

# CATEGORÍAS MUESTRAS

Categoría I VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS					
<b>Grupo A - Vinos tranquilos</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		<b>Grupo B - Vinos de aguja</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)		<b>Grupo C - Vinos espumosos</b> (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)	
SUBGRUPO		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	107	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 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	108	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
103	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			109	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
104	Vinos que contengan más de 45 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					
<b>Grupo A - Vinos tranquilos</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		<b>Grupo B - Vinos de aguja</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)		<b>Grupo C - Vinos espumosos</b> (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)	
SUBGRUPO		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	217	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 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	218	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
213	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			219	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
214	Vinos que contengan más de 45 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					
<b>Grupo A - Vinos tranquilos</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		<b>Grupo B - Vinos de aguja</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)		<b>Grupo C - Vinos espumosos</b> (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)	
SUBGRUPO		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	325	Vinos gasificados sin tener en cuenta la cantidad de azúcares y presión de CO2
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		
Categoría IV VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS					
<b>Grupo A - Vinos tranquilos</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		<b>Grupo B - Vinos de aguja</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico que puede oscilar de 0,5 y 2,5 bars, a 20° C.)		<b>Grupo C - Vinos espumosos</b> (Estos vinos deberán presentar una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20° C.)	
SUBGRUPO		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	432	Vinos espumosos que contengan como máximo 15 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	433	Vinos espumosos que contengan de 15,1 g/l a 40 g/l de azúcares reductores
428	Vinos que contengan de 12,1 g/l a 45 g/l de azúcares reductores			434	Vinos espumosos que contengan de 40,1 g/l a 80 g/l de azúcares reductores
429	Vinos que contengan más de 45 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		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.)	540	Vinos que contengan más de 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.)	541	Vinos que contengan más de 20 g/l de azúcares reductores (Riqueza alcohólica superior a 15% vol.)
Categoría VI VINOS DE LICOR					
<b>Grupo A - Variedades no aromáticas</b> (Ej.: Porto, Marsala, Pedro Ximenez, dulces de Málaga, Madeira, Mistelas, Tokaji aszu, etc..)			<b>Grupo B - Variedades aromáticas</b> (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.)	649	
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					
<b>Grupo A - Vinos tranquilos</b> (Estos vinos deben presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bars a 20° C.)		<b>Grupo B - Vinos de aguja</b> (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				