 1 μ mole de NH_3 por minuto a 37 °C a partir de uma concentração de ureia de 5 g/l (pH4).
- 3) Origem: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Domínio de aplicação: decomposição da ureia presente nos vinhos destinados a um envelhecimento prolongado, sempre que a concentração inicial de ureia seja superior a 1 mg/l.
- 5) Dose máxima de utilização: 75 mg de preparação enzimática por litro de vinho tratado não ultrapassando 375 unidades de urease por litro de vinho. No fim do tratamento, a actividade enzimática residual deve ser totalmente eliminada por filtração do vinho (diâmetro dos poros inferior a 1 μ m).
- 6) Especificações de pureza química e microbiológica:

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

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

ANEXO XIII

Prescrições relativas aos pedaços de madeira de carvalho

(artigo 22.º do presente regulamento)

OBJECTO, ORIGEM E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Os pedaços de madeira de carvalho são utilizados na elaboração de vinhos para transmitir ao vinho certos constituintes da madeira de carvalho.

Os pedaços de madeira devem provir exclusivamente de espécies de *Quercus*.

Os pedaços de madeira de carvalho podem ser deixados no estado natural ou ser aquecidos de modo ligeiro, médio ou forte, mas não devem ter sofrido combustão, incluindo à superfície, nem devem estar carbonosos, nem ser friáveis ao toque. Também não devem ter sofrido tratamentos químicos, enzimáticos ou físicos, além do aquecimento. Não lhes deve ser adicionado qualquer produto destinado a aumentar o seu poder aromatizante natural ou os seus compostos fenólicos extraíveis.

ROTULAGEM DO PRODUTO

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

DIMENSÕES

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

PUREZA

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

Este tratamento deve ser inscrito no registo previsto no n.º 2 do artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.

ANEXO XIV

Derrogações relativas ao teor de dióxido de enxofre

(N.º 1 do artigo 23.º, n.º 1 do presente regulamento)

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

a) 300 mg/l, no caso:

- dos vqprd brancos com direito à denominação de origem controlada «Gaillac»,
- dos vqprd com direito às denominações de origem «Alto Adige» ou «Trentino» designados pelas menções, ou por uma das menções, seguintes: «passito» ou «vendemmia tardiva»,
- os vqprd com direito à denominação de origem «Colli orientali del Friuli — Picolit»,
- dos vqprd Moscato di Pantelleria naturale e Moscato di Pantelleria,
- dos vinhos de mesa com direito a indicação geográfica a seguir indicados, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % vol. e o teor de açúcares residuais for superior a 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Jardin de la France,
 - Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

- dos vqprd designados pela menção «pozdní sběr»,
 - dos vqprd designados pela menção «neskorý zber»;
- b) 400 mg/l, no caso:
- dos vqprd brancos com direito às denominações de origem controladas «Alsace», «Alsace grand cru» seguida da menção «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», «Anjou-Coteaux de la Loire», «Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon», «Coteaux du Layon» seguida do nome do município de origem, «Coteaux du Layon» seguida de «Chaume», «Coteaux de Saumur», «Pacherenc du Vic Billh» e «Saussignac»,
 - dos vinhos doces de uvas sobreamadurecidas e dos vinhos doces de uvas passas originários da Grécia cujo teor de açúcares residuais, expresso em açúcar invertido, seja igual ou superior a 45 g/l e que tenham direito às seguintes denominações de origem: Samos (Σάμος), Rodes (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cefalonia (Κεφαλονία), Lemnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemeia (Νεμέα), Dafnis (Δαφνές),
 - dos vqprd designados pelas menções «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» e «slámové víno»,
 - dos vqprd designados pelas menções «bobuľový výber», «hrozienský výber» e «ľadový výber»,
 - dos vqprd com direito à denominação de origem «Albana di Romagna» designados pela menção «passito»,
 - dos vqprd luxemburgueses designados pelas menções «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;
- c) 350 mg/l, no caso:
- dos vqprd designados pela menção «výběr z hroznů»,
 - dos vqprd designados pela menção «výber z hrozna».

