

Categoría I VINOS BLANCOS DE VARIDADES 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	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 VARIDADES 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	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 VARIDADES 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	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 VARIDADES 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	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		
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	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		Categoría VIII ESPIRITUOSOS	
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	
750 Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores	753 Vinos que contengan hasta 50 g/l de azúcares reductores	860	Aguardiente
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	856	Tequila
752 Vinos que contengan más de 100 g/l de azúcares reductores	755 Vinos que contengan más de 100 g/l de azúcares reductores	857	Brandy, Cognac
		862	Ron
		858	Orujo
		863	Anís
		859	Pacharán
		900	Otros