

PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS

1	2	3
Práctica enológica	Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
1	Aireación u oxigenación a partir de oxígeno gaseoso	
2	Tratamientos térmicos	
3	Centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte	El posible uso de un coadyuvante no debe dejar residuos indeseables en el producto tratado
4	Empleo de anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono), de argón o de nitrógeno, bien solos o bien mezclados entre sí, para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	
5	Empleo de levaduras de vinificación secas o en suspensión vínica	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos
6	Empleo, para facilitar el desarrollo de las levaduras, de una o varias de las sustancias siguientes completadas, en su caso, con un soporte inerte de celulosa microcristalina:	
	— adición de fosfato de diamonio o sulfato de amonio	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos
	— adición de bisulfito de amonio	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación
	— adición de diclorhidrato de tiamina	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo aun en proceso de fermentación, así como en la segunda fermentación alcohólica de todas las categorías de vinos espumosos
7	Empleo de anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre), de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio (también llamado disulfito de potasio o piro-sulfito de potasio)	Límites (cantidad máxima en el producto comercializado) previstos en el anexo I B
8	Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos	Únicamente en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado, el mosto de uva concentrado rectificado y el vino nuevo aún en proceso de fermentación

	1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
9	Tratamiento mediante carbones de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos	Dentro del límite de utilización de 100 g de producto seco por hl
10	Clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentaria, — materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo o del guisante, — cola de pescado, — caseína y caseinatos de potasio, — albúmina de huevo, — bentonita, — dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal, — caolín, — tanino, — enzimas pectolíticas, — preparados enzimáticos de betaglucanasa 	Condiciones de uso de la betaglucanasa previstas en el apéndice 1	
11	Empleo de ácido sórbico en forma de sorbato potásico		Cantidad máxima en ácido sórbico en el producto tratado comercializado: 200 mg/l
12	Empleo de ácido L(+) tartárico, ácido L-málico, ácido D, L-málico o ácido láctico para la acidificación	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Especificaciones relativas al ácido L(+) tartárico previstas en el apéndice 2, punto 2	
13	Empleo de una o más de las sustancias siguientes para la desacidificación: <ul style="list-style-type: none"> — tartrato neutro de potasio, — bicarbonato de potasio, — carbonato de calcio, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L(+) tartárico y L(-) málico, — tartrato de calcio, — ácido L(+) tartárico, — preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado 	Condiciones y límites previstos en el anexo V, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 479/2008 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento Para el ácido L(+) tartárico, en las condiciones previstas en el apéndice 2	
14	Adición de resina de pino carrasco	En las condiciones previstas en el apéndice 3	

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
15	Empleo de preparados de paredes celulares de levaduras		Dentro del límite de utilización de 40 g/hl
16	Empleo de polivinilpirrolidona		Dentro del límite de utilización de 80 g/hl
17	Empleo de bacterias lácticas		
18	Adición de lisozima		Dentro del límite de utilización de 500 mg/l (cuando la adición se realiza en el mosto y en el vino, la cantidad acumulada no podrá exceder del límite de 500 mg/l)
19	Adición de ácido L-ascórbico		Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Empleo de resinas de intercambio iónico	Únicamente en el mosto de uva destinado a la elaboración de mosto de uva concentrado rectificado y bajo las condiciones previstas en el apéndice 4	
21	Empleo, en los vinos secos, de lías frescas, sanas y no diluidas, que contengan levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos	En los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Cantidades no superiores al 5 % del volumen del producto tratado
22	Burbujeo utilizando argón o nitrógeno		
23	Adición de anhídrido carbónico	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 7 y 9, del Reglamento (CE) n° 479/2008	En los vinos tranquilos, la cantidad máxima de anhídrido carbónico en el vino tratado comercializado es de 3 g/l, y la sobrepresión debida al anhídrido carbónico debe ser inferior a 1 bar a la temperatura de 20 °C
24	Adición de ácido cítrico con vistas a la estabilización del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 1 g/l
25	Adición de taninos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
26	Tratamiento: — de los vinos blancos y rosados mediante ferrocianuro de potasio, — de los vinos tintos mediante ferrocianuro de potasio o con fitato de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	Para el fitato de calcio, dentro del límite de utilización de 8 g/hl
27	Adición de ácido metatartárico	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso (1)	Límites de uso disponibles
28	Empleo de goma arábica	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	
29	Empleo de ácido D,L- tartárico, también denominado ácido racémico, o de su sal neutra de potasio, con el fin de precipitar el exceso de calcio	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 5	
30	Utilización para facilitar la precipitación de las sales tartáricas: — de bitartrato de potasio o tartrato ácido de potasio, — de tartrato de calcio,	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Para el tartrato de calcio, dentro del límite de utilización de 200 g/hl
31	Empleo de sulfato de cobre o de citrato de cobre para eliminar un defecto de gusto o de aroma del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l
32	Adición de caramelo, en el sentido de la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios (*), con objeto de reforzar la coloración	Únicamente en los vinos de licor	
33	Empleo de discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo con el fin de crear una atmósfera estéril	Únicamente en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y en el vino Autorizado únicamente en Italia mientras no lo prohíba el Derecho nacional y solamente en recipientes de una capacidad superior a 20 litros	No debe quedar ninguna traza de isotiocianato de alilo en el vino
34	Adición de dicarbonato de dimetilo al vino para la estabilización microbiológica	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 6	Dentro del límite de utilización de 200 mg/l, y residuos indetectables en el vino comercializado
35	Adición de manoproteínas de levadura para la estabilización proteica y tartárica de los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008	