Em complemento do ponto A do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 o teor máximo de dióxido de enxofre é fixado em 400 mg/l, no que respeita aos vinhos brancos originários do Canadá com teor de açúcares residuais igual ou superior a 5 g/l, expresso em açúcar invertido e com direito à menção «Icewine».

ANEXO XV

Aumento do teor máximo total de dióxido de enxofre quando as condições climáticas o tornarem necessário*(N.º 4 do artigo 23.º do presente regulamento)*

	Ano	Estado-Membro	Zonas(s) vitícola(s)	Vinhos abrangidos
1.	2000	Alemanha	Todas as zonas vitícolas do território alemão	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas durante o ano 2000
2.	2006	Alemanha	As zonas vitícolas das regiões de Bade-Vurtemberg, Baviera, Hesse e Renânia-Palatinado	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas durante o ano 2006
3.	2006	França	Zonas vitícolas dos departamentos do Baixo Reno e do Alto Reno	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas durante o ano 2006

ANEXO XVI

Teor de acidez volátil*(Artigo 24.º do presente regulamento)*

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

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

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

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

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

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

— Barsac,

— Cadillac,

— Cérons,

— Loupiac,

— Monbazillac,

— Sainte-Croix-du-Mont,

— Sauternes,

— Anjou-Coteaux de la Loire,

— Bonnezeaux,

— Coteaux de l'Aubance,

— Coteaux du Layon,

— Coteaux du Layon, seguido do nome do município de origem,

— Coteaux du Layon, seguido de «Chaume»,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace e Alsace grand cru, designados e apresentados com a menção «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»,

— Arbois, seguido da menção «vin de paille»,

— Côtes du Jura, seguido da menção «vin de paille»,

— L'Etoile, seguido da menção «vin de paille»,

- Hermitage, seguido da menção «vin de paille»,
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac;

os vinhos de mesa com direito a indicação geográfica a seguir indicados, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % e o teor de açúcares residuais for superior a 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Jardin de la France, excepto no caso dos vinhos produzidos na zona com direito à designação controlada de origem e nas zonas plantadas com a casta Chenin, nos departamentos de Maine-et-Loire e Indre-et-Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

os vinhos a seguir indicados, designados e apresentados com a menção «vin doux naturel»:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,

- Grand Roussillon,
 - Grand Roussillon rancio,
 - Maury,
 - Maury rancio,
 - Muscat de Beaumes-de-Venise,
 - Muscat de Frontignan,
 - Muscat de Lunel,
 - Muscat de Mireval,
 - Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
 - Rasteau,
 - Rasteau rancio,
 - Rivesaltes,
 - Rivesaltes rancio,
 - Vin de Frontignan,
 - Muscat du Cap Corse;
- c) *No que diz respeito aos vinhos italianos:*
- i) em 25 miliequivalentes por litro para:
 - os vqprd Marsala,
 - os vqprd Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria e Malvasia delle Lipari,
 - os vqprd Colli orientali del Friuli acompanhados da indicação «Picolit»,
 - os vqprd e os vlqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções ou uma das menções «vin santo», «passito», «liquoroso» ou «vendemmia tardiva», à excepção dos vqprd com direito à denominação de origem Alto Adige designados pelas menções ou uma das menções «passito» e «vendemmia tardiva»,
 - os vinhos de mesa com direito a indicação geográfica que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções ou uma das menções «vin santo», «passito», «liquoroso» ou «vendemmia tardiva»,
 - os vinhos de mesa obtidos a partir da casta «Vernaccia di Oristano B», colhida na Sardenha, que reúnam as condições para poderem ser designados por «Vernaccia di Sardegna»;
 - ii) em 40 miliequivalentes por litro para os vqprd com direito à denominação de origem Alto Adige designados pelas menções ou uma das menções «passito» ou «vendemmia tardiva»;
- d) *No que diz respeito aos vinhos austríacos:*
- em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «Beerenauslese» ou «Eiswein», com excepção dos vinhos designados pela menção «Eiswein» provenientes da vindima de 2003,
 - em 40 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «Ausbruch», «Trockenbeerenauslese» ou «Strohwein», bem como para os vinhos designados pela menção «Eiswein» provenientes da vindima de 2003;

