

00336

REGLAMENTO (CEE) N° 4252/88 DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

relativo a la elaboración y a la comercialización de los vinos de licor producidos en la Comunidad

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que no existe actualmente ninguna disposición comunitaria relativa a las condiciones de elaboración y de comercialización de los vinos de licor; que, habida cuenta la importancia económica de dichos productos, es necesario proceder al establecimiento de disposiciones comunes en dicho sector con objeto de contribuir al funcionamiento del conjunto del mercado vitivinícola;

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 822/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽⁴⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 4250/88 ⁽⁵⁾, contiene reglas relativas a la elaboración y a la comercialización de los vinos de mesa; que es necesario completar dicha normativa adoptando disposiciones correspondientes para todos los vinos de licor producidos en la Comunidad; que en lo que se refiere a los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vclprd), conviene tener en cuenta el hecho de que se trata de vclprd que, por lo tanto, deben igualmente ser conformes al Reglamento (CEE) n° 823/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas ⁽⁶⁾;

Considerando la conveniencia de someter los vinos de licor a un sistema acompañado de normas comunes de producción, elaboración, comercialización y control que permita, manteniendo al mismo tiempo las distinciones cualitativas, evitar las distorsiones de competencia, facilitar la libre circulación de dichos productos y garantizar la protección del consumidor;

Considerando que tal medida contribuirá a orientar al consumidor en su elección, garantizándole, en particular, que cada producto presentado cumple unos requisitos de calidad particulares; que, por esa misma razón, dicha medida protege también los intereses de los productores, favorece los intercambios intracomunitarios, incrementa la demanda y garantiza, por consiguiente, la ampliación de las salidas de la viticultura;

Considerando que parece necesario que todos los vinos de licor, así como los productos que se utilicen en su elaboración, cumplan unos requisitos mínimos de calidad; que es, por lo tanto, conveniente establecer sus características mínimas;

Considerando que parece conveniente definir, además, las disposiciones complementarias relativas a las características analíticas de los productos utilizados en la elaboración de los vinos de licor y, en particular, cuando se haga uso de destilados de vino o de pasas;

Considerando que es conveniente, con objeto de evitar el uso de la sacarosa en la edulcoración de los vinos de licor, permitir, además del uso de mosto de uva concentrado, el uso de mosto de uva concentrado rectificado;

Considerando que el proceso de elaboración de los vinos de licor obliga a los agentes a tener en su poder una gran diversidad de materias primas y, especialmente alcoholes que se pueden utilizar, en particular, en la fabricación de vinos artificiales; que parece conveniente, por lo tanto, con objeto de ejercer un mayor control sobre dicha actividad y evitar, en particular, tal fabricación, someter a los operadores a una declaración a hacer a la autoridad competente y tener registros de entrada y de utilización de los productos puestos en servicio;

Considerando que para tener en cuenta determinadas prácticas tradicionales, conviene permitir con carácter excepcional que para los vclprd «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», la edulcoración pueda realizarse igualmente con ayuda de mostos de uva concentrados o de mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uva sobremadurada en la planta o soleada de la variedad Pedro Ximénez, procedente de la región determinada «Montilla-Moriles»;

Considerando que, habida cuenta los usos tradicionales que han contribuido a la reputación del vclprd «Porto» conviene reconocer, únicamente para dicha denominación y con carácter excepcional, que la indicación geográfica de la que se trata abarca un área delimitada diferente de aquélla en la que se han obtenido las materias primas utilizadas;

Considerando que determinados vclprd sujetos a una disciplina de producción particular son comercializados con menciones específicas tradicionales; que conviene por lo tanto establecer un marco comunitario para definir dichos productos;

Considerando, no obstante, que las menciones «vin doux naturel», «οίνος φυσικός γλυκός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» están unidas a tradiciones de elaboración diferentes de un Estado miembro a otro; que por lo tanto es necesario, para evitar cualquier confusión, prever la utilización de dichas menciones únicamente en la lengua del país de producción, permitiendo al mismo tiempo que estén acompañadas de una información

⁽¹⁾ DO n° C 87 de 2. 4. 1987, p. 10 y DO n° C 11 de 16. 1. 1988, p. 7.

⁽²⁾ DO n° C 318 de 30. 11. 1987, p. 55.

⁽³⁾ DO n° C 232 de 31. 8. 1987, p. 14.

⁽⁴⁾ DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.

⁽⁵⁾ Véase la página 55 del presente Diario Oficial.

