



REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2024/3085 DA COMISSÃO

de 30 de setembro de 2024

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

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

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

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão⁽²⁾ estabelece regras que completam o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no que diz respeito às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).
- (2) O anexo I, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece a lista das práticas enológicas autorizadas e das restrições aplicáveis à produção e conservação de produtos vitivinícolas abrangidos pelo anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a que se refere o artigo 80.º, n.º 1, do mesmo regulamento. O anexo I, parte A, quadro 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece as práticas enológicas autorizadas e as respetivas condições e limites de utilização. O quadro 2 da mesma parte estabelece os produtos enológicos autorizados e as respetivas condições e limites de utilização. Importa alterar os quadros 1 e 2 a fim de ter em conta o progresso técnico, nomeadamente no que diz respeito às resoluções adotadas pela OIV em 2022 e 2023. Além disso, algumas das informações apresentadas nos quadros 1 e 2 devem ser clarificadas.
- (3) O anexo I, parte A, quadro 1, linha 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece as condições de utilização dos tratamentos térmicos. Chamou-se a atenção para o facto de o termo «tratamentos térmicos» constante da coluna 1 desta linha não ser claro, uma vez que pode abranger vários tratamentos diferentes. Para maior clareza, importa inserir uma nota de rodapé no quadro 1 para enumerar as grandes categorias de tratamentos térmicos referidas nas fichas da OIV mencionadas na coluna 2 da linha 2. A mesma questão foi levantada em relação ao tratamento pelo frio referido na coluna 1 da linha 2-A do referido quadro 1. A semelhança dos tratamentos térmicos, importa inserir uma nota de rodapé no quadro 1, a fim de especificar as grandes categorias do tratamento pelo frio abrangidas pelas fichas da OIV referidas na coluna 2 da linha 2-A.
- (4) A Resolução OIV-OENO 708-2022 alterou as prescrições da ficha 2.1.14 da OIV relativas à flutuação, suprimindo a referência ao dióxido de carbono e acrescentando a referência ao árgon. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 1, coluna 2 da linha 8 e o quadro 2, coluna 3 das linhas 8.1, 8.2 e 8.3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

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

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

- (5) A aplicação de determinadas práticas enológicas enumeradas no anexo I, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 deve ser supervisionada por um enólogo ou por um técnico qualificado ou especializado, devido ao seu importante papel na garantia da segurança dos operadores, bem como da segurança e qualidade dos alimentos. Trata-se das práticas referidas no quadro 1, linhas 6, 10, 12 a 18 e 20 e no quadro 2, linhas 6.5, 6.6, 6.9 e 6.12. Para algumas dessas práticas, a supervisão está explicitamente prevista nesse regulamento delegado através dos apêndices pertinentes do anexo I, parte A. No caso de outras práticas, a supervisão é exigida através das fichas pertinentes do Código de Práticas Enológicas da OIV, pelo que não aparecem explicitamente nesse regulamento delegado. Seria conveniente tornar este requisito mais transparente. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o quadro 1, linhas 13, 14, 15, 17, 18 e 20 e o quadro 2, linha 6.12.
- (6) Em 2014, através da Resolução OIV-OENO 504-2014, a OIV permitiu o tratamento de vinhos por tecnologia de membranas acopladas a carvão ativado para reduzir o excesso de 4-etylfenol e 4-etylguaiacol. Este tratamento é regulado no anexo I, parte A, quadro 1, linha 18, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e no apêndice 10 do mesmo anexo. Em 2023, a Resolução OIV-OENO 657-2023 alargou o âmbito desse tratamento, permitindo a utilização de esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno para além do carvão ativado e abrangendo todos os fenóis voláteis. Tais alterações ajudarão os produtores de vinho da União a corrigir ainda mais os defeitos organolépticos do seu vinho. Por conseguinte, importa introduzi-las na legislação da União em matéria de práticas enológicas. Assim, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 1, linha 18, do referido regulamento delegado. Além disso, o apêndice 10 dessa parte deve ser suprimido, uma vez que o seu âmbito de aplicação se tornou mais limitado do que a linha 18 alterada do quadro 1. No entanto, o requisito de as membranas cumprirem a legislação nacional e da União estabelecido nesse apêndice deve ser mantido e transferido para o quadro 1, coluna 2 da linha 18.
- (7) O artigo 9.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece que os requisitos de pureza e especificações das substâncias utilizadas nas práticas enológicas são os estabelecidos no Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão⁽⁹⁾. No caso de não serem determinados por esse regulamento, aplicam-se as especificações do Codex Enológico Internacional da OIV, conforme referido no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 4, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Atualmente, o quadro 2, coluna 4 menciona as fichas pertinentes do Codex da OIV para todas as substâncias enumeradas nesse quadro, incluindo as abrangidas pelo Regulamento (UE) n.º 231/2012, o que pode gerar confusão. Por conseguinte, para maior clareza, importa suprimir do quadro 2, coluna 4, a ficha do Codex da OIV para as substâncias cujas especificações devem cumprir as estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 231/2012. Trata-se das linhas 1.1 a 1.6, 1.10, 2.1 a 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 a 8.4 e 11.3.
- (8) Em conformidade com o anexo I, parte A, quadro 2, coluna 7 da linha 2.6, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, o ácido L-ascórbico pode ser utilizado numa dose máxima de 250 mg/l por cada tratamento e o seu teor máximo no vinho tratado e comercializado deve ser de 250 mg/l. Esta dose máxima corresponde à dose máxima recomendada nas fichas 1.11, 2.2.7 e 3.4.7 da OIV referidas na coluna 3 dessa linha 2.6. No entanto, o teor máximo de ácido L-ascórbico mencionado na coluna 7 dessa linha é diferente do recomendado na ficha 3.4.7 da OIV, que é de 300 mg/l. Uma vez que o ácido L-ascórbico pode estar presente naturalmente no vinho ou resultar de reações químicas, um tratamento com uma dose de 250 mg/l pode conduzir à presença de até 300 mg/l no vinho comercializado. Por conseguinte, importa prever um teor máximo de ácido L-ascórbico no vinho de 300 mg/l, tal como prescrito pela OIV. Por conseguinte, importa suprimir as condições de utilização especificadas no quadro 2, coluna 7 da linha 2.6, de modo a serem aplicáveis as prescrições das fichas 1.11, 2.2.7 e 3.4.7 da OIV.
- (9) A Resolução OIV-OENO 684A-2022 alterou as prescrições da ficha 3.4.20 da OIV relativas à utilização de fibras vegetais seletivas no vinho. A Resolução OIV-OENO 684B-2022 alargou a sua utilização ao mosto. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, linha 3.2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

