

Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

► **B** **RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 DE LA COMMISSION**  
**du 10 juillet 2009**

**fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent**

(JO L 193 du 24.7.2009, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <b><u>M1</u></b>	Règlement (CE) n° 1166/2009 de la Commission du 30 novembre 2009	L 314	27	1.12.2009
► <b><u>M2</u></b>	Règlement (UE) n° 53/2011 de la Commission du 21 janvier 2011	L 19	1	22.1.2011
► <b><u>M3</u></b>	Règlement d'exécution (UE) n° 315/2012 de la Commission du 12 avril 2012	L 103	38	13.4.2012
► <b><u>M4</u></b>	Règlement d'exécution (UE) n° 144/2013 de la Commission du 19 février 2013	L 47	56	20.2.2013
► <b><u>M5</u></b>	Règlement d'exécution (UE) n° 565/2013 de la Commission du 18 juin 2013	L 167	26	19.6.2013
► <b><u>M6</u></b>	Règlement d'exécution (UE) n° 1251/2013 de la Commission du 3 décembre 2013	L 323	28	4.12.2013
► <b><u>M7</u></b>	Règlement d'exécution (UE) n° 347/2014 de la Commission du 4 avril 2014	L 102	9	5.4.2014
► <b><u>M8</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2015/596 de la Commission du 15 avril 2015	L 99	21	16.4.2015
► <b><u>M9</u></b>	Règlement délégué (UE) 2015/1576 de la Commission du 6 juillet 2015	L 246	1	23.9.2015
► <b><u>M10</u></b>	Règlement délégué (UE) 2016/765 de la Commission du 11 mars 2016	L 127	1	18.5.2016
► <b><u>M11</u></b>	Règlement délégué (UE) 2017/1961 de la Commission du 2 août 2017	L 279	25	28.10.2017
► <b><u>M12</u></b>	Règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission du 11 décembre 2017	L 58	1	28.2.2018
► <b><u>M13</u></b>	Règlement d'exécution (UE) 2018/1146 de la Commission du 7 juin 2018	L 208	9	17.8.2018

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 137 du 26.5.2016, p. 27 (144/2013)



## RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 DE LA COMMISSION

du 10 juillet 2009

**fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent**

### *Article premier*

#### **Objet**

Le présent règlement fixe certaines modalités d'application du Titre III, Chapitres I et II, du règlement (CE) n° 479/2008.

### *Article 2*

#### **Zones viticoles dont les vins peuvent avoir un titre alcoométrique total maximal de 20 % vol**

Les zones viticoles visées au point 1, deuxième alinéa, point c), premier tiret, de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 sont celles des zones C I, C II et C III, visées à l'annexe IX dudit règlement, ainsi que les superficies de la zone B où peuvent être produits les vins blancs à indications géographiques protégées suivantes: «Vin de pays de Franche-Comté» et «Vin de pays du Val de Loire».

### *Article 3*

#### **Pratiques œnologiques autorisées et restrictions**

1. Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à l'élaboration et la conservation de produits relevant du règlement (CE) n° 479/2008, visées à son article 29, paragraphe 1, sont fixées dans l'annexe I du présent règlement.
2. Les pratiques œnologiques autorisées, leurs conditions d'utilisation et leurs limites d'emploi sont indiquées dans l'annexe I A.
3. Les limites à la teneur en anhydride sulfureux des vins sont indiquées dans l'annexe I B.
4. Les limites pour la teneur en acidité volatile sont indiquées dans l'annexe I C.
5. Les conditions relatives à la pratique de l'édulcoration sont fixées dans l'annexe I D.

### *Article 4*

#### **Utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques**

1. Aux fins des expérimentations visées à l'article 29, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, chaque État membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement pour une période maximale de trois ans, à condition que:
  - a) les pratiques ou traitements concernés satisfassent aux conditions fixées à l'article 27, paragraphe 2, et aux critères énoncés à l'article 30, points b) à e), du règlement (CE) n° 479/2008;

**▼B**

- b) les quantités faisant l'objet de pratiques ou traitements ne dépassent pas un volume maximal de 50 000 hectolitres par an et par expérimentation;
- c) l'État membre concerné informe au début de l'expérimentation la Commission et les autres États membres des conditions de chaque autorisation;
- d) le traitement fasse l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement visé à l'article 112, paragraphe 1, et sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.

Une expérimentation consiste dans l'opération ou les opérations réalisées dans le cadre d'un projet de recherche bien défini et caractérisé par un protocole expérimental unique.

2. Les produits obtenus par l'utilisation expérimentale de telles pratiques ou traitements peuvent être mis sur le marché d'un autre État membre que l'État membre concerné, lorsque les autorités compétentes de l'État membre destinataire ont été préalablement informées des conditions de l'autorisation et des quantités concernées par l'État membre autorisant l'expérimentation.

3. Dans les trois mois suivant l'expiration de la période visée au paragraphe 1, la Commission est saisie par l'État membre concerné d'une communication concernant l'expérimentation autorisée et du résultat de celle-ci. Elle informe les autres États membres du résultat de cette expérimentation.

4. L'État membre concerné peut, le cas échéant et en fonction de ce résultat, saisir la Commission d'une demande visant à autoriser la poursuite de ladite expérimentation, éventuellement pour un volume plus important que celui de la première expérimentation, pour une nouvelle période maximale de trois ans. À l'appui de sa demande, l'État membre concerné dépose un dossier approprié. La Commission, conformément à la procédure visée à l'article 113, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, prend une décision au sujet de la demande de poursuite de l'expérimentation.

**▼M5**

5. La communication d'informations ou de documents à la Commission prévue au paragraphe 1, point c), et aux paragraphes 3 et 4 sont effectuées conformément au règlement (CE) n° 792/2009 de la Commission <sup>(1)</sup>.

**▼B***Article 5***Pratiques œnologiques applicables aux catégories de vins mousseux**

Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions, y compris en matière d'enrichissement, d'acidification et de désacidification, concernant les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique, visées à l'article 32, deuxième alinéa, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 sont énoncées à l'annexe II du présent règlement, sans préjudice des pratiques œnologiques et des restrictions de portée générale prévues dans le règlement (CE) n° 479/2008 ou à l'annexe I du présent règlement.

<sup>(1)</sup> JO L 228 du 1.9.2009, p. 3.

**▼B***Article 6***Pratiques œnologiques applicables aux vins de liqueur**

Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions concernant les vins de liqueur visées à l'article 32, deuxième alinéa, point c), du règlement (CE) n° 479/2008 sont énoncées à l'annexe III du présent règlement, sans préjudice des pratiques œnologiques et des restrictions de portée générale prévues dans le règlement (CE) n° 479/2008 ou à l'annexe I du présent règlement.

*Article 7***Définition du coupage**

1. Au sens de l'article 32, deuxième alinéa, point d), du règlement (CE) n° 479/2008, on entend par «coupage» le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.

2. Sont considérées comme différentes catégories de vin ou de moût:

- a) le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin;
- b) le vin sans appellation d'origine/indication géographique protégée, le vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et le vin bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.

Aux fins de l'application du présent paragraphe, le vin rosé est considéré comme vin rouge.

3. N'est pas considéré comme coupage:

- a) l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;
- b) l'édulcoration.

*Article 8***Modalités générales relatives au mélange et au coupage**

1. Un vin ne peut être obtenu par mélange ou par coupage que si les composants de ce mélange ou de ce coupage réunissent les caractéristiques prévues pour permettre l'obtention d'un vin et sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 479/2008 et du présent règlement.

Le coupage d'un vin blanc sans AOP/IGP avec un vin rouge sans AOP/IGP ne peut pas produire un vin rosé.

Cependant la disposition prévue au deuxième alinéa n'exclut pas un coupage du type visé à cet alinéa lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée telle que définie à l'annexe I du règlement (CE) n° 479/2008 ou destiné à l'élaboration de vins pétillants.

**▼B**

2. Le coupage d'un moût de raisins ou d'un vin qui a fait l'objet de la pratique œnologique visée à l'annexe I A, point 14, du présent règlement avec un moût de raisins ou un vin n'ayant pas fait l'objet de cette pratique œnologique est interdit.

*Article 9***Spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques**

1. Lorsqu'elles ne sont pas fixées par la directive 2008/84/CE de la Commission <sup>(1)</sup>, les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques visées à l'article 32, deuxième alinéa, point e), du règlement (CE) n° 479/2008 sont celles fixées et publiées dans le Codex œnologique international de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

Le cas échéant, ces critères de pureté sont complétés par des prescriptions spécifiques prévues à l'annexe I A du présent règlement.

2. Les enzymes et préparations enzymatiques utilisées dans les pratiques et traitements œnologiques autorisés dont la liste figure à l'annexe I A satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires <sup>(2)</sup>.

*Article 10***Conditions de détention, de circulation et d'utilisation des produits non conformes aux dispositions du chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 ou du présent règlement**

1. Les produits non conformes aux dispositions du chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 ou aux dispositions du présent règlement sont détruits. Toutefois les États membres peuvent permettre que certains produits dont ils déterminent les caractéristiques soient utilisés en distillerie, en vinaigrerie ou pour un usage industriel.

2. Ces produits ne peuvent être détenus sans motif légitime par un producteur ou par un commerçant, et ne peuvent circuler qu'à destination d'une distillerie, d'une vinaigrerie ou d'un établissement les utilisant pour des usages ou des produits industriels ou d'une installation d'élimination.

