

CATEGORÍAS MUESTRAS

Categoría I VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS			
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)	
Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)			
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
101	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	105	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores
102	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	106	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores
103	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores		
104	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores		
107	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores	108	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
		109	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
		110	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
Categoría II VINOS ROSADOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS			
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)	
Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)			
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
211	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	215	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores
212	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	216	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores
213	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores		
214	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores		
217	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores	218	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
		219	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
		220	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
		221	Subgrupo de vinos sin tener en cuenta la cantidad de azúcares y presión de CO2
Categoría III VINOS TINTOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS			
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)	
Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)			
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
321	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	323	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores
322	Vinos que contengan más de 4,1 g/l de azúcares reductores	324	Vinos que contengan más de 4,1 g/l de azúcares reductores
325	Vinos gasificados sin tener en cuenta la cantidad de azúcares y presión de CO2		
Categoría IV VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS			
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)	
Grupo C - Vinos espumosos (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)			
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
426	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores	430	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores
427	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 12 g/l de azúcares reductores	431	Vinos que contengan más de 4 g/l de azúcares reductores
428	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores		
429	Vinos que contengan más de 45 g/l de azúcares reductores		
432	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 g/l de azúcares reductores	433	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
		434	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
		435	Vinos espumosos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores
Categoría V VINOS BAJO VELO (Ejemplos: Jerez Fino, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Secos de Málaga, Tokaji szamardni, Chateau-Chalon, etc..)			
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
536	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)	538	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)
537	Vinos que contengan como máximo 4 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)	539	Vinos que contengan de 4,1 g/l a 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)
540	Vinos que contengan más de 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 15% vol.)	541	Vinos que contengan más de 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)
Categoría VI VINOS DE LICOR			
Grupo A - Variedades no aromáticas (Ej.: Porto, Marsala, Pedro Ximenez, dulces de Málaga, Madeira, Mistelas, Tokaji aszu, etc..)		Grupo B - Variedades aromáticas (Ej.: Moscatos, Moscatel)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
642	Vinos que contengan como máximo 6 g/l de azúcares reductores	645	Vinos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 18% vol.)
643	Vinos que contengan de 6,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 18% vol.)	646	Vinos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 18% vol.)
644	Vinos que contengan de 6,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores Riqueza alcohólica superior a 18% vol.	647	Vinos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica como máximo de 18% vol.)
		648	Vinos que contengan más de 80 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 18% vol.)
Categoría VII VINOS AROMATIZADOS			
Grupo A - Vinos tranquilos (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		Grupo B - Vinos de aguja (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)	
SUBGRUPO		SUBGRUPO	
750	Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores	753	Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores
751	Vinos que contengan de 50,1 g/l a 100 g/l de azúcares reductores	754	Vinos que contengan de 50,1 g/l a 100 g/l de azúcares reductores
752	Vinos que contengan mas de 100 g/l de azúcares reductores	755	Vinos que contengan mas de 100 g/l de azúcares reductores
Categoría VIII - ESPIRITUOSOS Y OTROS			
856	Pisco, Singani	861	Mezcal, Tequila
857	Coñac, Brandy	862	Ron, Ginebra
858	Orujo, Marc	863	Anís
859	Pacharán	864	Sidra
860	Aguardiente	865	
Categoría IX - Aceites Virgen de Oliva			
900	Aceites Virgen de Oliva		