

**▼ B**

3. Los expertos de la Comisión efectuarán, cuando resulte necesario, conjuntamente con las autoridades competentes y, en su caso, con expertos de los Estados miembros, controles *in situ* dirigidos a garantizar la aplicación del presente anexo.
4. El Estado miembro en cuyo territorio se realice un control proporcionará a la Comisión toda la ayuda que precise para llevar a cabo su cometido.
5. En el caso de la carne importada de terceros países, un autoridad competente designada por el tercer país o, en su caso, un órgano independiente de ambas partes, garantizarán que se cumplen las exigencias de la presente parte. Este órgano independiente deberá ofrecer todas las garantías del cumplimiento de la condiciones establecidas en la Norma Europea EN 45011 o en la Guía ISO 65.

## PARTE II

**Categorías de productos vitícolas****▼ M7**

Las categorías de productos vitícolas serán las establecidas en los puntos 1) a 17). Las categorías de productos vitícolas establecidas en el punto 1) y en los puntos 4) a 9) podrán someterse a un tratamiento de desalcoholización total o parcial de conformidad con el anexo VIII, parte I, sección E, tras haber alcanzado plenamente sus características respectivas descritas en dichos puntos.

**▼ B**

## 1) Vino

Se entenderá por "vino", el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

El vino debe tener:

- a) tanto si se han efectuado las operaciones señaladas en la sección B de la parte I del anexo VIII como si no, un grado alcohólico adquirido no inferior al 8,5 % vol., cuando proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A y B a que se refiere el apéndice I del presente anexo, y no inferior al 9 % vol. en las restantes zonas vitícolas;
- b) no obstante el grado alcohólico adquirido mínimo aplicable en general, un grado alcohólico adquirido no inferior al 4,5 % vol., si está acogido a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, tanto si se han efectuado las operaciones señaladas en la sección B de la parte I del anexo VIII como si no;
- c) un grado alcohólico total no superior al 15 % vol.; sin embargo, a título excepcional:
  - el límite máximo del grado alcohólico total podrá llegar al 20 % vol. en los vinos de determinadas zonas vitícolas de la Unión, que habrá de determinar la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2, que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico;

**▼ M5**

- el límite máximo del grado alcohólico total podrá superar el 15 % vol. en los vinos con denominación de origen protegida producidos sin enriquecimiento, o enriquecido solo por la concentración parcial de los procesos enumerados en el punto 1 de la sección B de la parte I del anexo VIII, siempre que la especificación del producto en el expediente técnico de la denominación de origen protegida de que se trate permita esta posibilidad;

**▼ B**

- d) una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que pueda establecer la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2.

**▼B**

Se entenderá por "retsina", el producido exclusivamente en el territorio geográfico de Grecia a partir de mosto de uva tratado con resina de *Pinus halepensis*. La utilización de resina de *Pinus halepensis* solo se permite para obtener vino "retsina" en las condiciones definidas por las disposiciones vigentes en Grecia.

Como excepción a lo dispuesto en la letra b) del segundo párrafo, se consideran vinos el "Tokaji eszencia" y el "Tokajská eszencia".

No obstante, los Estados miembros podrán autorizar la utilización de la palabra "vino" si:

- a) está acompañada por un nombre de fruta en forma de denominación compuesta, para la comercialización de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva, o
- b) forma parte de una denominación compuesta.

Se evitará toda posible confusión con productos de las categorías de vino del presente anexo.

## 2) Vino nuevo en proceso de fermentación

Se entenderá por "vino nuevo en proceso de fermentación" el producto cuya fermentación alcohólica aún no ha concluido y que aún no ha sido separado de las lías.

## 3) Vino de licor

Se entenderá por "vino de licor" el producto:

**▼M7**

- a) con un grado alcohólico adquirido igual o superior al 15 % vol. e inferior al 22 % vol. Excepcionalmente, y en el caso de los vinos de envejecimiento prolongado, estos límites podrán diferir en determinados vinos de licor con denominación de origen o indicación geográfica que figuren en la lista establecida por la Comisión mediante actos delegados adoptados de conformidad con el artículo 75, apartado 2, a condición de que:
  - los vinos sometidos al proceso de envejecimiento se ajusten a la definición de vinos de licor, y
  - el grado alcohólico volumétrico real del vino envejecido sea de 14 % vol. como mínimo;

**▼B**

- b) con un grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen o una indicación geográfica que figuren en la lista que establezca la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2;
- c) obtenido a partir de:
  - mosto de uva parcialmente fermentado,
  - vino,
  - una mezcla de esos dos productos, o
  - mosto de uva o una mezcla de este producto con vino, en el caso de los vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que determine la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2;
- d) que tenga un grado alcohólico natural inicial no inferior al 12 % vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que establezca la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2;

**▼B**

- e) al que se haya añadido lo siguiente:
- i) solos o mezclados:
    - alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96 % vol.,
    - destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 52 % vol. ni superior al 86 % vol.;
  - ii) así como, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:
    - mosto de uva concentrado,
    - una mezcla de uno de los productos señalados en la letra e), inciso i), con uno de los mostos de uva señalados en la letra c), primer y cuarto guiones;
- f) en el caso de determinados vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que establezca la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2, al cual se hayan añadido, no obstante lo dispuesto en la letra e):
- i) bien productos enunciados en la letra e), inciso i), solos o mezclados, o
  - ii) uno o varios de los productos siguientes:
    - alcohol de vino o alcohol de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 95 % vol. ni superior al 96 % vol.,
    - aguardiente de vino o de orujo de uva con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52 % vol. ni superior al 86 % vol.,
    - aguardiente de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52 % vol. e inferior al 94,5 % vol., y
  - iii) en su caso, uno o varios de los productos siguientes:
    - mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada,
    - mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado,
    - mosto de uva concentrado,
    - una mezcla de uno de los productos señalados en la letra f), inciso ii), con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra c).