3. Les États membres ont la faculté de faire procéder à l'adjonction de dénaturants ou d'indicateurs aux vins visés au paragraphe 1 afin de mieux les identifier. Ils peuvent également interdire pour des raisons justifiées les utilisations prévues au paragraphe 1 et faire procéder à l'élimination des produits.

<sup>(1)</sup> JO L 253 du 20.9.2008, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 7.

**▼B**

4. Les vins produits avant le 1<sup>er</sup> août 2009 peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe, pour autant qu'ils satisfassent aux règles communautaires ou nationales en vigueur avant cette date.

*Article 11***Conditions générales relatives aux opérations d'enrichissement et aux opérations d'acidification et de désacidification des autres produits que le vin**

Les opérations visées à l'annexe V, point D 1, du règlement (CE) n° 479/2008 doivent être effectuées en une seule fois. Toutefois, les États membres peuvent prévoir que certaines de ces opérations puissent être réalisées en plusieurs fois, lorsque cette pratique assure une meilleure vinification des produits concernés. Dans ce cas, les limites prévues à l'annexe V du règlement (CE) n° 479/2008 s'appliquent à l'ensemble de l'opération concernée.

**▼M12****▼M13***Article 12 bis***Notification des décisions des États membres autorisant une augmentation du titre alcoométrique volumique naturel**

1. Les États membres qui décident de permettre l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel conformément à l'annexe VIII, partie I, section A, point 3, du règlement (UE) n° 1308/2013 notifient toute augmentation de ce type à la Commission avant d'adopter la décision. Dans la notification, les États membres précisent les pourcentages d'augmentation qui seront appliqués aux limites fixées à l'annexe VIII, partie I, section A, point 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, les régions et les variétés concernées par la décision, et présentent des données et des éléments prouvant que les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables dans les régions concernées.

2. Cette notification est faite conformément aux dispositions du règlement délégué (UE) 2017/1183 <sup>(1)</sup> et du règlement d'exécution (UE) 2017/1185 <sup>(2)</sup>.

3. Cette notification est communiquée par la Commission aux autorités des autres États membres par le système d'information mis en place par la Commission.

**▼M12**

<sup>(1)</sup> Règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission du 20 avril 2017 complétant les règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents (JO L 171 du 4.7.2017, p. 100.)

<sup>(2)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2017/1185 de la Commission du 20 avril 2017 portant modalités d'application des règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents, et modifiant et abrogeant plusieurs règlements de la Commission (JO L 171 du 4.7.2017, p. 113).

**▼B***Article 14***Versage du vin ou du moût de raisins sur de la lie, du marc de raisins ou de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée**

Le versage du vin ou du moût de raisins sur de la lie, du marc de raisins ou de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée visé à l'annexe VI, point D 2, du règlement (CE) n° 479/2008 est réalisé comme suit, conformément aux dispositions nationales en vigueur au 1<sup>er</sup> mai 2004:

- a) le «Tokaji fordítás» ou le «Tokajský forditáš» est préparé en versant du moût ou du vin sur de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée;
- b) le «Tokaji máslás» ou le «Tokajský mášláš» est préparé en versant du moût ou du vin sur de la lie de «szamorodni»/«samorodné» ou d'«aszú»/«výber».

Les produits concernés doivent provenir de la même année de récolte.

**▼M12***Article 14 bis***Fixation d'un pourcentage minimal en alcool des sous-produits**

1. Les États membres fixent, sous réserve des dispositions de l'annexe VIII, partie II, section D, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013, un pourcentage minimal du volume d'alcool que doit contenir le sous-produit après sa séparation du vin, en proportion du volume d'alcool contenu dans le vin produit. Les États membres peuvent moduler ce pourcentage minimal sur la base de critères objectifs et non discriminatoires.

2. Lorsque le pourcentage fixé par les États membres conformément au paragraphe 1 n'est pas atteint, l'opérateur concerné livre une quantité de vin issu de sa propre production, correspondant à la quantité nécessaire pour atteindre le pourcentage minimal.

3. Pour la détermination du volume d'alcool contenu dans les sous-produits en proportion du volume d'alcool contenu dans le vin produit, le titre alcoométrique volumique naturel forfaitaire à prendre en considération dans les différentes zones viticoles est fixé:

- a) à 8,0 % pour la zone A;
- b) à 8,5 % pour la zone B;
- c) à 9,0 % pour la zone C I;
- d) à 9,5 % pour la zone C II;
- e) à 10,0 % pour la zone C III.

**▼M12***Article 14 ter***Élimination des sous-produits**

1. Les producteurs retirent, sous le contrôle des autorités compétentes des États membres, les sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin, sous réserve des exigences en matière de livraison et d'enregistrement établies respectivement à l'article 9, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission <sup>(1)</sup> et à l'article 14, paragraphe 1, point b) vii), et à l'article 18 du règlement d'exécution (UE) 2018/274 <sup>(2)</sup> de la Commission.
2. Le retrait est effectué sans délai et au plus tard à la fin de la campagne viticole pendant laquelle les sous-produits ont été obtenus, en conformité avec la législation applicable de l'Union, notamment en matière de protection de l'environnement.
3. Les États membres peuvent décider de dispenser du retrait de leurs sous-produits les producteurs ayant produit eux-mêmes et dans leurs propres installations moins de 50 hectolitres de vin ou de moût au cours de la campagne considérée.
4. Les producteurs peuvent s'acquitter de leur obligation d'élimination pour une partie ou pour la totalité des sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin en livrant les sous-produits concernés aux fins de la distillation. Cette élimination des sous-produits est certifiée par une autorité compétente de l'État membre.
5. Les États membres peuvent décider d'imposer à tous les producteurs présents sur leur territoire ou à une partie d'entre eux de livrer aux fins de la distillation une partie ou la totalité des sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin, et ce sur la base de critères objectifs et non discriminatoires.

**▼B***Article 15***Méthodes d'analyse communautaires applicables**

1. Les méthodes d'analyse visées à l'article 31, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 479/2008 qui sont applicables pour le contrôle de certains produits vitivinicoles ou de certaines limites fixées au niveau communautaire figurent à l'annexe IV.

<sup>(1)</sup> Règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission du 11 décembre 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles et les sanctions applicables, modifiant les règlements (CE) n° 555/2008, (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 607/2009 de la Commission et abrogeant le règlement (CE) n° 436/2009 de la Commission et le règlement délégué (UE) 2015/560 de la Commission (JO L 58 du 28.2.2018, p. 1).

<sup>(2)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2018/274 de la Commission du 11 décembre 2017 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles y relatifs, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2015/561 de la Commission (JO L 58 du 28.2.2018, p. 60).



**▼B**

2. La Commission publie au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C, la liste et la description des méthodes d'analyses visées à l'article 31, premier alinéa, du règlement (CE) n° 479/2008 et décrites dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV qui sont applicables pour le contrôle des limites et des exigences fixées dans la réglementation communautaires pour la production des produits vitivinicoles.

*Article 16***Abrogation**

Les règlements (CEE) n° 2676/90 et (CE) n° 423/2008 sont abrogés.

Les références faites aux règlements abrogés et au règlement (CE) n° 1493/1999 s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe V.

*Article 17*

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> août 2009.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

## ANNEXE I A

## PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation <sup>(1)</sup>	Limites d'emploi
1	l'aération ou l'oxygénation à partir d'oxygène gazeux		
2	les traitements thermiques		
3	la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte		L'emploi éventuel d'un adjuvant ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité
4	l'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air		
5	l'emploi de levures de vinification sèches ou en suspension vinique	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	
6	l'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline:		
	— addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) <sup>(2)</sup> ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux

## ▼B

1	2	3
Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
— addition de bisulfite d'ammonium.	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation	Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) (2) et dans les limites prévues au point 7.
— addition de dichlorhydrate de thiamine	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement.
► <b>M6</b> — adjonction d'autolysats de levures ◀	► <b>M6</b> Seulement pour les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation ◀	
7 l'emploi d'anhydride sulfureux, également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) prévues à l'annexe I-B
8 l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié et le vin nouveau encore en fermentation	
9 le traitement par des charbons à usage œnologique	Seulement pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié, et pour les vins blancs	Dans la limite d'utilisation de 100 g de produit sec par hl