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso ⁽¹⁾	Límites de uso disponibles
36	Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 7	
37	Empleo de ureasa para disminuir el índice de urea en los vinos	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008, bajo las condiciones previstas en el apéndice 8	
38	Utilización de trozos de madera de roble en la elaboración y la crianza de vinos, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva	En las condiciones previstas en el apéndice 9	
39	Empleo: — de alginato de calcio, o — de alginato de potasio	Únicamente para la elaboración de todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja, obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüello	
40	Desalcoholización parcial de los vinos	Únicamente en el vino, y en las condiciones previstas en el apéndice 10	
41	Adición de copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP), con el fin de reducir los contenidos de cobre, hierro y metales pesados	En las condiciones previstas en el apéndice 11	Dentro del límite de utilización de 500 mg/l (cuando la utilización se realiza en el mosto y el vino, la cantidad acumulada no podrá exceder de 500 mg/l)
42	Adición de carboximetilcelulosa (gomas de celulosa) para la estabilización tartárica	Únicamente en el vino y en todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja	Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
43	Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino	En el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar y los productos definidos en el anexo IV, puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 y 16, del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, bajo las condiciones previstas en el apéndice 12	

⁽¹⁾ Salvo que se indique explícitamente lo contrario, la práctica o tratamiento descritos pueden utilizarse para las uvas frescas, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, el mosto de uva concentrado, el vino nuevo aún en proceso de fermentación, el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo sin transformar, el vino, todas las categorías de vinos espumosos, el vino de aguja, el vino de aguja gasificado, los vinos de licor, los vinos de uvas pasificadas y los vinos de uvas sobremaduradas.

⁽²⁾ Estas sales de amonio pueden utilizarse conjuntamente dentro del límite global de 1 g/l, sin perjuicio de los límites específicos de 0,3 g/l o de 0,2 g/l mencionado.

⁽³⁾ El límite de utilización es de 250 mg/l en cada tratamiento.