⁽⁹⁾ Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) O anexo I, parte A, quadro 2, coluna 7 da linha 4.1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece que as especificações da celulose microcristalina devem cumprir as estabelecidas no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012. Estas condições de utilização são redundantes em relação ao artigo 9.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Por conseguinte, importa suprimi-las.
- (11) O hidrogenofosfato de diamónio ostenta o número INS 342 no sistema internacional de numeração para aditivos alimentares. Não tem um número E correspondente na legislação da UE, uma vez que nunca foi autorizado como aditivo alimentar ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ^(*). O número E 342 foi incluído por erro no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 2 da linha 4.2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Por conseguinte, importa suprimi-lo.
- (12) A Resolução OIV-OENO 633-2019 acrescentou a denominada celulose de qualidade alimentar à lista de ativadores de fermentação mencionados na ficha 2.3.2 da OIV. Ao estabelecer especificações para a celulose em pó [E 460(ii)], a Resolução OIV-OENO 681-2022 esclareceu que a celulose em pó e a celulose de qualidade alimentar são uma única e mesma substância. Tendo em conta esta clarificação, importa aditar esta substância à secção relativa aos ativadores de fermentação alcoólica e maloláctica no anexo I, parte A, quadro 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (13) As Resoluções OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 e OIV-OENO 675D-2022 adotaram monografias específicas para subcategorias de taninos enológicos, nomeadamente procianidinas/prodelphinidinas, ellagitaninas, galotaninas e profiseidinas/prorobitenidinas, respetivamente. Uma vez que estas monografias são relevantes para os taninos referidos no anexo I, parte A, quadro 2, linhas 5.12 e 6.4, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, importa incluí-las na coluna 4 das referidas linhas. Contudo, a OIV está atualmente a rever a secção 1 dessas monografias. Enquanto se aguarda a conclusão da revisão, importa tornar aplicável na União apenas a secção 2 dessas monografias. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o quadro 2, coluna 7 das linhas 5.12 e 6.4.
- (14) A Resolução OIV-OENO 689-2022 alterou as prescrições da ficha 3.3.6 da OIV relativa à goma-arábica. Por conseguinte, importa alterar em conformidade o anexo I, parte A, quadro 2, linha 6.8, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (15) As condições e os limites de utilização referidos no anexo I, parte A, quadro 2, coluna 7 das linhas 7.2 a 7.12 do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 são mais amplos do que as prescrições das respetivas fichas da OIV indicadas na coluna 3 dessas linhas. No entanto, não se justifica, do ponto de vista técnico, permitir condições de utilização de enzimas mais amplas na União do que na OIV. Por conseguinte, importa suprimir as condições específicas de utilização mencionadas na coluna 7 das linhas 7.2 a 7.12, para que as prescrições da OIV sejam aplicáveis.
- (16) O anexo I, parte A, quadro 2, linha 7.5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 estabelece que as especificações a aplicar à hemicelulase são as referidas na ficha COEI-1-ACTGHE do Codex Enológico Internacional da OIV. No entanto, a Resolução OIV-OENO 682-2021 eliminou a monografia COEI-1-ACTGHE do Codex da OIV. Por conseguinte, importa suprimir a sua referência na quadro 2, coluna 4 da linha 7.5. A única enzima com uma atividade de hemicelulase atualmente autorizada na OIV é a xilanase. Por conseguinte, importa adaptar o quadro 2, linha 7.5, introduzindo no mesmo as referências corretas à xilanase, nomeadamente o seu nome, número CE e ficha pertinente do Codex Enológico Internacional da OIV. Ao mesmo tempo, importa clarificar no quadro 2, coluna 1, que a xilanase é uma hemicelulase, a fim de estabelecer a ligação com as fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV, que se referem apenas ao termo geral «hemicelulase».