e) *No que diz respeito aos vinhos originários do Reino Unido:*

em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd que sejam designados e apresentados pelos termos «botrytis» ou outros termos equivalentes, «noble late harvested», «special late harvested» ou «noble harvest» e reúnam as condições para poderem ser designados desse modo;

f) *No que diz respeito aos vinhos originários da Espanha:*

i) em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «vendimia tardía»,

ii) em 35 miliequivalentes por litro para:

— os vqprd de uvas sobreamadurecidas com direito à denominação de origem «Ribeiro»,

— os vqprd designados pela menção «generoso» ou «generoso de licor» e com direito às denominações de origem Condado de Huelva, Jerez Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga e Montilla-Moriles;

g) *No que diz respeito aos vinhos originários do Canadá:*

em 35 miliequivalentes por litro para os vinhos designados pela menção «Icewine»;

h) *No que diz respeito aos vinhos húngaros:*

em 25 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd:

— Tokaji másolás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

em 35 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *No que diz respeito aos vinhos checos:*

em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd designados pelas menções «výběr z bobulí» e «ledové víno»,

em 35 miliequivalentes por litro para os vqprd designados pelas menções «slámové víno» e «výběr z cibéb»;

j) *No que diz respeito aos vinhos gregos:*

em 30 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd com um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 13 % vol e um teor de açúcares residuais de pelo menos 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

- Rhodes (Ρόδος),
 - Patras (Πάτρα),
 - Rio Patron (Ρίο Πατρών),
 - Cephalonie (Κεφαλονιά),
 - Limnos (Λήμνος),
 - Sitia (Σητεία),
 - Santorini (Σαντορίνη),
 - Nemea (Νεμέα),
 - Daphnes (Δαφνές);
- k) *No que diz respeito aos vinhos cipriotas:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd «Κουμανδάρια» (Commandaria);
- l) *No que diz respeito aos vinhos eslovacos:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd:
- tokajské samorodné;
- em 35 miliequivalentes por litro para:
- tokajský výber;
- m) *No que diz respeito aos vinhos eslovenos:*
- em 30 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd:
- vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,
 - vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;
- em 35 miliequivalentes por litro para os seguintes vqprd:
- vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;
- n) *No que diz respeito aos vinhos luxemburgueses:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd luxemburgueses que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «vendanges tardives»,
 - em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd luxemburgueses que reúnam as condições para poderem ser designados pelas menções «vin de paille» e «vin de glace»;
- o) *No que diz respeito aos vinhos romenos:*
- em 25 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «DOC-CT»,
 - em 30 miliequivalentes por litro para os vqprd que reúnam as condições para poderem ser designados pela menção «DOC-CIB».
-

ANEXO XVII

Enriquecimento quando as condições climáticas tenham sido excepcionalmente desfavoráveis*(Artigo 27.º do presente regulamento)*

	Ano	Zona vitícola	Região geográfica	Casta (eventualmente)
1.	2000	A	Inglaterra, Gales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc e Wurzer

ANEXO XVIII

Casos em que são autorizados a acidificação e o enriquecimento de um mesmo produto*(Artigo 31.º do presente regulamento)*

(p.m.)

—

ANEXO XIX

Datas antes das quais, devido a condições climáticas excepcionais, podem ser efectuadas as operações de enriquecimento, acidificação e desacidificação*(Artigo 33.º do presente regulamento)*

(p.m.)