⁽⁴⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

ANEXO I B

LÍMITES DEL CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

A. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS

1. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:
 - a) 150 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;
 - b) 200 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados.
2. No obstante lo dispuesto en el punto 1, letras a) y b), el límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso se eleva, en lo que respecta a los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5 gramos por litro, a:
 - a) 200 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos;
 - b) 250 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados;
 - c) 300 miligramos por litro en el caso de:
 - los vinos que tengan derecho a la mención «Spätlese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette y Savennières,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen protegidas Allela, Navarra, Penedès, Tarragona y Valencia, y los vinos con derecho a una denominación de origen protegida originarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco y designados por la mención «vendimia tardía»,
 - los vinos dulces con derecho a la denominación de origen protegida «Binissalem-Mallorca»,
 - los vinos originarios del Reino Unido producidos con arreglo a la legislación británica cuando su contenido de azúcares sea superior a 45 g/l,
 - los vinos procedentes de Hungría con derecho a la denominación de origen protegida «Tokaji» y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji száraz szamorodni»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Loazzolo, Alto Adige y Trentino, designados por una o las dos menciones siguientes: «passito» o «vendemmia tardiva»,
 - los vinos con derecho a la denominación de origen protegida «Colli orientali del Friuli» acompañada de la indicación «Picolit»,
 - los vinos con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Moscato di Pantelleria naturale» y «Moscato di Pantelleria»,
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a la mención «pozdní sběr»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «neskorý zber» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»,
 - los vinos blancos con las indicaciones geográficas protegidas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol y su contenido de azúcar sea superior a 45 g/l,
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille,
- los vinos dulces originarios de Grecia cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- los vinos dulces originarios de Chipre cuyo grado alcohólico volumétrico total sea inferior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a la denominación de origen protegida Κουμανδαρία (Commandaria),
- los vinos dulces originarios de Chipre procedentes de uvas sobremaduras o de uvas pasificadas cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 15 % vol, cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) **350 miligramos** por litro en el caso de:
- los vinos que tengan derecho a la mención «Auslese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos rumanos con derecho a las denominaciones de origen protegidas siguientes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a la mención «výběr z hroznů»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «výběr z hrozna» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský másláš» o «Tokajský fordítáš»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por la mención «vrhunsko vino ZGP — izbor»;
- e) **400 miligramos** por litro en el caso de:
- los vinos con derecho a las denominaciones «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones comunitarias,
 - los vinos blancos con derecho a las denominaciones de origen siguientes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon salvo si lleva la mención «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguido del nombre del municipio de origen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh salvo si lleva la mención «sec», Alsace y Alsace grand cru seguido de la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,
 - los vinos dulces de uvas sobremaduradas y los vinos dulces de uvas pasificadas originarios de Grecia cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar sea igual o superior a 45 g/l y que tengan derecho a una de las denominaciones de origen protegidas siguientes: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), y los vinos dulces de uvas sobremaduradas y los vinos dulces de uvas pasificadas que tengan derecho a una de las indicaciones geográficas protegidas siguientes: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos-Holy Mountain),
 - los vinos procedentes de Chequia con derecho a las menciones «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» o «slámové víno»,
 - los vinos procedentes de Eslovaquia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «bobuľový výber», «hrozienukový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» o «slamové víno» y los vinos eslovacos Tokaj con derecho a las denominaciones de origen protegidas «Tokajský výber», «Tokajská esencia» o «Tokajská výberová esencia»,
 - los vinos procedentes de Hungría con derecho a una denominación de origen protegida y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» o «Töppedt szőlőből készült bor»;
 - los vinos que tengan derecho a la denominación de origen «Albana di Romagna» designados por la mención «passito»,
 - los vinos luxemburgueses con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones «vendanges tardives», «vin de glace» o «vin de paille»,
 - los vinos blancos que tengan derecho a la denominación de origen «Douro» seguida de la mención «colheita tardia»,
 - los vinos procedentes de Eslovenia con derecho a una denominación de origen protegida y designados por las menciones: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» o «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» o «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - los vinos blancos originarios de Canadá con derecho a llevar la mención «Icewine».

3. Las listas de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida que figuran en el punto 2, letras c), d) y e), podrán modificarse cuando cambien las condiciones de producción de los vinos considerados o cambie su indicación geográfica o su denominación de origen. Los Estados miembros proporcionarán previamente todas las informaciones técnicas necesarias relativas a los vinos considerados, incluidos los pliegos de condiciones, así como las cantidades producidas al año.
4. Cuando las condiciones climáticas lo requieran, la Comisión podrá decidir, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 479/2008, que los Estados miembros interesados puedan, en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad y respecto a los vinos producidos en su territorio, permitir que los contenidos máximos totales de anhídrido sulfuroso inferiores a 300 miligramos por litro contemplados en el presente punto se aumenten en 50 miligramos por litro como máximo. La lista de los casos en que los Estados miembros pueden autorizar este aumento figura en el apéndice 1.
5. Los Estados miembros pueden aplicar disposiciones más restrictivas a los vinos producidos en su territorio.

B. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS DE LICOR

El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:

150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,

200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

C. CONTENIDO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS VINOS ESPUMOSOS

1. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos no puede superar, en el momento de su comercialización para consumo humano directo:
 - a) 185 miligramos por litro, en el caso de todas las categorías de vinos espumosos de calidad, y
 - b) 235 miligramos por litro, en el caso de los demás vinos espumosos.
2. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar, respecto a los vinos espumosos contemplados en el punto 1, letras a) y b), producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente como máximo en 40 miligramos por litro, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros de que se trate.