^(*) Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) As especificações da β -glucanase identificada pelo número CE 3.2.1.58 constam das fichas COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY e COEI-1-ACTGLU do Codex Enológico Internacional da OIV. A ficha COEI-1-ACTGLU está em falta e, por conseguinte, importa aditá-la ao anexo I, parte A, quadro 2, coluna 4 da linha 7.7, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Além disso, o Código de Práticas Enológicas da OIV permite a utilização da β -glucanase em mostos e vinhos para clarificação, filtração e solubilização de compostos de leveduras. No entanto, o quadro 2, coluna 3 da linha 7.7, refere-se apenas à ficha 3.2.10 da OIV, que visa unicamente melhorar a solubilização dos compostos de leveduras no vinho. A fim de alinhar a legislação da União com as recomendações da OIV relativas à β -glucanase, importa aditar as fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 e 3.5.7 da OIV na coluna 3 da linha 7.7. Importa também alterar em conformidade a coluna 8 dessa linha.
- (18) Em maio de 2022, a OIV introduziu alterações editoriais da ficha COEI-1-ACTGLU do seu Codex Enológico Internacional. Suprimiu, nomeadamente, a referência à glucosidase (CE 3.2.1.20), que é uma glucosidase específica não utilizada na vinificação. Por conseguinte, importa suprimir a linha 7.8 do anexo I, parte A, quadro 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.
- (19) O Código de Práticas Enológicas da OIV permite a utilização da β -glucanase (β 1-3, β 1-6) em mostos e vinhos para clarificação, filtração e solubilização de compostos de leveduras. No entanto, o anexo I, parte A, quadro 2, coluna 3 da linha 7.10, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 refere-se apenas à ficha 3.5.7 da OIV, que visa unicamente melhorar a clarificação e a filtrabilidade do vinho. A fim de alinhar a legislação da União com as recomendações da OIV para a β -glucanase (β 1-3, β 1-6), importa aditar as fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 e 3.2.11 da OIV na coluna 3 da linha 7.10. Importa também alterar em conformidade a coluna 8 dessa linha.
- (20) O anexo I, parte A, quadro 2, linha 11.3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 autoriza a utilização dos aditivos E 150a, E 150b, E 150c e E 150d na produção de vinhos licorosos. Esses aditivos são identificados pela designação comum «caramelo» na coluna 1 dessa linha. No entanto, o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 atribui a cada versão do E 150 uma designação individual. O E 150a é designado caramelo simples, o E 150b caramelo sulfítico cáustico, o E 150c caramelo de amónia e o E 150d caramelo sulfítico de amónia. A fim de alinhar o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008, importa estabelecer quatro linhas separadas para os aditivos E 150a, E 150b, E 150c e E 150d e designá-los como no Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (21) O anexo I, parte B, secção A, ponto 2, alínea c), segundo travessão, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 enumera vários vinhos brancos provenientes de França com direito a uma denominação de origem protegida cujo teor máximo de dióxido de enxofre pode ser aumentado para 300 mg/l. Os vinhos da denominação de origem protegida «Corrèze» com direito à menção tradicional «Vin de paille» têm um teor elevado de açúcares residuais, o que exige a utilização de dióxido de enxofre até 300 mg/l para garantir a sua conservação. Por conseguinte, importa alterar em conformidade esse travessão.
- (22) Em conformidade com o anexo VII, parte II, ponto 3, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho (¹), os vinhos licorosos de envelhecimento prolongado podem, excepcionalmente, ter um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 14 % vol. em vez de 15 % vol. Em conformidade com esta disposição, a Comissão está habilitada a estabelecer a lista dos vinhos licorosos que beneficiam dessa derrogação. Espanha solicitou o aditamento de vários vinhos licorosos espanhóis a essa lista. A Comissão avaliou esse pedido e concluiu que, por conseguinte, importa inserir um novo ponto no anexo III, secção B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e aditar uma nova secção ao apêndice 1 do referido anexo, a fim de dar resposta a esse pedido.