⁽⁶⁾ DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 59.

complementaria en una lengua que el consumidor final entienda o, por la mención «vin doux naturel» tradicionalmente regulada en Grecia, de la mención «οίνος φυσικός γλυκός» cuando se trata de un «vin doux naturel» producido y que circula en dicho Estado miembro;

Considerando que la elaboración de determinados vlcprd requiere un proceso particular de envejecimiento bajo velo; que es, por lo tanto, conveniente definir dicho proceso;

Considerando que, a fin de conservar el carácter cualitativo particular de los vlcprd, conviene permitir a los Estados miembros que apliquen reglas complementarias o más rigurosas que regulen la producción, la elaboración, el envejecimiento y la circulación de los vlcprd, habida cuenta las prácticas tradicionales,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

El presente Reglamento establece las normas para la elaboración y la comercialización de los vinos de licor, definidos en el punto 14 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Por vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vlcprd) se entenderán los vinos que respondan a la definición de vino de licor que figura en el punto 14 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87, así como en el Reglamento (CEE) nº 823/87 y en las disposiciones específicas previstas en el presente Reglamento.

Artículo 2

Las denominaciones «vino de licor» y «vino de licor de calidad producido en una región determinada» o «vlcprd» se reservarán a los productos contemplados en el artículo 1.

Artículo 3

1. Para la elaboración de los vinos contemplados en el artículo 1, se utilizarán los productos siguientes:

- el mosto de uva en fermentación, o
- el vino, o
- la mezcla de productos mencionados en los guiones precedentes, o
- el mosto de uva, o la mezcla de este producto con vino, para determinados vlcprd que figuren en una lista que se habrá de adoptar.

2. Además, se añadirán:

a) en lo que se refiere a los vinos de licor y a los vlcprd distintos de los que contempla la letra b):

— los siguientes productos, bien solos o mezclados:

— el alcohol neutro resultante de la destilación de los productos del sector vitícola, incluidas las uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual por lo menos a 96 % vol y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias,

— el destilado de vino o de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior a 52 % vol e inferior o igual a 86 % vol y que responda a las características contempladas en el Anexo I;

— y, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— el mosto de uva concentrado,

— el producto resultante de la mezcla de uno de los productos mencionados en el primer guión con uno de los mostos de uva mencionados en el primer o cuarto guión del apartado 1;

b) en lo que se refiere a determinados vlcprd que figuren en una lista que habrá de adoptarse:

— bien los productos mencionados en el primer guión de la letra a), solos o mezclados,

— bien uno o varios de los productos siguientes:

— el alcohol de vino o de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior a 95 % vol e igual o inferior a 96 % vol y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables,

— el aguardiente de vino o de orujo de uva, cuyo grado alcohólico sea igual o superior a 52 % vol e inferior o igual a 86 % vol, y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables,

— el aguardiente de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior a 52 % vol e inferior a 94,5 % vol y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables;

— así como, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas;

- el mosto de uva concentrado, obtenido mediante la acción del fuego directo, que se ajuste, con excepción de la mencionada operación, a la definición del mosto de uva concentrado,
- el mosto de uva concentrado,
- el producto resultante de la mezcla de uno de los productos mencionados en el segundo guión con uno de los mostos de uva mencionados en el primer o cuarto guión del apartado 1.

Artículo 4

1. Los productos contemplados en el apartado 1 del artículo 3 que se utilicen en la elaboración de los vinos de licor y de los vlcpd, solamente podrán haber sido objeto, en su caso, de las prácticas y los tratamientos enológicos que se contemplan en el Título II del Reglamento (CEE) n° 822/87 o en su Anexo VI.

No obstante:

- el aumento del grado alcohólico volumétrico natural únicamente podrá conseguirse mediante la utilización de los productos mencionados en el apartado 2 del artículo 3;
- en el caso de los productos destinados a la elaboración del «vino generoso», mencionado en el artículo 14, o del «vino generoso de licor», mencionado en el artículo 16, y siempre que esa práctica sea tradicional, el Estado miembro interesado podrá autorizar la utilización de sulfato de calcio, a condición de que el contenido en sulfato del producto sometido a dicho tratamiento no sea superior a 2,5 g/l, expresado en sulfato potásico. Además, dichos productos podrán ser objeto de una acidificación suplementaria con ayuda de ácido tártrico en el límite máximo de 1,50 g/l.