▼ **B**▼ **M2**▼ **B**

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
10	<p>la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— gélatine alimentaire,</li> <li>▶ <b>M6</b> — protéines végétales provenant du blé, des pois et des pommes de terre, ◀</li> <li>— colle de poisson,</li> <li>— caséine et caséinates de potassium,</li> <li>— ovalbumine,</li> <li>— bentonite,</li> <li>— dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,</li> <li>— kaolin,</li> <li>— tanin,</li> <li>▶ <b>M3</b> — chitosane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i>,</li> <li>— chitine-glucane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i>, ◀</li> <li>▶ <b>M4</b> — extraits protéiques levuriens. ◀</li> </ul>		<p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation de la chitine-glucane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>▶ <b>M4</b> Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des extraits protéiques levuriens est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges, de 60 g/hl. ◀</p>
11	l'emploi d'acide sorbique sous forme de sorbate de potassium		Quantité maximale en acide sorbique dans le produit traité, mis sur le marché: 200 mg/l
12	l'emploi d'acide L(+) tartrique, d'acide L-malique, d'acide D, L-malique ou d'acide lactique pour l'acidification	Conditions et limites prévues à l'annexe V, points C et D du règlement (CE) n° 479/2008 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Spécifications pour l'acide L(+) tartrique prévues à l'appendice 2, paragraphe 2	
13	l'emploi pour la désacidification, d'une ou plusieurs des substances suivantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>— tartrate neutre de potassium,</li> <li>— bicarbonate de potassium,</li> <li>— carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L(+) tartrique et L(-) malique,</li> <li>— tartrate de calcium</li> <li>— acide L(+) tartrique,</li> <li>— préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée</li> </ul>	Conditions et limites prévues à l'annexe V, points C et D du règlement (CE) n° 479/2008 et aux articles 11 et 13 du présent règlement.  Pour l'acide L(+) tartrique, dans les conditions prévues à l'appendice 2	

## ▼B

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
14	l'addition de résine de pin d'Alep	Dans les conditions prévues à l'appendice 3	
15	l'emploi de préparations d'écorces de levures		Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl
16	l'emploi de polyvinylpolypyrrolidone		Dans la limite d'utilisation de 80 g/hl
17	l'emploi de bactéries lactiques		
18	l'addition de lysozyme		Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'addition est effectuée dans le moût et dans le vin, la quantité cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
19	l'addition d'acide L-ascorbique		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l (2)
20	l'utilisation de résines échangeuses d'ions	Seulement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié et dans des conditions fixées à l'appendice 4	
21	l'utilisation dans des vins secs de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs	Pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité
22	le barbotage à l'aide d'argon ou d'azote		
23	l'addition d'anhydride carbonique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 7, et 9 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Pour les vins tranquilles, la quantité maximale en anhydride carbonique dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due à l'anhydride carbonique doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C
24	l'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l

## ▼B

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
25	l'addition de tanins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008	
26	le traitement: — des vins blancs et des vins rosés par le ferrocyanure de potassium, — des vins rouges par le ferrocyanure de potassium, ou par le phytate de calcium	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 5	Pour le phytate de calcium, dans la limite d'utilisation de 8 g/hl
27	l'addition d'acide métatartrique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
28	l'emploi de gomme arabique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	
29	l'emploi d'acide D, L- tartrique, également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium, en vue de précipiter le calcium en excédent	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 5	
30	l'utilisation pour favoriser la précipitation des sels tartriques: — de bitartrate de potassium ou hydrogénotartrate de potassium, — de tartrate de calcium	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Pour le tartrate de calcium, dans la limite d'utilisation de 200 g/hl

## ▼B

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
31	l'emploi de sulfate de cuivre ou de citrate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	►M3 Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl et à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/l ◀
32	l'addition de caramel, au sens de la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (4), afin de renforcer la couleur	Seulement pour les vins de liqueur	
33	l'usage de disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle afin de créer une atmosphère stérile	Seulement pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et le vin. Admis uniquement en Italie tant qu'il n'est pas interdit par la législation nationale et seulement dans des récipients d'une contenance de plus de 20 litres	Aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne doit être présente dans le vin
34	l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins pour assurer leur stabilisation microbiologique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 et dans des conditions fixées à l'appendice 6	Dans la limite d'utilisation de 200 mg/l, et résidus non détectables dans le vin mis sur le marché
35	l'addition de mannoprotéines de levures pour assurer la stabilisation tartrique et protéique des vins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	
36	le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil, dans des conditions fixées à l'appendice 7	

▼ **B**

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
37	l'emploi de l'uréase, pour diminuer le taux de l'urée dans les vins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 8	
38	l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins	Dans les conditions fixées à l'appendice 9	
39	l'emploi: — d'alginate de calcium, ou — d'alginate de potassium;	Seulement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.	
40	► <b>M4</b> la correction de la teneur en alcool des vins ◀	Seulement pour le vin, et dans des conditions fixées à l'appendice 10	
▼ <b>M3</b>	_____		
▼ <b>B</b>			
42	l'addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique	Seulement pour le vin et toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
43	Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil, dans des conditions fixées à l'appendice 12	
▼ <b>M2</b>			
44	► <b>M3</b> Traitement à l'aide de chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i> ◀	Dans les conditions prévues à l'appendice 13	



▼ **M2**

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
45	► <b>M3</b> Traitement à l'aide de chitine-glucane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i> ◀	Dans les conditions prévues à l'appendice 13	
46	L'acidification par traitement électromembranaire	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Dans les conditions prévues à l'appendice 14	
47	Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présents dans le moût et le vin	Sans préjudice des dispositions prévues de l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement, les préparations enzymatiques et les activités enzymatiques de celles-ci (par exemple pectinylase, pectine methyl-esterase, polygalacturonase, hemicellulase, cellulase, bêta-glucanase et glycosidase) doivent être conformes aux spécifications de pureté et d'identité correspondantes du Codex œnologique international publié par l'OIV	
▼ <b>M4</b>			
48	L'acidification par traitement avec échangeurs de cations	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Dans les conditions prévues à l'appendice 15	
49	Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Pour les produits définis au point 10 de l'annexe XI ter du règlement (CE) n° 1234/2007, dans des conditions fixées à l'appendice 16	
50	Désacidification par traitement électromembranaire	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement.  Dans les conditions prévues à l'appendice 17	
▼ <b>M6</b>			
51	utilisation de levures inactivées		

**▼ M6**

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation <sup>(1)</sup>	Limites d'emploi
52	gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires	Pour les produits définis à l'annexe XI <i>ter</i> , paragraphes 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 du règlement (CE) n° 1234/2007, à l'exception de l'adjonction de dioxyde de carbone aux produits définis à ladite annexe, paragraphes 4, 5, 6 et 8	

**▼ M9**

53	Traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaïacol	Pour le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 19	
54	Utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	Pour le moût et le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 20	Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'adjonction est effectuée dans le moût et dans le vin, la dose cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
55	Utilisation de chlorure d'argent	Pour le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 21	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl, résidu dans le vin < 0,1 mg/l (argent)

**▼ M10**

56	Utilisation d'activateurs de fermentation malolactique	Dans les conditions fixées à l'appendice 22.	
----	--	--	--

**▼ M11**

57	Utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite pour adsorber les haloanisoles	Dans les conditions fixées à l'appendice 23	
58	Traitement des vins au polyaspartate de potassium	Dans les conditions fixées à l'appendice 24	Dans la limite d'utilisation de 10 g/hl

**▼ B**

<sup>(1)</sup> Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrit peut être utilisé pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisin concentré, le vin nouveau encore en fermentation, le moût de raisin partiellement fermenté utilisé pour la consommation humaine directe en l'état, le vin, toutes les catégories de vins mousseux, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, les vins de liqueur, les vins de raisins passerillés et les vins de raisins surmûris.

<sup>(2)</sup> Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,3 g/l ou 0,2 g/l précitées.

<sup>(3)</sup> La limite d'utilisation est de 250 mg/l pour chaque traitement.

<sup>(4)</sup> JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.

**▼ M2**

*Appendice 2***Acide L(+) tartrique**

1. L'utilisation d'acide tartrique dont l'emploi pour la désacidification est prévu à l'annexe I A point 13 n'est admise que pour les produits:
  - qui proviennent des variétés de vigne Elbling et Riesling; et
  - qui sont issus de raisins récoltés dans les régions viticoles de la partie septentrionale de la zone viticole A suivantes:
    - Ahr,
    - Rheingau,
    - Mittelrhein,
    - Mosel,
    - Nahe,
    - Rheinhessen,
    - Pfalz,
    - Moselle luxembourgeoise.
2. L'acide tartrique dont l'emploi est prévu aux points 12 et 13 de la présente annexe, également appelé acide L(+) tartrique, doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles. Il doit également respecter les critères de pureté fixés par la directive 2008/84/CE.

**▼B***Appendice 3***Résine de pin d'Alep**

1. L'utilisation de résine de pin d'Alep dont l'emploi est prévu à l'annexe I A, point 14, n'est admise qu'afin d'obtenir un vin «retsina». Cette pratique œnologique ne peut être effectuée que:
  - a) sur le territoire géographique de la Grèce;
  - b) sur un moût de raisins issu de raisins pour lesquels les variétés, l'aire de production et l'aire de vinification ont été déterminées par les dispositions helléniques en vigueur le 31 décembre 1980;
  - c) par addition d'une quantité de résine égale ou inférieure à 1 000 grammes par hectolitre de produit mis en œuvre, avant la fermentation ou, pour autant que le titre alcoométrique volumique acquis ne soit pas supérieur au tiers du titre alcoométrique volumique total, pendant la fermentation.

**▼M5**

2. Si la Grèce a l'intention de modifier les dispositions visées au paragraphe 1, point b), elle en informe au préalable la Commission. Cette communication s'effectue conformément au règlement (CE) n° 792/2009. En l'absence de réaction de la Commission dans les deux mois suivant cette communication, la Grèce peut mettre en œuvre lesdites modifications.

*Appendice 4***Résines échangeuses d'ions**

1. Les résines échangeuses d'ions qui peuvent être utilisées conformément à l'annexe I A, point 20, sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil<sup>(1)</sup> et aux dispositions communautaires et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Elles ne doivent en outre pas céder, lors du contrôle par la méthode d'analyse figurant au paragraphe 2, dans chacun des solvants mentionnés, plus de 1 milligramme par litre de matières organiques. Leur régénération doit être effectuée par l'utilisation de substances admises pour l'élaboration des aliments.

