

CATEGORIAS MOSTRAS

| Categoria I VINHOS BRANCOS DE VARIEDADES NÃO AROMÁTICAS | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| Grupo A - Vinhos tranqüilos (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico inferior a 0,5 bars a 20° C.) | | Grupo B - Vinhos de agulha (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico que pode oscilar de 0,5 e 2,5 bars, a 20° C.) | | Grupo C - Vinhos espumosos (Estes vinhos deverão apresentar uma sobrepressão de gás carbônico superior a 2,5 bars a 20° C.) | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | SUBGRUPO | |
| 101 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 105 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 107 | Vinhos espumosos que contenham como máximo 15 g/l de açúcares redutores |
| 102 | Vinhos que contenham de 4,1 g/l a 12 g/l de açúcares redutores | 106 | Vinhos que contenham mais de 4 g/l de açúcares redutores | 108 | Vinhos espumosos que contenham de 15,1 g/l a 40 g/l de açúcares redutores |
| 103 | Vinhos que contenham de 12,1 g/l a 45 g/l de açúcares redutores | | | 109 | Vinhos espumosos que contenham de 40,1 g/l a 80 g/l de açúcares redutores |
| 104 | Vinhos que contenham mais de 45 g/l de açúcares redutores | | | 110 | Vinhos espumosos que contenham mais de 80 g/l de açúcares redutores |
| Categoria II VINHOS ROSADOS DE VARIEDADES NÃO AROMÁTICAS | | | | | |
| Grupo A - Vinhos tranqüilos (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico inferior a 0,5 bars a 20° C.) | | Grupo B - Vinhos de agulha (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico que pode oscilar de 0,5 e 2,5 bars, a 20° C.) | | Grupo C - Vinhos espumosos (Estes vinhos deverão apresentar uma sobrepressão de gás carbônico superior a 2,5 bars a 20° C.) | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | SUBGRUPO | |
| 211 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 215 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 217 | Vinhos espumosos que contenham como máximo 15 g/l de açúcares redutores |
| 212 | Vinhos que contenham de 4,1 g/l a 12 g/l de açúcares redutores | 216 | Vinhos que contenham mais de 4 g/l de açúcares redutores | 218 | Vinhos espumosos que contenham de 15,1 g/l a 40 g/l de açúcares redutores |
| 213 | Vinhos que contenham de 12,1 g/l a 45 g/l de açúcares redutores | | | 219 | Vinhos espumosos que contenham de 40,1 g/l a 80 g/l de açúcares redutores |
| 214 | Vinhos que contenham mais de 45 g/l de açúcares redutores | | | 220 | Vinhos espumosos que contenham mais de 80 g/l de açúcares redutores |
| | | | | 221 | Subgrupo de vinhos sem ter em conta a quantidade de açúcares e pressão de CO2 |
| Categoria III VINHOS TINTOS DE VARIEDADES NÃO AROMÁTICAS | | | | | |
| Grupo A - Vinhos tranqüilos (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico inferior a 0,5 bars a 20° C.) | | Grupo B - Vinhos de agulha (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico que pode oscilar de 0,5 e 2,5 bars, a 20° C.) | | Grupo C - Vinhos espumosos (Estes vinhos deverão apresentar uma sobrepressão de gás carbônico superior a 2,5 bars a 20° C.) | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | SUBGRUPO | |
| 321 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 323 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 325 | Vinhos gasificados sem ter em conta a quantidade de açúcares e pressão de CO2 |
| 322 | Vinhos que contenham mais de 4,1 g/l de açúcares redutores | 324 | Vinhos que contenham mais de 4,1 g/l de açúcares redutores | | |
| Categoria IV VINHOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS | | | | | |
| Grupo A - Vinhos tranqüilos (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico inferior a 0,5 bars a 20° C.) | | Grupo B - Vinhos de agulha (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico que pode oscilar de 0,5 e 2,5 bars, a 20° C.) | | Grupo C - Vinhos espumosos (Estes vinhos deverão apresentar uma sobrepressão de gás carbônico superior a 2,5 bars a 20° C.) | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | SUBGRUPO | |