**4) Vino espumoso**

Se entenderá por "vino espumoso" el producto:

- a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
- de uvas frescas,
  - de mosto de uva, o
  - de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;

**▼B**

- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares; y
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad es de 8,5 % vol. como mínimo.

## 5) Vino espumoso de calidad

Se entenderá por "vino espumoso de calidad", el producto:

- a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
  - de uvas frescas,
  - de mosto de uva, o
  - de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3.5 bares; y
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad es de 9 % vol. como mínimo.

## 6) Vino espumoso aromático de calidad

Se entenderá por "vino espumoso aromático de calidad" el vino espumoso de calidad:

- a) obtenido utilizando, para constituir el vino base, únicamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de determinadas variedades de uva de vinificación que figuren en una lista que elaborará la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad tradicionalmente producidos utilizando vinos para constituir el vino base serán determinados por la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2;

- b) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares;
- c) cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no puede ser inferior a 6 % vol., y
- d) cuyo grado alcohólico volumétrico total no puede ser inferior a 10 % vol.

## 7) Vino espumoso gasificado

Se entenderá por "vino espumoso gasificado" el producto:

- a) obtenido a partir de vino sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente total o parcialmente de una adición de este gas; y

**▼B**

- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares.

## 8) Vino de aguja

Se entenderá por "vino de aguja" el producto:

- a) obtenido a partir de vino, de vino nuevo aún en fermentación, de mosto de uva o de mosto de uva parcialmente fermentado a condición de que esos productos tengan un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9 % vol.;
- b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol.;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares; y
- d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

## 9) Vino de aguja gasificado

Se entenderá por "vino de aguja gasificado", el producto:

- a) obtenido a partir de vino, de vino nuevo aún en fermentación, de mosto de uva o de mosto de uva parcialmente fermentado;
- b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol. y un grado alcohólico total no inferior al 9 % vol.;
- c) que, conservado a una temperatura de 20° C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares; y
- d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

## 10) Mosto de uva

Se entenderá por "mosto de uva" el producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos. Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1 % vol.

## 11) Mosto de uva parcialmente fermentado

Se entenderá por "mosto de uva parcialmente fermentado" el producto procedente de la fermentación de mosto de uva, con un grado alcohólico adquirido superior al 1 % vol. e inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total.

## 12) Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada

Se entenderá por "mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada", el producto procedente de la fermentación parcial de mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 gramos/litro como mínimo y con un grado alcohólico natural y adquirido no inferior al 8 % vol. No obstante, no se considerarán mostos de uva parcialmente fermentados procedentes de uva pasificada determinados vinos que tienen esas características que especificará la Comisión mediante actos delegados adoptados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2.

**▼B**

## 13) Mosto de uva concentrado

Se entenderá por, el mosto de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará con arreglo al artículo 80, apartado 5, párrafo tercero, y al artículo 91, letra d), párrafo primero, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50,9 %.

Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1 % vol.

## 14) Mosto de uva concentrado rectificado

Se entenderá por "mosto de uva concentrado rectificado":

## a) el producto líquido sin caramelizar:

- i) obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará con arreglo al artículo 80, apartado 5, primer párrafo y al artículo 91, letra d), párrafo primero, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 61,7 %;
- ii) que haya sido sometido a un tratamiento autorizado de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar;
- iii) que tenga las siguientes características:

- pH no superior a 5 a 25 Brix,
- densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100 en mosto de uva concentrado a 25 Brix,
- contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine,
- índice Folin-Ciocalteu no superior a 6,00 a 25 Brix,
- acidez titulable no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
- contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
- contenido total de cationes no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
- conductividad a 25 Brix y 20 °C no superior a 120 microsiemens por centímetro,
- contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
- presencia de mesoinositol.

## b) el producto sólido sin caramelizar:

- i) obtenido por cristalización del mosto de uva concentrado rectificado líquido sin utilización de disolvente,
- ii) que ha sido sometido a un tratamiento autorizado de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar;

**▼B**

iii) con las características siguientes tras dilución en una solución a 25 Brix:

- pH no superior a 7,5,
- densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100,
- contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine,
- índice Folin-Ciocalteu no superior a 6,00,
- acidez titulable no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
- contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 10 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
- contenido total de cationes no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
- conductividad a 20 °C no superior a 120 microsiemens por centímetro,
- contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
- presencia de mesoinositol.

Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1 % vol.

## 15) Vino de uvas pasificadas

Se entenderá por "vino de uvas pasificadas" el producto:

- a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, a partir de uvas secadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial;
- b) con un grado alcohólico total de al menos 16 % vol. y un grado alcohólico adquirido de al menos 9 % vol., y
- c) con un grado alcohólico natural de al menos 16 % vol. (o un contenido de azúcar de 272 gramos/litro).

## 16) Vino de uvas sobremaduras

Se entenderá por "vino de uvas sobremaduras" el producto:

- a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural;
- b) con un grado alcohólico natural superior al 15 % vol.; y
- c) con un grado alcohólico total no inferior al 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 12 % vol.

Los Estados miembros pueden estipular un periodo de envejecimiento para este producto.

## 17) Vinagre de vino

Se entenderá por "vinagre de vino", el vinagre:

- a) obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino; y
- b) con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos por litro.