Leur utilisation ne peut être effectuée que sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien et dans des installations agréés par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ces résines sont utilisées. Ces autorités déterminent les fonctions et la responsabilité incombant aux œnologues et techniciens agréés.

2. Méthode d'analyse pour la détermination des pertes de matière organique des résines échangeuses d'ions:

**1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION**

Détermination des pertes de matière organique des résines échangeuses d'ions.

**2. DÉFINITION**

Pertes de matière organique dans les résines échangeuses d'ions. Pertes déterminées par la méthode décrite ci-après.

**3. PRINCIPE**

Les solvants d'extraction sont passés sur des résines préparées à cet effet et le poids de la matière organique extraite est déterminé par gravimétrie.

**4. RÉACTIFS**

Tous les réactifs doivent être d'une qualité analytique.

Solvants d'extractions.

4.1. Eau distillée ou eau désionisée ou d'un degré de pureté équivalent.

4.2. Préparer de l'éthanol à 15 % v/v en mélangeant 15 volumes d'éthanol absolu à 85 volumes d'eau (point 4.1).

4.3. Préparer de l'acide acétique à 5 % m/m en mélangeant cinq parties en poids d'acide acétique glacial à 95 parties en poids d'eau (point 4.1).

**5. APPAREILLAGE**

5.1. Colonnes de chromatographie à échange d'ions.

5.2. Eprovettes cylindriques d'une capacité de deux litres.

5.3. Capsules plates d'évaporation supportant une chaleur de 850 °C dans un four à moufle.

5.4. Etuve à dispositif de contrôle thermostatique, réglée à environ 105 ± 2 °C.

5.5. Four à moufle à dispositif de contrôle thermostatique, réglé à 850 ± 25 °C.

5.6. Balance d'analyse d'une précision de 0,1 milligramme.

5.7. Évaporateur, plaque chauffante ou évaporateur à rayons infrarouges.

**6. MODE OPÉRATOIRE**

6.1. Ajouter à chacune des trois colonnes de chromatographie à échange d'ions (point 5.1) 50 millilitres de la résine échangeuse d'ions à contrôler qui aura été lavée et traitée conformément aux spécifications des fabricants relatives aux résines destinées à être utilisées dans le secteur de l'alimentation.

<sup>(1)</sup> JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

**▼B**

- 6.2. Pour les résines anioniques, passer les trois solvants d'extraction (points 4.1, 4.2 et 4.3) séparément à travers les colonnes préparées à cet effet (point 6.1) suivant un débit de 350 à 450 millilitres par heure. Jeter chaque fois le premier litre d'éluat et recueillir les deux litres suivants dans des éprouvettes graduées (point 5.2). Pour les résines cationiques, passer seulement les deux solvants indiqués aux points 4.1 et 4.2 à travers des colonnes préparées à cet effet.
- 6.3. Evaporer chacun des trois éluats sur une plaque chauffante ou à l'aide d'un évaporateur à rayons infrarouges (point 5.7) dans une capsule plate d'évaporation (point 5.3) nettoyée au préalable et pesée (m0). Placer les capsules dans une étuve (point 5.4) et sécher à poids constant (ml).
- 6.4. Après avoir enregistré le poids de la capsule ainsi séchée (point 6.3), placer celle-ci dans un four à moufle (point 5.5) et incinérer jusqu'à obtenir un poids constant (m2).
- 6.5. Déterminer la matière organique extraite (point 7.1). Si le résultat est supérieur à 1 milligramme par litre, effectuer un blanc au moyen des réactifs et recalculer le poids de la matière organique extraite.

Effectuer l'essai à blanc en répétant les opérations indiquées aux points 6.3 et 6.4, mais en utilisant deux litres de solvant d'extraction, ce qui donne les poids m3 et m4 correspondant respectivement aux points 6.3 et 6.4.

## 7. EXPRESSION DES RÉSULTATS

### 7.1. Formule et calcul des résultats.

Le poids de la matière organique extraite des résines échangeuses d'ions, exprimé en milligrammes par litre, est donné par la formule suivante:

$$500 (m1 - m2)$$

dans laquelle m1 et m2 sont exprimés en grammes.

Le poids corrigé de la matière organique extraite des résines échangeuses d'ions, exprimé en milligrammes par litre, est donné par la formule suivante:

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

dans laquelle m1, m2, m3 et m4 sont exprimés en grammes.

- 7.2. La différence entre les résultats de deux déterminations parallèles effectuées sur le même échantillon ne doit pas dépasser 0,2 milligramme par litre.

**▼B***Appendice 5***Ferrocyanure de potassium****Phytate de calcium****Acide D,L-tartrique**

L'utilisation de ferrocyanure de potassium, l'utilisation de phytate de calcium prévues à l'annexe I A, point 26, ou l'utilisation de l'acide D,L-tartrique prévue à l'annexe I A, point 29, n'est autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées, le cas échéant, par l'État membre concerné.

Après le traitement au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, le vin doit contenir des traces de fer.

Les dispositions relatives au contrôle de l'utilisation des produits visés au premier alinéa sont celles arrêtées par les États membres.

**▼ M3***Appendice 6***Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle**

## DOMAINE D'APPLICATION

Le dicarbonate de diméthyle peut être ajouté au vin avec un ou plusieurs des objectifs suivants

- a) assurer la stabilité microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles;
- b) prévenir le développement des levures indésirables et des bactéries lactiques;
- c) bloquer la fermentation des vins doux, moelleux et demi-sec.

## PRESCRIPTIONS

- Pour l'objectif a), l'addition doit s'effectuer peu de temps seulement avant l'embouteillage,
- le produit utilisé doit respecter les critères de pureté fixés par la directive 2008/84/CE,
- ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.



*Appendice 7***Prescriptions pour le traitement par électrodialyse**

Ce traitement vise à obtenir la stabilité tartrique du vin vis-à-vis de l'hydrogénéotartrate de potassium et du tartrate de calcium (et autres sels de calcium), par extraction d'ions en sursaturation dans le vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux seuls anions d'une part, et de membranes perméables aux seuls cations d'autre part.

**1. PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX MEMBRANES**

- 1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-pressé» ou tout autre système approprié, qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).
- 1.2. Les membranes perméables aux cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations, et en particulier des cations:  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ .
- 1.3. Les membranes perméables aux anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions, et en particulier des anions tartrates.
- 1.4. Les membranes ne doivent pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin. Elles doivent satisfaire aux conditions suivantes:
  - elles doivent être fabriquées selon les bonnes pratiques de fabrication, à partir de substances autorisées pour la fabrication des matériaux en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires figurant à l'annexe II de la directive 2002/72/CE de la Commission <sup>(1)</sup>,
  - l'utilisateur de l'installation d'électrodialyse doit démontrer que les membranes utilisées sont celles qui répondent aux caractéristiques précédemment décrites et que les interventions de remplacement ont été effectuées par du personnel spécialisé,
  - elles ne doivent libérer aucune substance en quantité entraînant un danger pour la santé humaine ou nuisant au goût ou à l'odeur des denrées alimentaires et doivent satisfaire aux critères prévus dans la directive 2002/72/CE,
  - lors de leur utilisation, il ne doit pas exister d'interactions entre les constituants de la membrane et ceux du vin, susceptibles d'entraîner la formation dans le produit traité de nouveaux composés pouvant avoir des conséquences toxicologiques.

La stabilité des membranes d'électrodialyse neuves sera établie sur un simulateur reprenant la composition physico-chimique du vin pour l'étude de migrations éventuelles de certaines substances issues de membranes d'électrodialyse.

La méthode d'expérimentation recommandée est la suivante:

Le simulateur est une solution hydroalcoolique tamponnée au pH et à la conductivité du vin. Sa composition est la suivante:

- éthanol absolu 11 l,
- hydrogénéotartrate de potassium: 380 g,
- chlorure de potassium: 60 g,
- acide sulfurique concentré: 5 ml,
- eau distillée: qsp 100 l.

Cette solution est utilisée pour les essais de migration en circuit fermé sur un empilement d'électrodialyse sous tension (1 volt/cellule), à raison de 50 litres/m<sup>2</sup> de membranes anioniques et cationiques, jusqu'à déminéraliser la solution de 50 %. Le circuit effluent est initié par une solution de chlorure de potassium à 5 g/l. Les substances migrantes sont recherchées dans le simulateur ainsi que dans l'effluent d'électrodialyse.

<sup>(1)</sup> JO L 220 du 15.8.2002, p. 18.

**▼B**

Les molécules organiques qui rentrent dans la composition de la membrane et qui sont susceptibles de migrer dans la solution traitée seront dosées. Un dosage particulier sera réalisé pour chacun de ces constituants par un laboratoire agréé. ►**MI** La teneur dans le simulateur doit être inférieure au total, pour l'ensemble des composés dosés à 50 µg/l. ◀

De manière générale, les règles générales de contrôles des matériaux au contact des aliments doivent s'appliquer au cas de ces membranes.