2. Antes del 1 de abril de 1995 y a la luz de la experiencia adquirida, la Comisión presentará al Consejo un informe sobre la utilización de sulfato de calcio contemplada en el segundo guión del apartado 1, así como sobre la acidificación suplementaria derivada del empleo de este producto, junto con, en su caso, las propuestas correspondientes sobre las que el Consejo deberá pronunciarse antes del 1 de septiembre de 1995.

Artículo 5

Sin perjuicio de las disposiciones más restrictivas que puedan adoptar los Estados miembros para los vinos de licor y los vlcpd elaborados en sus territorios, quedan autorizados en dichos productos las prácticas y los tratamientos enológicos contemplados en el Anexo VI del Reglamento (CEE) n° 822/87.

Quedan asimismo autorizados:

- a) cuando los productos autorizados no hayan sido enriquecidos con mosto de uva concentrado, la edulcoración conseguida mediante:

- mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino en cuestión no sea superior a 3 % vol;
- mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, en el caso del «vino generoso de licor», mencionado en el artículo 16, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino en cuestión no sea superior a 8 % vol, y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20;
- mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, para el vlcpd «Madeira», a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino en cuestión no sea superior a 8 % vol.

La edulcoración deberá ser objeto de una declaración y constar en los registros previstos en las disposiciones comunitarias adoptadas en aplicación del Reglamento (CEE) n° 822/87;

- b) la adición del alcohol de destilado o de aguardiente, contemplados en el artículo 3, con el fin de compensar las pérdidas ocasionadas por la evaporación durante el proceso de envejecimiento;
- c) el envejecimiento en recipientes mantenidos a una temperatura que no sobrepase los 50° C, para el vlcpd «Madeira».

Artículo 6

1. Sin perjuicio de las disposiciones más restrictivas que puedan adoptar los Estados miembros para los vinos de licor y los vlcpd elaborados en sus territorios, el contenido total de anhídrido sulfuroso en un vino de licor o en un vlcpd no podrá exceder, en el momento de su despacho al consumo humano directo:

- 150 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l;
- 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

2. La Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de abril de 1990, basándose en la experiencia adquirida, un informe en materia de contenidos máximos en anhídrido sulfuroso de los vinos de licor y de los vlcpd, acompañado, en su caso, de propuestas sobre las que el Consejo decidirá por mayoría calificada antes del 1 de septiembre de 1990.

Artículo 7

Las variedades de vid de que se obtienen los productos mencionados en el apartado 1 del artículo 3, aplicadas para la elaboración de los vinos de licor y de los vlcpd, se elegirán entre las mencionadas en el artículo 69 del Reglamento (CEE) n° 822/87.

Artículo 8

Todos los elaboradores de vinos de licor o de vlcprd deberán efectuar la declaración correspondiente ante la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se haya elaborado el vino en cuestión.

Sin perjuicio del artículo 71 del Reglamento (CEE) n° 822/87, todos los elaboradores de vinos de licor o de vlcprd deberán llevar registros de entrada y de utilización de los productos que se hayan utilizado, contemplados en el artículo 3.

Artículo 9

Sin perjuicio de las disposiciones establecidas en virtud del apartado 1 del artículo 72 del Reglamento (CEE) n° 822/87, cuando se ponga en circulación un vino de licor o un vlcprd en un envase con un volumen nominal de 60 litros o menos, el etiquetado de éste deberá llevar la denominación del producto, completada, en su caso, con el nombre de la región determinada; lo mismo deberá ocurrir para los envases con un volumen neto superior a 60 litros cuando vayan etiquetados.

Además, los productos anteriormente citados deberán circular provistos de documentos comerciales u oficiales en los que figuren las indicaciones contempladas en el párrafo primero.

TÍTULO II**Disposiciones relativas a los vinos de licor***Artículo 10*

El grado alcohólico volumétrico natural de los productos que se utilicen para la elaboración de un vino de licor, mencionados en el apartado 1 del artículo 3, no podrá ser inferior a 12 % vol.

TÍTULO III**Disposiciones relativas a los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas***Artículo 11*

1. Los productos contemplados en el apartado 1 del artículo 3, así como el mosto de uva concentrado y el mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uva pasificada, contemplados en el apartado 2 del artículo 3, que se utilicen para la elaboración de un vlcprd deberán proceder de la región determinada cuyo vlcprd en cuestión lleve el nombre.

No obstante, en lo que se refiere a los vlcprd «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», el mosto de uva concentrado y, en

aplicación del apartado 7 del artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 822/87, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, mencionados en el apartado 2 del artículo 3, procedentes de la variedad de vid Pedro Ximénez, podrán proceder de la región «Montilla-Moriles».