—

ANEXO XX

Características dos destilados de vinho ou de uvas secas que podem ser adicionados aos vinhos licorosos e a certos vinhos*(Artigo 40.º do presente regulamento)*

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

ANEXO XXI

Lista dos vlqprd cuja elaboração é objecto de normas especiais

A. LISTA DOS VLQPRD CUJA ELABORAÇÃO INCLUI A UTILIZAÇÃO DE MOSTO DE UVAS OU A MISTURA DESTE PRODUTO COM VINHO

(N.º 1 do artigo 41.º do presente regulamento)

GRÉCIA

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

ESPAÑA

vlqprd	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ΙΤΑΛΙΑ

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

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

(N.º 2 do artigo 41.º do presente regulamento)

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

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

GRÉCIA

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

ESPAÑA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

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

GRÉCIA

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

FRANÇA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

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

GRÉCIA

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

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

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

ESPAÑA

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

ITÁLIA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

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

ESPAÑA

vlqprd	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITÁLIA

Marsala.

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

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

ESPAÑA

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

ITÁLIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

ANEXO XXII

Regulamento revogado com a lista das sucessivas alterações

Regulamento (CE) n.º 1622/2000 da Comissão
(JO L 194 de 31.7.2000, p. 1)

Regulamento (CE) n.º 2451/2000
(JO L 282 de 8.11.2000, p. 7)

Regulamento (CE) n.º 885/2001
(JO L 128 de 10.5.2001, p. 54)

Unicamente o Art. 2

Regulamento (CE) n.º 1609/2001
(JO L 212 de 7.8.2001, p. 9)

Regulamento (CE) n.º 1655/2001
(JO L 220 de 15.8.2001, p. 17)

Regulamento (CE) n.º 2066/2001
(JO L 278 de 23.10.2001, p. 9)

Regulamento (CE) n.º 2244/2002
(JO L 341 de 17.12.2002, p. 27)

Regulamento (CE) n.º 1410/2003
(JO L 201 de 8.8.2003, p. 9)

Ponto 6.A.30 do Anexo II do Acto de Adesão de 2003
(JO L 236 de 23.9.2003, p. 346)

Regulamento (CE) n.º 1427/2004
(JO L 263 de 10.8.2004, p. 3)

Regulamento (CE) n.º 1428/2004
(JO L 263 de 10.8.2004, p. 7)

Regulamento (CE) n.º 1163/2005
(JO L 188 de 20.7.2005, p. 3)

Regulamento (CE) n.º 643/2006
(JO L 115 de 28.4.2006, p. 6)

Unicamente o Art. 1

Regulamento (CE) n.º 1507/2006
(JO L 280 de 12.10.2006, p. 9)

Unicamente o Art. 1

Regulamento (CE) n.º 2030/2006
(JO L 414 de 30.12.2006, p. 40)

Unicamente o Art. 2

Regulamento (CE) n.º 388/2007
(JO L 97 de 12.4.2007, p. 3)

Regulamento (CE) n.º 389/2007
(JO L 97 de 12.4.2007, p. 5)

Regulamento (CE) n.º 556/2007
(JO L 132 de 24.5.2007, p. 3)

Regulamento (CE) n.º 1300/2007
(JO L 289 de 7.11.2007, p. 8)