## 2. PRESCRIPTIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DES MEMBRANES

Le couple de membranes applicables au traitement de la stabilisation tartrique du vin par électrodialyse est défini de telle sorte que les conditions suivantes soient respectées:

- la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,
- la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq. exprimée en acide acétique),
- le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,
- la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,
- la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués selon les techniques admises, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,
- les membranes sont repérées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,
- le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre de chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénéotartrate de potassium et en sels de calcium,
- la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008.



Appendice 8

**Prescriptions pour l'uréase**

1. Codification internationale de l'uréase: EC 3-5-1-5, CAS n°:9002-13-5.
2. Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniacque et dioxyde de carbone. L'activité déclarée est de au moins 5 unités/mg, 1 unité étant définie comme la quantité d'enzyme qui libère une  $\mu\text{mole}$  de  $\text{NH}_3$  par minute à 37 °C à partir d'une concentration d'urée de 5 g/l (pH4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domaine d'application: dégradation de l'urée présente dans les vins destinés à un vieillissement prolongé lorsque la concentration initiale en urée est supérieure à 1 mg/l.
5. Dose d'emploi maximale: 75 mg de la préparation enzymatique par litre de vin traité ne dépassant pas 375 unités uréase par litre de vin. À la fin du traitement, toute activité enzymatique résiduelle doit être éliminée par filtration du vin (diamètre des pores inférieur à 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

Perte à la dessiccation	Inférieure à 10 %
Métaux lourds	Inférieur à 30 ppm
Pb	Inférieur à 10 ppm
As	Inférieur à 2 ppm
Coliformes totaux	Absence
<i>Salmonella</i> spp	Absence dans un échantillon de 25 g
Germes aérobies totaux	Inférieur à $5 \times 10^4$ germes/g

L'uréase admise pour le traitement du vin doit être produite dans des conditions similaires à celles de l'uréase qui a fait l'objet de l'avis du Comité scientifique de l'alimentation humaine du 10 décembre 1998.



### Appendice 9

#### Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne

##### OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

Les morceaux de bois de chêne sont utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du *Quercus*.

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

##### ÉTIQUETAGE DU PRODUIT UTILISÉ

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.

##### DIMENSIONS

Les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 *mesh*).

##### PURETÉ

Les morceaux de bois de chêne ne doivent pas libérer de substances dans des concentrations qui pourraient induire d'éventuels risques pour la santé.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.

**▼ M4***Appendice 10***Prescriptions pour le traitement de correction de la teneur en alcool des vins**

Le traitement de correction de la teneur en alcool (ci-après «le traitement») vise à réduire une teneur excessive d'éthanol du vin, afin d'en améliorer l'équilibre gustatif.

Prescriptions:

- 1) Les objectifs peuvent être atteints par des techniques séparatives seules ou en combinaison.
- 2) Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.
- 3) L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si l'une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe XV *bis* du règlement (CE) n° 1234/2007 a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisés dans l'élaboration du vin considéré.

**▼ C1**

- 4) La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20 % et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final doit être conforme à celui défini au point 1, deuxième alinéa, point a), de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007.

**▼ M4**

- 5) La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 7) Les États membres peuvent prévoir que le traitement fasse l'objet d'une déclaration préalable aux autorités compétentes.

**▼ M3**  

---

**▼B***Appendice 12***Prescriptions pour le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin**

Ce traitement vise à obtenir la stabilité tartrique du vin vis-à-vis de l'hydrogénénotartrate de potassium et vis-à-vis du tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

**Prescriptions**

1. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.

**▼M3**

— Le vin peut être préalablement traité par le froid.

**▼B**

- Seule une fraction minimale de vin nécessaire à l'obtention de la stabilité sera traitée par échangeurs de cations.
2. Le traitement sera conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
3. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008.
4. Les résines cationiques doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> et aux dispositions communautaires et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci et doivent répondre aux prescriptions d'ordre analytique figurant dans l'appendice 4 du présent règlement. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin et respecter les limites fixées au point 3 de la monographie «Résines échangeuses de cations» du Codex œnologique international publié par l'OIV.

<sup>(1)</sup> JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

▼ M2*Appendice 13*▼ M3

**Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide de chitosane dérivé d'*Aspergillus niger* et pour le traitement des vins à l'aide de chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger***

▼ M2

Domaines d'application:

- a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre
- b) Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique
- c) Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A
- d) Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les *Brettanomyces*, par le traitement au chitosane uniquement

Prescriptions:

- Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure ou égale à:
  - 100 g/hl pour les applications a) et b),
  - 500 g/hl pour l'application c),
  - 10 g/hl pour l'application d).
- Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques.

**▼ M2***Appendice 14***Prescriptions pour l'acidification par traitement électromembranaire**

- Les membranes cationiques doivent être composées d'une manière qu'elles permettent seulement l'extraction des cations et en particulier du cation K<sup>+</sup>.
- Les membranes bipolaires sont imperméables aux anions et aux cations du moût et du vin.

**▼ M4**

- La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission <sup>(1)</sup> et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

<sup>(1)</sup> JO L 12 du 15.1.2011, p. 1.



**▼M4***Appendice 15***Prescriptions pour l'acidification par traitement avec échangeurs de cations**

Le traitement avec échangeurs de cations (ci-après «le traitement») vise à augmenter l'acidité de titration et l'acidité réelle (diminution du pH) par l'extraction physique partielle des cations à l'aide d'un échangeur de cations.

Prescriptions:

1. Le traitement sera effectué à l'aide de résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
2. Le traitement doit se limiter aux cations en excès.
3. Pour éviter la production des fractions du moût ou du vin, le traitement sera réalisé de manière continue, avec l'incorporation en ligne des produits traités aux produits originaux.
4. Comme alternative, la résine pourra être introduite directement dans la cuve, en quantité requise, puis séparée par tout moyen physique approprié.
5. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
6. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
7. Les résines cationiques doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et aux dispositions de l'Union et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci et doivent répondre aux prescriptions d'ordre analytique figurant dans l'appendice 4 de la présente annexe. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du moût ou du vin et doit respecter les limites fixées au point 3 de la monographie «Résines échangeuses de cations» du Codex œnologique international publié par l'OIV.

**▼M4***Appendice 16***Prescriptions pour le traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire**

Le traitement de réduction de la teneur en sucre (ci-après «le traitement») vise à retirer du sucre d'un moût, par un couplage membranaire associant la microfiltration ou l'ultrafiltration à la nanofiltration ou l'osmose inverse.

Prescriptions:

- 1) Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.
- 2) Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que les sucres.
- 3) La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la correction de la teneur en alcool des vins qui en sont issus.
- 4) Le traitement ne peut pas être utilisé conjointement avec une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe XV *bis* du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 5) Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.
- 6) La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration.
- 7) Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration ou par osmose inverse.  
  
L'eau d'origine et les acides organiques non retenus par la nanofiltration notamment peuvent être réintroduits dans le moût traité.
- 8) Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 9) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

**▼ M4***Appendice 17***Prescriptions pour la désacidification par traitement électromembranaire**

Le traitement électromembranaire (ci-après «le traitement») est une méthode physique d'extraction ionique du moût ou du vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux anions d'une part et de membranes bipolaires d'autre part. L'association de membranes perméables aux anions et de membranes bipolaires permet de gérer la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

Prescriptions:

- 1) Les membranes anioniques doivent être disposées de telle manière qu'elles permettent seulement l'extraction des anions et en particulier des acides organiques du moût ou du vin.
- 2) Les membranes bipolaires doivent être imperméables aux anions et aux cations du moût ou du vin.
- 3) Le vin obtenu à partir de moût ou de vin désacidifié par ce traitement doit contenir au moins 1 g.l<sup>-1</sup> d'acide tartrique.
- 4) La désacidification par voie membranaire et l'acidification s'excluent mutuellement.
- 5) La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 7) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

**▼M6***Appendice 18***Exigences applicables à la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires**

La gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires est une méthode physique de gestion des concentrations des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires (membranes hydrophobes) et des gaz utilisée en œnologie.

**EXIGENCES**

- 1) Cette technique peut être utilisée de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au conditionnement pour remplacer l'utilisation d'un appareil de barbotage ou des systèmes de type Venturi.
- 2) Cette opération est effectuée par un œnologue ou un technicien qualifié.
- 3) Le traitement doit être consigné dans le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 4) Les membranes utilisées doivent répondre aux exigences des règlements (CE) n° 1935/2004 et (UE) n° 10/2011 ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux spécifications du Codex œnologique international publié par l'OIV.

**▼ M9***Appendice 19***Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol**

Le traitement a pour objectif de réduire la teneur en 4-éthylphénol et 4-éthylguaiacol d'origine microbienne qui constitue un défaut organoleptique et masque les arômes du vin.

Prescriptions:

- 1) la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié;
- 2) le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1308/2013;
- 3) les membranes utilisées doivent répondre aux exigences des règlements (CE) n° 1935/2004 et (CE) n° 10/2011 ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

**▼ M9***Appendice 20***Prescriptions pour les copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)**

La finalité de l'utilisation de PVI/PVP est la prévention des défauts causés par une teneur trop élevée en métaux et la réduction des concentrations de métaux excessives.

Prescriptions:

- 1) les copolymères doivent être éliminés par filtration, au plus tard deux jours après leur adjonction, en tenant compte du principe de précaution;
- 2) dans le cas des moûts troubles, le copolymère doit être ajouté au plus tôt deux jours avant la filtration;
- 3) la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié;
- 4) le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1308/2013.