(¹) Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 2 de dezembro de 2021, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, (UE) n.º 1151/2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, (UE) n.º 251/2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e (UE) n.º 228/2013, que estabelece medidas específicas no domínio da agricultura a favor das regiões ultraperiféricas da União (JO L 435 de 6.12.2021, p. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) Os vinhos licorosos, para serem comercializados, devem ter, entre outros, um título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol., a menos que beneficiem da derrogação referida no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, no anexo III, secção B, ponto 5, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e no apêndice 2, secção B, do mesmo anexo III. Atualmente, essa derrogação só é possível se a legislação nacional aplicável antes de 1 de janeiro de 1985 o previr expressamente. No entanto, os métodos de produção dos vinhos licorosos evoluíram ao longo do tempo e, desde 1985, foram registadas novas denominações de origem protegidas suscetíveis de beneficiar dessa derrogação. Consequentemente, esta restrição temporal já não se afigura justificada. Por conseguinte, importa suprimir a referência a 1 de janeiro de 1985 das disposições pertinentes do anexo III do referido regulamento delegado.
- (24) Os Regulamentos de Execução (UE) 2024/217 (⁶) e (UE) 2023/2887 (⁷) da Comissão aprovaram alterações às menções tradicionais «vino generoso» e «vino generoso de licor», respetivamente. Por conseguinte, importa suprimir do anexo III, secção B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 os pontos 8 e 10, dado que se tornaram obsoletos. Além disso, a secção B, ponto 9, do referido anexo repete as mesmas disposições que constam do resumo da definição/condição de utilização da menção tradicional «vinho generoso» no registo da União das menções tradicionais «e-Ambrosia». A fim de evitar a duplicação de tais disposições, importa suprimir esse ponto.
- (25) O anexo VII, parte II, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 habilita a Comissão a estabelecer listas de vinhos licorosos com denominação de origem ou indicação geográfica que podem beneficiar das derrogações previstas nesse ponto. No entanto, a Comissão não está habilitada a descrever mais pormenorizadamente os produtos que beneficiam dessas derrogações. Essas informações devem, em vez disso, fazer parte do caderno de especificações das denominações de origem ou indicações geográficas. Nessa base, Espanha alterou os cadernos de especificações das denominações de origem pertinentes para clarificar que produtos podem beneficiar das derrogações referidas no anexo III, apêndice 1, secção A, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934, na secção B, pontos 4, 5 e 6 desse apêndice, e no anexo III, apêndice 2, secção B, do referido regulamento delegado. Por conseguinte, a coluna da direita dos quadros relativos a «ESPAÑA» nesses apêndices tornou-se obsoleta e importa suprimi-la. Além disso, os próprios quadros já não têm qualquer utilidade, devendo ser substituídos por listas de vinhos com denominações de origem protegidas.
- (26) Espanha informou a Comissão de que os produtores de vinhos com denominação de origem protegida «Lebrija» solicitaram a possibilidade de produzir os seus vinhos utilizando a derrogação prevista no anexo VII, parte II, ponto 3), alínea f), subalínea ii), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, no anexo III, secção B, ponto 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e no apêndice 1, secção B, ponto 1, do mesmo anexo III. A Comissão avaliou o pedido e concluiu que importava aditar a denominação «Lebrija» à lista de denominações de origem protegidas de Espanha na secção B, ponto 1, do referido apêndice.
- (27) Além disso, devido ao processo de produção, os vinhos licorosos «Lebrija» apresentam um teor de açúcares redutores muito baixo e dificilmente podem atingir o mínimo de 17,5 % vol. de título alcoométrico total exigido para os vinhos licorosos. Para serem comercializados, esses vinhos teriam de beneficiar da derrogação referida no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, no anexo III, secção B, ponto 5, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e no apêndice 2, secção B, do referido anexo III. Por conseguinte, importa aditar a denominação «Lebrija» sob o título «ESPAÑA» no anexo III, apêndice 2, secção B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934.

(⁶) Regulamento de Execução (UE) 2024/217 da Comissão, de 11 de janeiro de 2024, que aprova a alteração de uma menção tradicional no setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 115.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho — «Vino generoso» (JO L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

(⁷) Regulamento de Execução (UE) 2023/2887 da Comissão, de 20 de dezembro de 2023, que aprova a alteração de uma menção tradicional no setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 115.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho — «Vino generoso de licor» (JO L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

- (28) O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Porto — Port» prevê que o vinho licoroso designado por «branco leve seco» pode beneficiar da derrogação prevista no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, no anexo III, secção B, ponto 5, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 e no apêndice 2, secção B, do mesmo anexo III. A menção «branco leve seco» no quadro sob o título «PORTUGAL» desta secção constitui, por conseguinte, uma repetição da mesma disposição no caderno de especificações. A fim de evitar esta repetição, importa suprimir esse quadro e substituí-lo pelo nome da denominação de origem protegida «Porto — Port».
- (29) Por conseguinte, importa alterar em conformidade o Regulamento Delegado (UE) 2019/934,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Alterações do Regulamento Delegado (UE) 2019/934

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

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

Artigo 2.º

Disposições transitórias

Os produtos vitivinícolas produzidos antes da data de aplicação do presente regulamento em conformidade com as regras em vigor antes dessa data podem ser introduzidos no mercado para consumo humano até ao esgotamento das existências.