ANEXO XXIII

Quadro de correspondência

Regulamento (CE) n.º 1622/2000	Presente regulamento
Artigos 1.º a 7.º	Artigos 1.º a 7.º
Artigo 8.º, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 8.º, n.º 1, frase introdutória
Artigo 8.º, primeiro parágrafo, primeiro travessão	Artigo 8.º, n.º 1, alínea a)
Artigo 8.º, primeiro parágrafo, segundo travessão	Artigo 8.º, n.º 1, alínea b)
Artigo 8.º, segundo parágrafo	Artigo 8.º, n.º 2
Artigo 9.º, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 9.º, n.º 1, frase introdutória
Artigo 9.º, primeiro parágrafo, primeiro travessão	Artigo 9.º, n.º 1, alínea a)
Artigo 9.º, primeiro parágrafo, segundo travessão	Artigo 9.º, n.º 1, alínea b)
Artigo 9.º, primeiro parágrafo, terceiro travessão	Artigo 9.º, n.º 1, alínea c)
Artigo 9.º, segundo parágrafo	Artigo 9.º, n.º 2
Artigos 10.º e 11.º	Artigos 10.º e 11.º
Artigo 11.º-A	Artigo 12.º
Artigo 12.º	Artigo 13.º
Artigo 13.º	Artigo 14.º
Artigo 14.º	Artigo 15.º
Artigo 15.º	Artigo 16.º
Artigo 15.º-A	Artigo 17.º
Artigo 16.º	Artigo 18.º
Artigo 17.º	Artigo 19.º
Artigo 18.º	Artigo 20.º
Artigo 18.º-A	Artigo 21.º
Artigo 18.º-B	Artigo 22.º
Artigo 19.º	Artigo 23.º
Artigo 20.º	Artigo 24.º
Artigo 21.º	Artigo 25.º
Artigo 22.º	Artigo 26.º
Artigo 23.º	Artigo 27.º
Artigo 24.º, frase introdutória	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, frase introdutória
Artigo 24.º, alínea a)	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, alínea a)
Artigo 24.º, alínea b)	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, alínea b)
Artigo 24.º, alínea c)	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, alínea c)
Artigo 24.º, alínea d), frase introdutória	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, alínea d), frase introdutória
Artigo 24.º, alínea d), primeiro travessão	Artigo 28.º, alínea d), primeiro parágrafo, subalínea i)
Artigo 24.º, alínea d), segundo travessão	Artigo 28.º, alínea d), primeiro parágrafo, subalínea ii)
Artigo 24.º, alínea d), terceiro travessão	Artigo 28.º, alínea d), primeiro parágrafo, subalínea iii)
Artigo 24.º, alínea d), frase final	Artigo 28.º, segundo parágrafo
Artigo 24.º, alínea e)	Artigo 28.º, primeiro parágrafo, alínea e)

Regulamento (CE) n.º 1622/2000	Presente regulamento
Artigo 25.º, n.º 1	Artigo 29.º, n.º 1
Artigo 25.º, n.º 2, frase introdutória	Artigo 29.º, n.º 2, frase introdutória
Artigo 25.º, n.º 2, primeiro travessão	Artigo 29.º, n.º 2, alínea a)
Artigo 25.º, n.º 2, segundo travessão	Artigo 29.º, n.º 2, alínea b)
Artigo 25.º, n.º 2, terceiro travessão	Artigo 29.º, n.º 2, alínea c)
Artigo 25.º, n.º 2, quarto travessão	Artigo 29.º, n.º 2, alínea d)
Artigo 25.º, n.º 2, quinto travessão	Artigo 29.º, n.º 2, alínea e)
Artigo 25.º, n.ºs 3 a 6	Artigo 29.º, n.ºs 3 a 6
Artigo 26.º, n.º 1	Artigo 30.º, n.º 1
Artigo 26.º, n.º 2, frase introdutória	Artigo 30.º, n.º 2, frase introdutória
Artigo 26.º, n.º 2, primeiro travessão	Artigo 30.º, n.º 2, alínea a)
Artigo 26.º, n.º 2, segundo travessão	Artigo 30.º, n.º 2, alínea b)
Artigo 26.º, n.º 2, terceiro travessão	Artigo 30.º, n.º 2, alínea c)
Artigo 26.º, n.º 3	Artigo 30.º, n.º 3
Artigo 27.º	Artigo 31.º
Artigo 28.º	Artigo 32.º
Artigo 29.º	Artigo 33.º
Artigo 30.º	Artigo 34.º
Artigo 31.º	Artigo 35.º
Artigo 32.º	Artigo 36.º
Artigo 33.º	Artigo 37.º
Artigo 34.º, n.º 1	Artigo 38.º, n.º 1
Artigo 34.º, n.º 2, frase introdutória	Artigo 38.º, n.º 2, frase introdutória
Artigo 34.º, n.º 2, primeiro travessão	Artigo 38.º, n.º 2, alínea a)
Artigo 34.º, n.º 2, segundo travessão	Artigo 38.º, n.º 2, alínea b)
Artigo 34.º, n.º 2, frase final	Artigo 38.º, n.º 2, frase final
Artigo 34.º, n.º 3	Artigo 38.º, n.º 3
Artigo 35.º, n.º 1, frase introdutória	Artigo 39.º, n.º 1, frase introdutória
Artigo 35.º, n.º 1, primeiro travessão	Artigo 39.º, n.º 1, alínea a)
Artigo 35.º, n.º 1, segundo travessão	Artigo 39.º, n.º 1, alínea b)
Artigo 35.º, n.º 1, terceiro travessão	Artigo 39.º, n.º 1, alínea c)
Artigo 35.º, n.º 1, frase final	Artigo 39.º, n.º 1, frase introdutória
Artigo 35.º, n.ºs 2 e 3	Artigo 39.º, n.ºs 2 e 3
Artigo 35.º, n.º 4, frase introdutória	Artigo 39.º, n.º 4, frase introdutória
Artigo 35.º, n.º 4, alínea a)	Artigo 39.º, n.º 4, alínea a)
Artigo 35.º, n.º 4, alínea b), frase introdutória	Artigo 39.º, n.º 4, alínea b), frase introdutória
Artigo 35.º, n.º 4, alínea b), primeiro travessão	Artigo 39.º, n.º 4, alínea b), subalínea i)
Artigo 35.º, n.º 4, alínea b), segundo travessão	Artigo 39.º, n.º 4, alínea b), subalínea ii)
Artigo 35.º, n.º 5	Artigo 39.º, n.º 5
Artigo 37.º	Artigo 40.º