**▼ M9***Appendice 21***Prescriptions pour le chlorure d'argent**

Le chlorure d'argent est utilisé pour traiter les vins afin d'en éliminer les odeurs anormales liées à la fermentation et au stockage (causées par des réactions de réduction caractérisées par la présence de sulfure d'hydrogène et de thiols).

Prescriptions:

- 1) la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié;
- 2) le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1308/2013;
- 3) le chlorure d'argent ajouté au vin doit être appliqué sur un support inerte, comme le kieselguhr (terre à diatomées), la bentonite, le kaolin, etc. Le précipité doit être éliminé par tout procédé physique approprié et traité par le secteur spécialisé.

**▼ M10***Appendice 22***Activateurs de fermentation malolactique**

La finalité est l'addition d'activateurs de fermentation malolactique à la fin de la fermentation alcoolique ou après celle-ci pour faciliter la fermentation malolactique.

Favoriser le déclenchement, la cinétique ou l'achèvement de la fermentation malolactique:

- a) par l'enrichissement du milieu en éléments nutritifs et facteurs de croissance des bactéries lactiques;
- b) par l'adsorption d'inhibiteurs de certaines bactéries.

*Prescriptions*

- a) Les activateurs sont de la cellulose microcristalline ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, levures inactivées, écorces de levure);
- b) les activateurs peuvent être introduits dans le vin ou le vin en fermentation avant ou pendant la fermentation malolactique;
- c) les activateurs ne doivent pas induire de déviations organoleptiques du vin;
- d) les activateurs de fermentation malolactique doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV. Si les activateurs sont de la cellulose microcristalline, ils doivent être conforme aux spécifications établies à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).



▼ **M11**

*Appendice 23*

**Exigences relatives à l'utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite**

L'objectif de l'utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite lors de la filtration est de réduire la concentration en haloanisoles responsables d'une odeur désagréable dans les vins, en dessous de leur seuil de perception sensorielle.

*Prescriptions:*

- a) le traitement doit être appliqué aux vins clarifiés;
- b) les plaques filtrantes doivent être nettoyées et désinfectées avant la filtration;
- c) l'utilisation de zéolithes Y-faujasite doit se conformer aux dispositions du Codex œnologique international.

**▼ M11***Appendice 24***Exigences relatives au traitement des vins au polyaspartate de potassium**

L'ajout de polyaspartate de potassium a pour but de contribuer à la stabilisation tartrique des vins.

*Prescriptions:*

- a) la dose optimale de polyaspartate de potassium utilisée pour stabiliser les vins, y compris ceux ayant un niveau élevé d'instabilité tartrique, ne peut dépasser 10 g/hL. À plus haute dose, la performance de stabilisation du polyaspartate de potassium n'est pas améliorée et, dans certains cas, une augmentation de la turbidité du vin peut survenir;
- b) pour les vins rouges qui présentent une instabilité colloïdale élevée, un traitement préalable à la bentonite est recommandé;
- c) l'utilisation de polyaspartate de potassium doit se conformer aux dispositions du Codex œnologique international.



## ANNEXE I B

## LIMITES POUR LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

## A. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins autres que les vins mousseux et les vins de liqueur ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:

- a) 150 milligrammes par litre pour les vins rouges;
- b) 200 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.

2. Par dérogation au paragraphe 1, alinéas a) et b), la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée, en ce qui concerne les vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre, à:

- a) 200 milligrammes par litre pour les vins rouges et
- b) 250 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés;
- c) 300 milligrammes par litre pour:
  - les vins ayant droit à la mention «Spätlese» conformément aux dispositions communautaires;
  - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées suivantes: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette et Savennières;
  - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées Allela, Navarra, Penedès, Tarragona et Valencia, et les vins ayant droit à une appellation d'origine protégée originaires de la Comunidad Autónoma del País Vasco et désignés par la mention «vendimia tardia»;
  - les vins doux ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Binissalem-Mallorca»;
  - les vins originaires du Royaume-Uni produits conformément à la législation britannique lorsque la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l;
  - les vins provenant de Hongrie avec l'appellation d'origine protégée «Tokaji» et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji édes szamorodni» ou «Tokaji száraz szamorodni»;
  - les vins ayant droit aux appellations d'origine protégée: Loazzolo, Alto Adige et Trentino désignés par les mentions ou l'une des mentions: «passito» ou «vendemmia tardiva»;
  - les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée: «Colli orientali del Friuli» accompagnée de l'indication «Picolit»;
  - les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée Moscato di Pantelleria naturelle et Moscato di Pantelleria;
  - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit à la mention «pozdní sběr»;
  - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «neskorý zber» et les vins slovaques Tokaj ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajské samorodné suché» ou «Tokajské samorodné sladké»;
  - les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»;

**▼B**

- les vins blancs à indication géographique protégée suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est supérieur à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l'Île de Beauté,
  - Vin de pays d'Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,
  - Vin de pays des coteaux de Murviel,
  - Vin de pays du Val de Loire,
  - Vin de pays de Méditerranée,
  - Vin de pays des comtés rhodaniens,
  - Vin de pays des côtes de Thongue,
  - Vin de pays de la Côte Vermeille,

**▼M2**

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;

**▼B**

- les vins doux originaires de Grèce dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos-Regional wine of Holy Mountain);
- les vins doux originaires de Chypre dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à l'appellation d'origine protégée Κουμανδάρια (Commandaria);
- les vins doux originaires de Chypre issus de raisins surmûris ou de raisins passerillés, dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l, et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)

**▼ B**

- Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);

**▼ M2**

- les vins originaires de Malte dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 13,5 % vol. et la teneur en sucre est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit aux appellations d'origine protégées «Malta» et «Gozo».

**▼ B**

- d) 350 milligrammes par litre pour
- les vins ayant droit à la mention «Auslese» conformément aux dispositions communautaires;
  - les vins blancs roumains ayant droit à une des appellations d'origine protégées suivantes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
  - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit à la mention «výběr z hrozňů»;
  - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «výber z hrozna» et les vins slovaques Tokaj ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajský másláš» ou «Tokajský forditáš»;
  - les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — izbor»;

**▼ M2**

- les vins ayant droit à la mention traditionnelle «Késői szüretelésű bor»;

**▼ M4**

- les vins provenant de l'Italie de typologie «aleatico» ayant droits à l'appellation d'origine protégée «Pergola» ainsi qu'à la mention traditionnelle «passito».

**▼ B**

- e) 400 milligrammes par litre pour:
- les vins ayant droit aux mentions «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» et «Eiswein» conformément aux dispositions communautaires;
  - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées suivantes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon sauf si suivie de la mention «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon suivi du nom de la commune d'origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh sauf si suivie de la mention «sec», Alsace et Alsace grand cru suivie de la mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»;
  - les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés originaires de Grèce dont la teneur en sucres résiduels exprimée en sucres est égale ou supérieure à 45 g/l, ayant droit à l'une des appellations d'origine protégées suivantes: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), et les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
  - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit aux mentions «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» ou «slámové víno»;
  - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «bobuľový výber», «hroziakový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» ou «slamové víno» et les vins slovaques Tokaj ayant droit aux appellations d'origine protégée «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberová esencia»;

**▼ M4**

- les vins provenant de Hongrie ayant droit à une appellation d'origine protégée et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji másolás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor» ou «Jégbor»;

**▼ B**

- les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Albana di Romagna» désignés par la mention «passito»;
- les vins luxembourgeois ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;

**▼ M3**

- les vins provenant du Portugal ayant droit à une appellation d'origine protégée ou à une indication géographique protégée, ainsi qu'à la mention «colheita tardia»;

**▼ B**

- les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», ou «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino», ou «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»;
- les vins blancs originaires du Canada ayant droit de porter la mention «Icewine».

3. Les listes des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée figurant au paragraphe 2, alinéas c), d), et e) peuvent être modifiées lorsque les conditions de production des vins concernés sont modifiées ou leur indication géographique ou appellation d'origine est changée. ► **M5** Les États membres notifient à la Commission, au préalable et conformément au règlement (CE) n° 792/2009, toutes les informations techniques nécessaires pour les vins concernés, incluant les cahiers des charges, ainsi que les quantités produites par an. ◀
4. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire, la Commission peut décider selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008, que, dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés puissent autoriser, pour les vins produits sur leur territoire, que les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux inférieures à 300 milligrammes par litre visées au présent point soient augmentées d'un maximum de 50 milligrammes par litre. La liste des cas où les États membres peuvent permettre une telle augmentation figure à l'appendice 1.
5. Les États membres peuvent appliquer des dispositions plus restrictives pour les vins produits sur leur territoire.

**B. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS DE LIQUEUR**

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins de liqueur ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:

150 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucres est inférieure à 5 grammes par litre;

200 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 grammes par litre.