2. Las operaciones que se contemplan en los artículos 4 y 5, destinadas a la elaboración de los vlcprd, sólo podrán efectuarse dentro de la región determinada mencionada en el punto 1.

No obstante, en lo que se refiere al vlcprd cuya denominación «Porto» queda reservada para el producto elaborado a partir de uva producida en la región delimitada del «Douro», los procedimientos complementarios de elaboración y de envejecimiento podrán aplicarse, bien en la región delimitada anteriormente citada, bien en Vila Nova de Gaia-Oporto.

Artículo 12

Sin perjuicio de las disposiciones más restrictivas que los Estados miembros puedan adoptar para los vlcprd elaborados en sus territorios:

a) el grado alcohólico volumétrico natural de los productos utilizados para la elaboración de un vlcprd, contemplados en el apartado 1 del artículo 3, no podrá ser inferior a 12 % vol.

No obstante, determinados vlcprd que figuren en una lista que habrá que adoptar podrán obtenerse a partir de:

- o bien de mosto de uva cuyo grado alcohólico volumétrico natural sea, al menos, igual a 10 % vol, cuando se trate de los vlcprd obtenidos mediante la adición de aguardiente de vino o de orujo de uva con denominación de origen y que proceda eventualmente de la misma explotación,
- o bien de mosto de uva en curso de fermentación o, en lo referente al segundo guión que figura a continuación, de vino cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial sea, al menos, igual a:
 - 11 % vol, en los casos de los vlcprd obtenidos mediante la adición de alcohol neutro o de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no sea inferior al 70 % vol, o de aguardiente de origen vitícola,
 - 10,5 % vol, en el caso del «vino generoso» contemplado en el artículo 14 y del «vino generoso de licor», mencionado en el artículo 16, elaborados a partir de mosto de uva blanca,
 - 9 % vol en el caso de un vlcprd cuya producción sea tradicional y su utilización esté regulada por la legislación nacional que lo contemple expresamente;

- b) el grado alcohólico volumétrico adquirido de un vlcprd no podrá ser inferior al 15 % vol ni superior al 22 % vol;
- c) el grado alcohólico volumétrico total de un vlcprd no podrá ser inferior a 17,5 % vol.

No obstante, el grado alcohólico volumétrico total podrá ser inferior a 17,5 % vol, sin ser inferior a 15 % vol para determinados vlcprd que figuren en una lista que habrá que adoptar, siempre y cuando la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985 así lo contemplara expresamente.

Artículo 13

1. Las menciones específicas tradicionales «οίνος φυσικός γλυκύς», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» quedarán reservadas a los vlcprd:

- obtenidos a partir de vendimias procedentes, en un 85 % como mínimo, de las variedades de vid cuya lista figura en el Anexo III,
- procedentes de mostos caracterizados por una riqueza natural e inicial de azúcar de 212 g por litro como mínimo,
- obtenidos, con exclusión de cualquier otro proceso de enriquecimiento, mediante la adición de alcohol de destilado o de aguardiente, contemplados en el artículo 3.

2. Por lo que respecta a los vlcprd elaborados en sus respectivos territorios y siempre que las prácticas tradicionales de producción así lo exijan, los Estados miembros podrán estipular que la mención específica tradicional «vin doux naturel» quede reservada a los vlcprd que:

- sean vinificados directamente por los productores cosecheros, a condición de que procedan exclusivamente de sus vendimias de Muscat, Grenache, Maccabéo o de Malvoisie; no obstante, entrarán asimismo en cuenta las vendimias obtenidas en parcelas plantadas dentro del límite del 10 % del número total de pies de viña con variedades de vid diferentes de las cuatro que se citan anteriormente;
- obtenidos con arreglo a un rendimiento máximo por hectárea de 40 hl de mosto de uva; todo rebasamiento de dicho límite constituirá motivo suficiente para que el conjunto de la cosecha deje de beneficiarse de la denominación «vin doux naturel»;
- procedentes de un mosto de uva con una riqueza natural inicial en azúcar de 252 gramos como mínimo por litro;
- obtenidos, con exclusión de cualquier otro tipo de enriquecimiento, mediante el añadido de alcohol de origen vitícola cuya equivalencia en alcohol puro sea de un mínimo de un 5 % del volumen del mosto de uva en curso de fermentación utilizado y de un máximo equivalente a la menor de las siguientes proporciones:
 - el 10 % del volumen del mosto de uva antes citado utilizado,

- el 40 % del total del contenido volumétrico de alcohol del producto acabado, obtenido mediante la suma del contenido en alcohol adquirido y el equivalente del contenido de alcohol potencial calculado a razón de un volumen de un 1 % de alcohol puro por cada 17,5 gramos de azúcar residual contenidos en cada litro.