Regulamento (CE) n.º 1622/2000	Presente regulamento
Artigo 38.º	Artigo 41.º
Artigo 39.º	Artigo 42.º
Artigo 40.º	Artigo 43.º
Artigo 41.º, n.º 1, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 44.º, n.º 1, primeiro parágrafo, frase introdutória
Artigo 41.º, n.º 1, primeiro parágrafo, primeiro travessão	Artigo 44.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea a)
Artigo 41.º, n.º 1, primeiro parágrafo, segundo travessão	Artigo 44.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea b)
Artigo 41.º, n.º 1, primeiro parágrafo, terceiro travessão	Artigo 44.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea c)
Artigo 41.º, n.º 1, primeiro parágrafo, quarto travessão	Artigo 44.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea d)
Artigo 41.º, n.º 1, segundo parágrafo	Artigo 44.º, n.º 1, segundo parágrafo
Artigo 41.º, n.ºs 2, 3 e 4	Artigo 44.º, n.ºs 2, 3 e 4
Artigo 42.º	Artigo 45.º
Artigo 43.º	Artigo 46.º
Artigo 44.º, n.º 1	-
Artigo 44.º, n.º 2	Artigo 47.º
-	Artigo 48.º
Artigo 45.º	Artigo 49.º
Anexo I	Anexo I
Anexo II	Anexo II
Anexo III	Anexo III
Anexo IV	Anexo IV
Anexo VI	Anexo V
Anexo VII	Anexo VI
Anexo VIII	Anexo VII
Anexo VIII-A	Anexo VIII
Anexo IX	Anexo IX
Anexo IX-A	Anexo X
Anexo X	Anexo XI
Anexo XI	Anexo XII
Anexo XI-A	Anexo XIII
Anexo XII	Anexo XIV
Anexo XII-A	Anexo XV
Anexo XIII	Anexo XVI
Anexo XIV	Anexo XVII
Anexo XV	Anexo XVIII
Anexo XVI	Anexo XIX
Anexo XVII	Anexo XX
Anexo XVIII	Anexo XXI
-	Anexo XXII
-	Anexo XXIII