**C. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS MOUSSEUX**

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:
  - a) 185 milligrammes par litre, pour toutes les catégories de vins mousseux de qualité, et,
  - b) 235 milligrammes par litre, pour les autres vins mousseux.
2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés peuvent autoriser, pour les vins mousseux visés au paragraphe 1, alinéas a) et b) produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

▼ **M8***Appendice I***Augmentation de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux lorsque les conditions climatiques l'ont rendue nécessaire**

	Année	État membre	Zones viticoles	Vins concernés
1.	2000	Allemagne	Toutes les zones viticoles du territoire allemand	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2000
2.	2006	Allemagne	Les zones viticoles des Länder du Bade-Wurtemberg, de Bavière, de Hesse et de Rhénanie-Palatinat	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2006
3.	2006	France	Les zones viticoles des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2006
4.	2013	Allemagne	Les zones viticoles de la zone délimitée de l'appellation d'origine protégée «Mosel» et des indications géographiques protégées «Landwein der Mosel», «Landwein der Ruwer», «Landwein der Saar» et «Saarländischer Landwein»	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2013
5.	2014	Allemagne	Les zones viticoles des Länder du Bade-Wurtemberg, de Bavière, de Hesse et de Rhénanie-Palatinat	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2014

**▼B***ANNEXE I C***LIMITES POUR LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE DES VINS**

1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à:
  - a) 18 milliéquivalents par litre pour les moûts de raisins partiellement fermentés;
  - b) 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés; ou
  - c) 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.
2. Les teneurs visées au point 1 sont applicables:
  - a) pour les produits issus de raisins récoltés dans la Communauté au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation,
  - b) pour les moûts de raisins partiellement fermentés et les vins originaires des pays tiers, à tous les stades, dès leur entrée sur le territoire géographique de la Communauté.
3. Des dérogations au point 1 peuvent être prévues en ce qui concerne:
  - a) certains vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et certains vins bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP),
    - s'ils ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou
    - s'ils ont été élaborés selon des méthodes particulières;
  - b) les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.

**▼M5**

Les États membres communiquant ces dérogations à la Commission conformément au règlement (CE) n° 792/2009. La Commission en informe alors les autres États membres.





## ANNEXE I D

## LIMITES ET CONDITIONS POUR L'ÉDULCORATION DES VINS

1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants:
  - a) moût de raisins,
  - b) moût de raisins concentré,
  - c) moût de raisins concentré rectifié.

Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.

2. L'édulcoration des vins importés destinés à la consommation humaine directe et désignés par une indication géographique est interdite sur le territoire de la Communauté. L'édulcoration des autres vins importés est soumise aux mêmes conditions que celles qui sont applicables aux vins produits dans la Communauté.
3. L'édulcoration d'un vin avec appellation d'origine protégée ne peut être autorisée par un État membre que si elle est effectuée:
  - a) en respectant les conditions et les limites fixées par ailleurs dans cette annexe;
  - b) à l'intérieur de la région d'où le vin en cause est issu ou dans une aire à proximité immédiate.

Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 1 doivent être originaires de la même région que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.

4. L'édulcoration des vins n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.
5. L'édulcoration des vins doit être exécutée en respectant les règles administratives spécifiques suivantes:
  - a) Les personnes physiques ou morales procédant à l'édulcoration adressent une déclaration à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel l'édulcoration aura lieu.
  - b) Les déclarations sont faites par écrit. Elles doivent parvenir à l'autorité compétente au moins 48 heures avant le jour du déroulement de l'opération.
  - c) Toutefois, les États membres peuvent admettre que, dans les cas d'opérations d'édulcoration pratiquées couramment ou de façon continue par une entreprise, une déclaration valable pour plusieurs opérations ou pour une période déterminée soit adressée à l'autorité compétente. Une telle déclaration n'est admise que si l'entreprise tient un registre sur lequel est inscrite chacune des opérations d'édulcoration ainsi que les mentions visées au point d).
  - d) Les déclarations comportent les mentions suivantes:
    - le volume et les titres alcoométriques total et acquis du vin mis en œuvre;
    - le volume et les titres alcoométriques total et acquis du moût de raisins ou le volume et l'indication de la densité du moût de raisins concentré ou du moût de raisins concentré rectifié qui sera ajouté, suivant le cas;
    - les titres alcoométriques total et acquis qu'aura le vin après l'édulcoration;

Les personnes visées au point a) tiennent des registres d'entrées et de sorties sur lesquels sont indiquées les quantités de moût de raisins, de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié qu'elles détiennent pour effectuer l'édulcoration.



## ANNEXE II

**PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS  
APPLICABLES AUX VINS MOUSSEUX, AUX VINS MOUSSEUX DE  
QUALITÉ ET AUX VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE  
AROMATIQUE****A. Vin mousseux**

1. Aux fins du présent point, ainsi que du point B et du point C de la présente annexe, on entend par:
  - a) «liqueur de tirage»:

le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse;
  - b) «liqueur d'expédition»:

le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.
2. La liqueur d'expédition ne peut être composée que:
  - de saccharose,
  - de moût de raisins,
  - de moût de raisins partiellement fermenté,
  - de moût de raisins concentré,
  - de moût de raisins concentré rectifié,
  - de vin ou
  - de leur mélange,éventuellement additionnés de distillat de vin.
3. Sans préjudice de l'enrichissement autorisé en vertu du règlement (CE) n° 479/2008 pour les composants de la cuvée, tout enrichissement de la cuvée est interdit.
4. Toutefois, en ce qui concerne les régions et les cépages pour lesquels il se justifie du point de vue technique, chaque État membre peut autoriser l'enrichissement de la cuvée sur les lieux d'élaboration des vins mousseux à condition que:
  - a) aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement;
  - b) ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire;
  - c) l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois;
  - d) les limites suivantes ne soient pas dépassées:
    - i) 3 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A;
    - ii) 2 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B;
    - iii) 1,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole C;
  - e) la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.
5. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration. L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

**▼B**

6. L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de 0,5 % vol le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux.
7. L'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.
8. Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 479/2008 sur ses composants, la cuvée peut faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification. L'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement. L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite de 1,50 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.
9. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite maximale de 1,50 gramme par litre, soit 20 milliéquivalents par litre, peut être portée à 2,50 grammes par litre, soit 34 milliéquivalents par litre, sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit 40 milliéquivalents par litre.
10. L'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré.

Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.

**▼M4**

L'utilisation d'anhydride carbonique dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée, sous contrôle et à la condition que les échanges gazeux inévitables avec l'anhydride carbonique issu de la fermentation alcoolique de la cuvée ne conduisent pas à augmenter la pression de l'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux.

**▼B**

11. En ce qui concerne les vins mousseux autres que les vins mousseux avec appellation d'origine protégée:
  - a) la liqueur de tirage destinée à leur élaboration ne peut être composée que:
    - de moût de raisins,
    - de moût de raisins partiellement fermenté,
    - de moût de raisins concentré,
    - de moût de raisins concentré rectifié ou
    - de saccharose et de vin;
  - b) leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9,5 % vol.

**B. Vins mousseux de qualité**

1. La liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité ne peut être composée que:
  - a) de saccharose,
  - b) de moût de raisin concentré,
  - c) de moût de raisin concentré rectifié,
  - d) de moût de raisins ou de moût de raisins partiellement fermenté, ou
  - e) de vin.
2. Les États membres producteurs peuvent définir toutes caractéristiques ou conditions de production et de circulation complémentaires ou plus rigoureuses pour les vins mousseux de qualité visés par le présent titre et produits sur leur territoire.

**▼B**

3. En plus, s'appliquent également à l'élaboration des vins mousseux de qualité les règles visées:
  - au point A, 1 à 10;
  - aux points C 3 pour le titre alcoométrique volumique acquis, C 5 pour la surpression minimale et C 6 et C 7 pour les durées minimales des processus d'élaboration, sans préjudice du présent point B 4 d).
4. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité de type aromatique:
  - a) sauf dérogation, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne contenues dans la liste figurant à l'appendice 1. ►**M1** Toutefois, des vins mousseux de qualité de type aromatique peuvent être produits de manière traditionnelle par l'utilisation, comme éléments de la cuvée, de vins obtenus de raisins de la variété «Glera» récoltés dans les régions de Veneto et Friuli-Venezia Giulia; ◀
  - b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;
  - c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;
  - d) la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

**C. Vins mousseux et vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée**

1. Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée est, au minimum, de:
  - 9,5 % vol dans les zones viticoles C III,
  - 9 % vol dans les autres zones viticoles.

**▼M1**

2. Toutefois, les cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» et «Colli Asolani — Prosecco» ou «Asolo — Prosecco» et élaborés à partir d'une seule variété de vigne peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 8,5 % vol.

**▼B**

3. Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.
4. La liqueur de tirage pour les vins mousseux et les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée ne peut être composée que:
  - a) de saccharose,
  - b) de moût de raisins concentré,
  - c) de moût de raisins concentré rectifié,
 et de:
  - a) moût de raisins,
  - b) moût de raisins partiellement fermenté,
  - c) vin,
 aptes à donner le même vin mousseux ou le même vin mousseux de qualité à appellation d'origine protégée que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.
5. Par dérogation au point 5 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée contenus dans des récipients fermés d'une capacité inférieure à 25 centilitres peuvent présenter, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C une surpression minimale de 3 bars.