Artigo 3.º

Entrada em vigor

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

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

Feito em Bruxelas, em 30 de setembro de 2024.

Pela Comissão

A Presidente

Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

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

1) A parte A é alterada do seguinte modo:

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

«Quadro 1

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

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização ⁽¹⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽²⁾
1	Arejamento ou oxigenação	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.1 (2016) e 3.5.5 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Tratamentos térmicos ⁽³⁾	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) e 3.5.10 (1982) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2-A	Tratamento pelo frio ⁽⁴⁾	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1, c) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas fichas 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) e 3.5.11.1 (2001) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) e 3.2.2.1 (1990) do Código de Práticas Enológicas da OIV. A sua utilização não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Criação de uma atmosfera inerte	Apenas para a manipulação do produto ao abrigo do ar.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos		Uvas frescas, 2, 10, 11, 12, 13 e 14
6	Resinas de permute iônica	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 3 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto de uvas destinado à elaboração de mosto de uvas concentrado retificado

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização (¹)	Categorias de produtos vitivinícolas (²)
7	Borbulhamento	Só pela utilização de árgon ou de azoto.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Flutuação	Apenas quando se utiliza azoto ou árgon ou por meio de arejamento. De acordo com as condições estabelecidas na ficha 2.1.14 (2022).	10, 11 e 12
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Apenas com o objetivo de criar uma atmosfera estéril. Autorizado unicamente em Itália, nos termos da legislação nacional, em recipientes de capacidade superior a 20 litros. A utilização do isotiocianato de alilo está sujeita às condições e limites estabelecidos no quadro 2 relativo aos produtos enológicos autorizados.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10	Tratamento por eletrodiálise	Apenas para estabilização tartárica do vinho. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 5 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11	Aparas de madeira de carvalho	Na elaboração e envelhecimento dos vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 7 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
12	Correção do teor alcoólico de vinhos	Correção efetuada no vinho apenas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 8 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
13	Permuta catiônica para estabilização tartárica	De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.3.3 (2011) do Código de Práticas Enológicas da OIV, incluindo a execução do tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. Deve ainda cumprir o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho (³) e as disposições nacionais adotadas em aplicação do mesmo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
14	Tratamento por eletromembranas	Apenas para acidificação ou desacidificação. De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011 (⁴) da Comissão, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV, incluindo a execução do tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. O tratamento é inscrito	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização (¹)	Categorias de produtos vitivinícolas (²)
		no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	
15	Permuta catiónica para acidificação	De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV, incluindo a execução do tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
16	Associação de membranas	Apenas para redução do teor de açúcar dos mostos. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 9 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	10
17	Contactores de membranas	Apenas para gestão dos gases dissolvidos no vinho. É proibida a adição de dióxido de carbono aos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 4, 5, 6 e 8, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.5.17 (2013) do Código de Práticas Enológicas da OIV, incluindo a execução do tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
18	Tratamento de vinhos por tecnologia de membranas acopladas a adsorção em carvão ativado ou esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno	Apenas com o objetivo de reduzir os fenóis voláteis nos vinhos. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.5.18 (2023) do Código de Práticas Enológicas da OIV, incluindo a execução do tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. As membranas utilizadas satisfazem os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e do Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização (¹)	Categorias de produtos vitivinícolas (²)
19	Pratos para filtração contendo zeólito do tipo faujasite Y	Apenas para adsorção de haloanisóis. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.2.15 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
20	Concentração parcial	Para os mostos de uvas: de acordo com as condições enunciadas no ponto 1, b) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas fichas 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) e 2.1.12.4 (1998) do Código de Práticas Enológicas da OIV. A ficha 2.1.12.1 (1993) inclui a obrigação de aplicar a osmose inversa sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. Para vinho: de acordo com as condições enunciadas no ponto 1, c) do anexo VIII, parte I, secção B, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e nas fichas 3.5.11 (2001) e 3.5.11.1 (2001) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
21	Tratamento por processos a alta pressão descontínua	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1.18 (2019) e 2.1.26 (2019) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas, 10, 11 e 12
22	Tratamento por processos a alta pressão contínua	De acordo com as condições enunciadas na ficha 2.2.10 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	10, 11 e 12
23	Tratamento com ultrassons de uvas trituradas para provocar a extração dos seus compostos	De acordo com as condições enunciadas na ficha 1.17 (2019) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas
24	Tratamento de uvas com campos elétricos pulsados	De acordo com as condições enunciadas na ficha 2.1.27 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	Uvas frescas
25	Tratamento de mostos e vinhos com esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.2.11 (2020) e 3.4.22 (2020) do Código de Práticas Enológicas da OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

(¹) O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV, indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos no presente quadro.

(²) Se não aplicável a todas as categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(³) Os tratamentos térmicos incluem a maceração após aquecimento das uvas, a pasteurização, a interrupção da fermentação por calor, a maceração térmica após a fermentação e o engarrafamento a quente.