3. Las menciones que figuran en los apartados 1 y 2 no podrán traducirse. No obstante:

- podrán ir acompañadas de una mención explicativa en una lengua comprensible para el consumidor final;
- para los productos elaborados en Grecia con arreglo al apartado 2 y que circulen dentro del territorio de dicho Estado miembro, la mención «vin doux naturel» podrá ir acompañada de la mención «οίνος φυσικός γλυκύς».

Artículo 14

1. La mención específica tradicional «vino generoso», sólo podrá utilizarse para el vlcprd seco elaborado bajo velo y:

- que se obtenga a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido fino,
- que se despache al consumo tras un período medio de crianza de dos años en toneles de roble.

La elaboración bajo velo que se menciona en el párrafo primero se entenderá como el proceso biológico que, realizándose durante el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre de vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas.

2. La mención contemplada en el apartado 1 no podrá traducirse. No obstante, podrá ir acompañada de una mención explicativa en una lengua comprensible para el consumidor final.

Artículo 15

La mención específica tradicional «vinho generoso» sólo podrá utilizarse para los vlcprd «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» y «Carcavelos» en asociación con su respectiva denominación de origen.

Artículo 16

1. La mención específica tradicional «vino generoso de licor» sólo podrá utilizarse para el vlcprd:

- que se obtenga a partir del «vino generoso», contemplado en el artículo 14, elaborado bajo velo que pueda producir dicho «vino generoso», al que se haya añadido, bien mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uva pasificada, o bien mosto de uva concentrado,
- que se despache al consumo tras un período medio de dos años de crianza en toneles de roble.

2. La mención contemplada en el apartado 1 no podrá traducirse. No obstante, podrá ir acompañada de una mención explicativa en una lengua comprensible para el consumidor final.

Artículo 17

Además de las disposiciones del presente Reglamento, los Estados miembros productores podrán definir, habida cuenta las prácticas leales y constantes, todas las características relativas a las declaraciones de actividad así como a las condiciones de producción, elaboración, envejecimiento y circulación complementarias o más rigurosas, relativas a los vlcprd contemplados en el presente Título y que hayan sido elaborados en sus territorios.

TÍTULO IV

Disposiciones finales y transitorias

Artículo 18

Los métodos de análisis necesarios para la aplicación del presente Reglamento son los que se contemplan en el artículo 74 del Reglamento (CEE) n° 822/87.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

Artículo 19

Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento.

Artículo 20

No obstante lo dispuesto en el segundo guión de la letra a) del párrafo segundo del artículo 5, se podrá realizar la edulcoración de un «vino generoso de licor» con ayuda de sacarosa hasta el 31 de diciembre de 1990.

Artículo 21

Los vinos de licor cuyas condiciones de elaboración o algunas características analíticas no se ajustan al presente Reglamento, pero que sí se ajustasen a las legislaciones nacionales vigentes anteriormente, podrán retenerse para su venta posterior, ponerse en circulación y exportarse hasta que se agoten las existencias.

Artículo 22

Las normas de desarrollo del presente Reglamento y, en particular, las de su artículo 8, se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) n° 822/87.

Se establecerán según el mismo procedimiento las listas de vlcprd contempladas en los artículos 3 y 12.

Artículo 23

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de septiembre de 1989.

Por el Consejo
El Presidente
V. PAPANDEOU

ANEXO I

Características del destilado contemplado en el artículo 3, apartado 2, letra a), primer guión, segundo subguión

- | | |
|--|--|
| 1. Características organolépticas: | no se detecta ningún sabor extraño en la materia prima |
| 2. Grado alcohólico volumétrico: | |
| mínimo | 52 % vol |
| máximo | 86 % vol |
| 3. Cantidad total de sustancias volátiles distintas de los alcoholes etílico y metílico: | superior a 125 g/hl de alcohol a 100 % vol |
| 4. Contenido máximo de alcohol metílico: | 200 g/hl de alcohol a 100 % vol |

ANEXO II

Lista de las variedades de vid contempladas en el artículo 13

Muscats — Grenache — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodophne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Petro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.