| 426 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 430 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores | 432 | Vinhos espumosos que contenham como máximo 15 g/l de açúcares redutores |
| 427 | Vinhos que contenham de 4,1 g/l a 12 g/l de açúcares redutores | 431 | Vinhos que contenham mais de 4 g/l de açúcares redutores | 433 | Vinhos espumosos que contenham de 15,1 g/l a 40 g/l de açúcares redutores |
| 428 | Vinhos que contenham de 12,1 g/l a 45 g/l de açúcares redutores | | | 434 | Vinhos espumosos que contenham de 40,1 g/l a 80 g/l de açúcares redutores |
| 429 | Vinhos que contenham mais de 45 g/l de açúcares redutores | | | 435 | Vinhos espumosos que contenham mais de 80 g/l de açúcares redutores |
| Categoria V VINHOS BAIXO VELO (Exemplos: Jerez Fino, Amontillados, Olorosos, Pau Cortado, Secos de Málaga, Tokaji szamardni, Château-Chalon, etc..) | | | | | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | SUBGRUPO | |
| 536 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 15% vol.) | 538 | Vinhos que contenham de 4,1 g/l a 20 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 15% vol.) | 540 | Vinhos que contenham mais de 20 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 15% vol.) |
| 537 | Vinhos que contenham como máximo 4 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica superior a 15% vol.) | 539 | Vinhos que contenham de 4,1 g/l a 20 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica superior a 15% vol.) | 541 | Vinhos que contenham mais de 20 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica superior a 15% vol.) |
| Categoria VI VINHOS DE LICOR | | | | | |
| Grupo A - Variedades não aromáticas (Ej: Porto, Marsala, Pedro Ximenez, doces de Málaga, Madeira, Mistelas, Tokaji aszu, etc..) | | | Grupo B - Variedades aromáticas (Ej: Moscatos, Moscatel) | | |
| SUBGRUPO | | | SUBGRUPO | | |
| 642 | Vinhos que contenham como máximo 6 g/l de açúcares redutores | 645 | Vinhos que contenham de 40,1 g/l a 80 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 18% vol.) | 649 | |
| 643 | Vinhos que contenham de 6,1 g/l a 40 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 18% vol.) | 646 | Vinhos que contenham de 40,1 g/l a 80 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica superior a 18% vol.) | | |
| 644 | Vinhos que contenham de 6,1 g/l a 40 g/l de açúcares redutores Riqueza alcoólica superior a 18% vol. | 647 | Vinhos que contenham mais de 80 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica como máximo de 18% vol.) | | |
| | | 648 | Vinhos que contenham mais de 80 g/l de açúcares redutores (Riqueza alcoólica superior a 18% vol.) | | |
| Categoria VII VINHOS AROMATIZADOS | | | Categoria VIII ESPIRITUOSOS Y OTROS | | |
| Grupo A - Vinhos tranqüilos (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico inferior a 0,5 bars a 20° C.) | | Grupo B - Vinhos de agulha (Estes vinhos devem apresentar uma sobrepressão de gás carbônico que pode oscilar de 0,5 e 2,5 bars, a 20° C.) | | SUBGRUPO | |
| SUBGRUPO | | SUBGRUPO | | 860 | Aguardente |
| 750 | Vinhos que contenham até 50 g/l de açúcares redutores | 753 | Vinhos que contenham até 50 g/l de açúcares redutores | 856 | Pisco y Singani |
| 751 | Vinhos que contenham de 50,1 g/l a 100 g/l de açúcares redutores | 754 | Vinhos que contenham de 50,1 g/l a 100 g/l de açúcares redutores | 861 | Tequila |
| 752 | Vinhos que contenham mas de 100 g/l de açúcares redutores | 755 | Vinhos que contenham mas de 100 g/l de açúcares redutores | 862 | Ron |
| | | | | 857 | Brandy, Cognac |
| | | | | 863 | Anís |
| | | | | 858 | Orujo |
| | | | | 864 | Sidras |
| | | | | 859 | Pacharán |
| | | | | 900 | Outros |