(⁴) Os tratamentos pelo frio incluem a maceração pré-fermentativa a frio, a crioconcentração, a interrupção da fermentação a frio, a desacidificação a frio e a estabilização a frio.

	1	2	3
	Tratamentos enológicos	Condições e limites de utilização (¹)	Categorias de produtos vitivinícolas (²)
(³) Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE (JO L 338 de 13.11.2004, p. 4, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj).			
(⁶) Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos (JO L 12 de 15.1.2011, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).			

Quadro 2

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (³) da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mentionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (⁶)	Condições e limites de utilização (¹)	Categorias de produtos vitivinícolas (²)
1	Reguladores de acidez							
1.1	Ácido L-(+)-tartárico	E 334/CAS 87-69-4	Fichas 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Condições e limites estabelecidos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Especificações para o ácido L-(+)-tartárico estabelecidas no apêndice 1, ponto 2, do presente anexo.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Ácido málico (D, L; L-)	E 296/—	Fichas 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Ácido láctico	E 270/—	Fichas 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	L(+)-Tartaratos de potássio	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fichas 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.5	Bicarbonato de potássio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fichas 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.6	Carbonato de cálcio	E 170/CAS 471-34-1	Fichas 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.8	Sulfato de cálcio	E 516/—	Ficha 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condições e limites estabelecidos no anexo III, secção A, ponto 2, alínea b). Nível máximo de utilização: 2 g/l.	3

1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾ Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
1.9	Carbonato de potássio	E 501 (i)	Fichas 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condições e limites estabelecidos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Ácido cítrico: apenas se aplica o objetivo a) das fichas 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) da OIV. Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1 g/l.
1.10	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.11	Leveduras de vinificação	—/—	Fichas 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.12	Bactérias lácticas	—/—	Fichas 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾	10, 11 e 12
							1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
2	Conservantes e antioxidantes							
2.1	Dióxido de enxofre	E 220/CAS 7446-09-5	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Limites (isto é, quantidade máxima no produto comercializado) tal como estabelecido no anexo I, parte B.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bissulfito de potássio	E 228/CAS 7773-03-7	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabissulfito de potássio	E 224/CAS 16731-55-8	Fichas 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.4	Sorbato de potássio	E 202	Ficha 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Fichas 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.6	Ácido L-ascórbico	E 300	Fichas 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Uvas frescas, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
2.7	Dicarbonato dimetílico (DCDM)	E 242/CAS 4525-33-1	Ficha 3.4.13 (2001)		x		O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3	Adsorventes							
3.1	Carvões enológicos		Fichas 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Vinhos brancos, 2, 10 e 14
3.2	Fibras vegetais seletivas		Fichas 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Ativadores de fermentação alcoólica e maloláctica							
4.1	Celulose microcristalina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.2	Hidrogenofos- fato de diamónio	—/CAS 7783-28-0	Ficha 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 1 g/l (expresso em sal) ⁽³⁾ ou, no caso da segunda fermentação dos vinhos espumantes, 0,3 g/l.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7
4.3	Sulfato de amónio	E 517/CAS 7783-20-2	Ficha 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Bissulfito de amónio	—/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 0,2 g/l (expresso em sal) e até aos limites estabelecidos nos pontos 2.1, 2.2 e 2.3.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato de tiamina	—/CAS 67-03-8	Fichas 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Unicamente para fermentação alcoólica. Máximo 0,6 mg/l (expresso em tiamina) em cada tratamento.	Uvas frescas, 2, 10, 11 e 12, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7
4.6	Autolisatos de levedura	—/—	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
4.7	Paredes celulares de leveduras	—/—	Fichas 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Leveduras inativadas	—/—	Fichas 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Leveduras inativadas com níveis garantidos de glutatona	—/—	Ficha 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Unicamente para fermentação alcoólica.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.10	Celulose em pó	E 460(ii)/CAS 9004-34-6	Ficha 2.3.2 (2019)			x		10, 11 e 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
5	Agentes clarificantes							
5.1	Gelatina alimentar	—/CAS 9000-70-8	Fichas 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteína de trigo		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteína de ervilha		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteína da batata		Fichas 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Cola de peixe		Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseína	—/CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinato de potássio	—/CAS 68131-54-4	Fichas 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Albumina do ovo	—/CAS 9006-59-1	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	—/—	Fichas 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
5.10	Dióxido de silício (gel ou solução coloidal)	E 551/—	Fichas 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caulino	—/CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Taninos		Fichas 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Apenas se aplica a secção 2 das fichas COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT e COEI-1-PROFIS.	Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.13	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ou <i>Agaricus bisporus</i>	—/CAS 9012-76-4	Fichas 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Fichas 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Extractos proteicos de leveduras	—/—	Fichas 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
5.16	Polivinilpolipir- rolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	Ficha 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.17	Alginato de cálcio	E 404/CAS 9005-35-0	Ficha 4.1.8 (1981)			x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (dégorgement).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato de potássio	E 402/CAS 9005-36-1	Ficha 4.1.8 (1981)			x	Apenas na produção de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (dégorgement).	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agentes estabilizadores							
6.1	Hidrogenotarta- rato de potássio	E 336(i)/CAS 868-14-4	Ficha 3.3.4 (2004)			x	Apenas para favorecer a precipitação de sais tartáricos.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartarato de cálcio	—/—	Ficha 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

