

Capítulo I - VINOS BLANCOS

- | | | | |
|----|---|----|---------------------------------------|
| 11 | Vinos jóvenes | 14 | Vinos semidulces |
| 12 | Vinos elaborados en contacto con la madera y/o lías | 15 | Vinos dulces y especiales, moscateles |
| 13 | Vinos con crianza en madera y/o crianza prolongada | 16 | Vinos de crianza biológica |
| | | 17 | Otros, frutas, etc. (especificar) |

Capítulo II - VINOS ROSADOS

- | | | | |
|----|---|----|---------------------------|
| 21 | Vinos jóvenes | 23 | Vinos semidulces |
| 22 | Vinos elaborados en contacto con la madera y/o lías | 24 | Vinos dulces y especiales |

Capítulo III - VINOS TINTOS

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 31 | Vinos de maceración carbónica | 34 | Vinos con crianza en madera inferior a 9 meses |
| 32 | Vinos jóvenes | 35 | Vinos con crianza en madera superior a 9 meses |
| 33 | Vinos elaborados en contacto con la madera | 36 | Vinos dulces y especiales |
| | | 37 | Otros, frutas, etc. (especificar) |

Capítulo IV - VINOS GENEROSOS Y VERMUTS

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 41 | Vinos con crianza biológica: finos y manzanillas | 44 | Vors y especiales |
| 42 | Vinos con crianza biológica y oxidativa: amontillados, palo cortados y otros | 45 | Vinos dulces: pedro ximénez, vinos de naranja, otros |
| 43 | Vinos con crianza oxidativa: olorosos y otros | 46 | Vinos licorosos |
| | | 47 | Vermuts |
| | | 48 | Otros (especificar) |

Capítulo V - VINOS ESPUMOSOS

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|---------------------------|
| 51 | Método Tradicional o Champenole | 54 | Método D'Asti o similares |
| 52 | Método ancestral | 55 | Gasificados o similares |
| 53 | Método charmat, granvas | | |

Capítulo VI - SIDRAS

- | | | | |
|----|-----------|----|---------------------|
| 61 | Naturales | 63 | De hielo |
| 62 | Espumosas | 64 | Otros (especificar) |

Capítulo VII - ESPIRITUOSOS VÍNICOS

- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------|
| 71 | Aguardientes, orujos y grappas | 74 | Piscos |
| 72 | "Marcs", "Eau de Vie" | 75 | Singanis |
| 73 | Brandys, Cognacs, Armagnacs | 76 | Otros (especificar) |

Capítulo VIII - ESPIRITUOSOS (NO VÍNICOS)

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------|
| 81 | Anises, anisados, pacharanes, mirtilos | 85 | Vodkas |
| 82 | Aguardientes de frutas: calvados, poire williams | 86 | Rones y cachaças |
| 83 | Tequilas y mezcales | 87 | Whiskys |
| 84 | Ginebras | 88 | Creimas y licores varios |
| | | 89 | Otros (especificar) |

Capítulo IX

ACEITES DE OLIVA

- | | |
|----|---|
| 91 | Frutados intensos
(Cuando la intensidad de frutado es mayor de 5 y la puntuación de los atributos amargo y/o picante sea superior a 3,5) |
| 92 | Frutados delicados
(Cuando la intensidad de frutado, verde o maduro, pero que los atributos amargo y/o picante no superen la puntuación de 3,5) |
| 93 | A la decisión del Jurado |

Capítulo X - SAKES

- | | |
|-----|---------------------|
| 100 | Dai Ginjo |
| 101 | Futsu-Shu |
| 102 | Ginjo |
| 103 | Honjoso |
| 104 | Junmai Dai-Ginjo |
| 105 | Junmai Ginjo |
| 106 | Junmai Shu |
| 107 | Koshu |
| 108 | Nigori |
| 109 | Sparkling |
| 110 | Otros (especificar) |

Capítulo XI - SHOCHUS

- | | |
|-----|---------------------|
| 111 | Awamori (Awamori) |
| 112 | Barley-Mugi |
| 113 | Brown Sugar-Kokuto |
| 114 | Buckwheat-Soba |
| 115 | Rice-Kome |
| 116 | Sweet-Potato-Imo |
| 117 | Otros (Especificar) |

Capítulo XII - VINAGRES

- | | |
|-----|---|
| 121 | Vinagres procedentes del Vino |
| 122 | Vinagres procedentes de la Sidra |
| 123 | Vinagres procedentes de Aguardientes |
| 124 | Vinagres procedentes de Cereales |
| 125 | Vinagres procedentes de otros Productos Agrícolas |
| 126 | Vinagres procedentes de Zumos de Frutas |
| 127 | Vinagres de otras procedencias (Especificar) |