1	2	3	4	5	6	7	8
Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
6.3	Ácido cítrico	E 330	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x	Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1 g/l.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.4	Taninos	—/—	Fichas 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		Apenas se aplica a secção 2 das fichas COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT e COEI-1-PROFIS.	Uvas frescas, mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianeto de potássio	E 536/—	Fichas 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)		x	De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato de cálcio	—/CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY	x	Apenas nos vinhos tintos e não mais de 8 g/hl. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
6.7	Ácido metatartárico	E 353/—	Ficha 3.3.7 (1970)		x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.8	Goma-arábica	E 414/CAS 9000-01-5	Ficha 3.3.6 (2022)		x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.9	Ácido DL-tartárico ou o sal neutro de potássio deste ácido	—/CAS 133-37-9	Fichas 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Apenas para precipitar o excesso de cálcio. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 4 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Manoproteínas de leveduras	—/—	Ficha 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carboximetilcel- lulose	E 466/—	Ficha 3.3.14 (2020)		x		Apenas para assegurar a estabilização tartárica.	Vinhos tintos e rosados, 4, 5, 6, 7, 8 e 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
6.12	Copolímeros olivinilimida- zole- -polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	—/CAS 87865-40-5	Fichas 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. As fichas 2.1.20 (2014) e 3.4.14 (2014) incluem a obrigação de efetuar o tratamento sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico especializado.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliaspartato de potássio	E 456/CAS 64723-18-8	Ficha 3.3.15 (2016)		x		Apenas para contribuir para a estabilização tartárica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Ácido fumárico	E 297/CAS 110-17-8	Fichas 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimas (⁶)							
7.1	Urease	CE 3.5.1.5	Ficha 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Apenas para diminuir o teor de ureia do vinho. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 6 do presente anexo.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.2	Pectina liase	CE 4.2.2.10	Fichas 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina- -metilesterase	CE 3.1.1.11	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
7.4	Poligalacturonase	CE 3.2.1.15	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Xilanase (hemicelulase)	CE 3.2.1.8	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Celulase	CE 3.2.1.4	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	β -glucanase	CE 3.2.1.58	Fichas 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.9	Arabinanase	CE 3.2.1.99	Fichas 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Uvas frescas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	β -glucanase (β 1-3, β 1-6)	CE 3.2.1.6	Fichas 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.11	Glucosidase	CE 3.2.1.21	Fichas 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
7.12	Aspergilopepsina I	CE 3.4.23.18	Fichas 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gases e gases de embalagem ⁽⁵⁾							
8.1	Árgon	E 938/CAS 7440-37-1	Fichas 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Fichas 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.3	Dióxido de carbono	E 290/CAS 124-38-9	Fichas 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x ⁽⁷⁾	x	No caso dos vinhos tranquilos, o teor máximo de dióxido de carbono no vinho tratado e comercializado é de 3 g/l e a sobrepressão resultante do dióxido de carbono deve ser inferior a 1 bar, a 20 °C.	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.4	Oxigénio gasoso	E 948/CAS 17778-80-2	Fichas 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
9	Agentes de fermentação							
9.1	Leveduras de vinificação	—/—	Fichas 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Uvas frescas, 2, 10, 11, 12 e 13, segunda fermentação alcoólica, 4, 5, 6 e 7
9.2	Bactérias lácticas	—/—	Fichas 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10	Correção de defeitos							
10.1	Sulfato de cobre penta-hidratado	—/CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não	Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto,

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
10.2	Citrato de cobre	—/CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	deve exceder 2 mg/l. Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 Mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas (¹)da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico (²)	Condições e limites de utilização (³)	Categorias de produtos vitivinícolas (⁴)
10.3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ou <i>Agaricus bisporus</i>	—/CAS 9012-76-4	Ficha 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.4	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Ficha 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Leveduras inativadas	—/—		COEI-1-INAYEA		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Outras práticas							
11.1	Resina de pinheiro de Alepo	—/—			x		De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 2 do presente anexo.	2, 10 e 11
11.2	Borras frescas	—/—				x (²)	Apenas nos vinhos secos. Borras frescas sás e não-diluídas que contenham leveduras provenientes da vinificação recente de vinhos secos. Quantidades não superiores a 5 % do volume do produto tratado.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramelo simples	E 150a/—	Ficha 4.3 (2007)		x		Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	3
11.3-A	Caramelo sulfítico cáustico	E 150b/—	Ficha 4.3 (2007)		x		Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substâncias/ Atividades	Número E e/ou Número CAS	Código de Práticas Enológicas ⁽¹⁾ da OIV	Referência da ficha do Codex da OIV mencionado no artigo 9.º, n.º 1	Aditivo	Auxiliar tecnológico/ substância utilizada como auxiliar tecnológico ⁽²⁾	Condições e limites de utilização ⁽³⁾	Categorias de produtos vitivinícolas ⁽⁴⁾
11.3-B	Caramelo de amónia	E 150c/—	Ficha 4.3 (2007)		x		Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	3
11.3-C	Caramelo sulfítico de amónia	E 150d/—	Ficha 4.3 (2007)		x		Para reforçar a cor, tal como se estabelece no anexo I, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.	3
11.4	Isotiocianato de alilo	—/57-06-7				x	Unicamente para impregnar discos de parafina pura. Ver quadro 1. O vinho não deve conter qualquer vestígio de isotiocianato de alilo.	Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e no vinho.
11.5	Leveduras inativadas	—/—		COEI-1-INAYEA		x ⁽⁵⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV, indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos no presente quadro.

⁽²⁾ Substâncias utilizadas como auxiliares tecnológicos, tal como definidas no artigo 20.º, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

⁽³⁾ Os produtos de uso enológico autorizados devem ser utilizados em conformidade com as disposições constantes das fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV referidas na coluna 3, a menos que sejam aplicáveis quaisquer outras condições e limites de utilização estabelecidos nesta coluna.

⁽⁴⁾ Se não aplicável a todas as categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

⁽⁵⁾ Os sais de amónio referidos nas linhas 4.2, 4.3 e 4.4 podem também ser utilizados em combinação, até a um limite total de 1 g/l ou de 0,3 g/l, para a segunda fermentação de vinhos espumantes. Todavia, o sal de amónio referido na linha 4.4 não deverá exceder o limite referido na linha 4.4.

⁽⁶⁾ Ver também o artigo 9.º, n.º 2, do presente regulamento.

⁽⁷⁾ Quando são utilizados como aditivos, tal como se refere no anexo I, ponto 20, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);

- b) É suprimido o apêndice 10;
- 2) Na parte B, secção A, ponto 2, alínea c), o segundo travessão passa a ter a seguinte redação:
«— vinhos brancos com direito a uma das seguintes denominações de origem protegidas: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire para os vinhos designados “moelleux”, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac seguidas das menções “doux” ou “vendanges tardives”, Rosette, Savennières e Corrèze seguidas da menção “Vin de paille”,».
-

ANEXO II

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

1) A secção B é alterada do seguinte modo:

a) A seguir ao ponto 2, é inserido o seguinte ponto:

«2-A. A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida referidos no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea a), segunda frase, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 figura no apêndice 1, secção C, do presente anexo.»;

b) O ponto 5, alínea b), passa a ter a seguinte redação:

«b) A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cujo título alcoométrico volúmico total, em derrogação do disposto no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 é inferior a 17,5 % vol., mas não inferior a 15 % vol., consta do apêndice 2, secção B do presente anexo.»;

c) A seguir ao ponto 5, é inserido o seguinte ponto:

«5-A. Sempre que uma derrogação referida no apêndice 1 ou no apêndice 2 do presente anexo se destine a ser utilizada apenas para determinados produtos abrangidos pela mesma denominação de origem protegida, a lista dos produtos autorizados a utilizar a derrogação em causa faz parte do caderno de especificações dessa denominação de origem protegida.»;

d) São suprimidos os pontos 8, 9 e 10;

2) O apêndice 1 é alterado do seguinte modo:

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

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

b) A secção B é alterada do seguinte modo:

i) no ponto 1, a lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida referente a «ESPAÑA» passa a ter a seguinte redação:

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

ii) no ponto 4, o quadro relativo a «ESPAÑA» passa a ter a seguinte redação:

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

iii) no ponto 5, o quadro relativo a «ESPAÑA» passa a ter a seguinte redação:

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

iv) no ponto 6, o quadro relativo a «ESPAÑA» passa a ter a seguinte redação:

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

c) A seguir à secção B, é inserida a seguinte secção:

«C. LISTA DE VINHOS LICOROSOS com denominação de origem protegida, cujo título alcoométrico volúmico adquirido de vinho envelhecido seja igual ou superior a 14 % vol. E inferior a 15 % vol.

(secção B, ponto 2-A, do presente anexo)

ESPAÑA

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

- 3) O apêndice 2, secção B é alterado do seguinte modo:
- A frase introdutória passa a ter a seguinte redação:
«Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida com título alcoométrico volémico total inferior a 17,5 % vol., mas não inferior a 15 % vol.»;
 - O quadro relativo a «ESPAÑHA» passa a ter a seguinte redação:
«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.»;
 - O quadro relativo a «PORTUGAL» passa a ter a seguinte redação:
«Porto — Port».