**▼B**

6. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée, comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à:
  - a) six mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en cuve close;
  - b) neuf mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en bouteille.
7. La durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies sont au minimum les suivantes:
  - 90 jours,
  - 30 jours si la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation.
8. Les règles énoncées aux points A, 1 à 10 et B 2, s'appliquent également aux vins mousseux et aux vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée.
9. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée de type aromatique:
  - a) ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne contenues dans la liste figurant à l'appendice 1 pour autant que ces variétés soient reconnues aptes à la production de vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée dans la région dont ces vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée portent le nom. ► **M1** Par dérogation, un vin mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique peut être obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des vins issus des raisins de la variété de vigne «Glera» qui ont été récoltés dans les régions d'appellation d'origine «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco», «Colli Asolani — Prosecco» et «Asolo — Prosecco»; ◀
  - b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;
  - c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;
  - d) le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol;
  - e) le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol;
  - f) les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique présentent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3 bars;
  - g) par dérogation au point C 6, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

**▼ B***Appendice 1*

**Liste des variétés de vignes dont les raisins peuvent être utilisés pour la constitution de la cuvée des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée de type aromatique**

Airén

**▼ M2**

Albariño

**▼ B**

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

**▼ M1**

Glera

**▼ B**

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

**▼ M2**

Macabeo B

**▼ B**

Macabeu B

**▼ M2**

Toutes les Malvasias

**▼ B**

Tous les Malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

**▼ M2**

Tous les Moscateles

**▼ B**

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Tous les Muscats

Manzoni moscato

▼ **B**

Nektár  
Pálava B  
Parellada B  
Perle B  
Piquepoul B  
Poulsard

▼ **M1**

\_\_\_\_\_

▼ **B**

Ροδίτης (Roditis)  
Scheurebe  
Tămâioasă românească  
Torbato  
Touriga Nacional  
Verdejo  
Zefir B

**▼B**

## ANNEXE III

**PRATIQUES OENOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS  
APPLICABLES AUX VINS DE LIQUEUR ET AUX VINS DE  
LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU À  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**

**A. Vins de liqueur**

1. Les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 servant à l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée ne peuvent avoir fait l'objet, le cas échéant, que des pratiques et traitements œnologiques visés au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement.
2. Toutefois:
  - a) l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés au point 3, e) et f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 et,
  - b) par dérogation, l'Espagne est autorisée à permettre l'utilisation de sulfate de calcium pour les vins espagnols désignés par la mention traditionnelle «vino generoso» ou «vino generoso de licor», lorsque cette pratique est traditionnelle, et sous réserve que la teneur en sulfate du produit ainsi traité ne soit pas supérieure à 2,5 gramme par litre, exprimée en sulfate de potassium. Les vins ainsi obtenus peuvent faire l'objet d'une acidification supplémentaire dans la limite maximale de 1,5 gramme par litre.
3. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur et les vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée élaborés sur leur territoire, sont autorisées sur ces produits les pratiques œnologiques visées au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement.
4. Sont en outre admis:
  - a) l'édulcoration, sous réserve d'une déclaration et d'une tenue de registres, lorsque les produits mis en œuvre n'ont pas fait l'objet d'un enrichissement au moyen de moût de raisins concentré, à l'aide:
    - de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 3 % vol,

**▼M2**

- de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de moût de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation, pour le vin espagnol désigné par la mention traditionnelle «vino generoso de licor», sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol,

**▼B**

- de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, pour les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Madeira», sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol;
- b) l'addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés au point 3, e) et f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, afin de compenser les pertes dues à l'évaporation lors du vieillissement;
  - c) le vieillissement en récipients placés à une température non supérieure à 50 °C, pour les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Madeira».



**▼B**

5. Les variétés de vigne dont sont issus les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 mis en œuvre pour l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée sont choisies parmi celles visées à l'article 24, paragraphe 1 du règlement (CE) n° 479/2008.
6. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur autre qu'un vin de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée ne peut être inférieur à 12 % vol.

**B. Vin de liqueur à appellation d'origine protégée (dispositions autres que celles prévues au point A de la présente annexe, et concernant spécifiquement les vins de liqueur à appellation d'origine protégée)**

1. La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte la mise en œuvre de moût de raisins ou le mélange de moût de raisin avec du vin, visés au point 3 c) quatrième tiret de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, figure à l'appendice 1, partie A, de la présente annexe.
2. La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée auxquels peuvent être additionnés les produits visés au point 3 f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, figure à l'appendice 1, partie B, de la présente annexe.
3. Les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, ainsi que le moût de raisins concentré et le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés visés au point 3 f) iii) de cette annexe IV, mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée doivent être issus de la région dont le vin de liqueur à appellation d'origine protégée en question porte le nom.

**▼M2**

Toutefois, en ce qui concerne les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Málaga» et «Jerez-Xérès-Sherry», le moût de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation, issus de la variété de vigne Pedro Ximénez, peut provenir de la région «Montilla-Moriles».

**▼B**

4. Les opérations visées aux points A 1 à A 4 de la présente annexe, destinées à l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée ne peuvent être effectuées qu'à l'intérieur de la région visée au point 3.

Toutefois, en ce qui concerne le vin de liqueur à appellation d'origine protégée pour lequel la désignation «Porto» est réservée au produit préparé avec des raisins obtenus de la région dénommée «Douro», la fabrication additionnelle et le processus de vieillissement peuvent avoir lieu soit dans la région précitée, soit dans la région de Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur à appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire:
  - a) le titre alcoométrique volumique naturel des produits mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, ne peut être inférieur à 12 % vol. Toutefois, certains vins de liqueur à appellation d'origine protégée mentionnés sur une des listes figurant à l'appendice 2, partie A, de la présente annexe peuvent être obtenus:
    - i) soit à partir de moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal ou moins à 10 % vol s'il s'agit des vins de liqueur à appellation d'origine protégée obtenus par addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins à appellation d'origine et provenant éventuellement de la même exploitation;

**▼B**

- ii) soit à partir de moût de raisins partiellement fermenté — ou, en ce qui concerne le deuxième tiret ci-dessous, de vin — dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à:
- 11 % vol, dans le cas des vins de liqueur à appellation d'origine protégée obtenus par addition d'alcool neutre, d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol ou d'eau-de-vie d'origine viticole,
  - 10,5 % vol dans le cas des vins élaborés à partir de moût de raisins blancs mentionnés dans la liste 3 de l'appendice 2, partie A,
  - 9 % vol dans le cas du vin de liqueur portugais à appellation d'origine protégée «Madeira» dont la production est traditionnelle et d'usage conformément à la législation nationale qui le prévoyait expressément;
- b) La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée ayant par dérogation au point 3 b) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol sans être inférieur à 15 % vol, dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985 le prévoyait expressément, figure à l'appendice 2, partie B.
6. Les mentions spécifiques traditionnelles «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» sont réservées aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée:
- obtenus à partir de vendanges issues à 85 % au moins des variétés de vigne indiquées dans la liste figurant à l'appendice 3,
  - issus de moûts accusant une richesse naturelle initiale en sucres de 212 grammes au minimum par litre,
  - obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés à l'annexe IV, point 3, e) et f) du règlement (CE) n° 479/2008.
7. Pour autant que les usages traditionnels de production l'exigent, les États membres peuvent, en ce qui concerne les vins de liqueur à appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire, prévoir que la mention spécifique traditionnelle «vin doux naturel» est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée qui sont:
- vinifiés directement par les producteurs récoltants, à condition qu'ils proviennent exclusivement de leurs vendanges de Muscats, de Grenache, de Maccabéo ou de Malvoisie; toutefois, sont admises les vendanges obtenues, sur des parcelles complantées dans la limite de 10 % du nombre total de pieds, avec des variétés de vigne autres que les quatre désignées ci-dessus,
  - obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût de raisins visé à l'annexe IV, point 3 c) du règlement (CE) n° 479/2008, premier et quatrième tirets, tout dépassement de ce rendement faisant perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de la dénomination «vin doux naturel»,
  - issus d'un moût de raisins précité ayant une richesse naturelle initiale en sucres de 252 grammes au minimum par litre,
  - obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool d'origine viticole correspondant en alcool pur à 5 % au minimum du volume du moût de raisins précité mis en œuvre et au maximum à la plus faible des deux proportions suivantes:
    - soit 10 % du volume du moût de raisins précité mis en œuvre,
    - soit 40 % du titre alcoométrique volumique total du produit fini représenté par la somme du titre alcoométrique volumique acquis et l'équivalent du titre alcoométrique volumique en puissance calculé sur la base de 1 % vol d'alcool pur pour 17,5 grammes de sucres résiduels par litre.

**▼ B**

8. ► **M3** La mention spécifique traditionnelle «vino generoso», dans le cas des vins de liqueur, est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée secs élaborés totalement ou partiellement sous voile et: ◀

— obtenu à partir de raisins blancs issus des variétés de vigne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema et Garrido Fino,

— mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

L'élaboration sous voile visée au premier alinéa s'entend comme le processus biologique qui, intervenant lors du développement spontané d'un voile de levures typiques sur la surface libre du vin après fermentation alcoolique totale du moût, confère au produit des caractéristiques analytiques et organoleptiques spécifiques.

9. La mention spécifique traditionnelle «vinho generoso» est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» et «Carcavelos» en association avec l'appellation d'origine respective.

10. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso de licor» est réservée au vin de liqueur à appellation d'origine protégée:

**▼ M2**

— obtenu à partir de «vino generoso» visé au point 8, ou de vin sous voile apte à donner un tel «vino generoso», ayant fait l'objet d'une addition soit de moût de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation, soit de moût de raisins concentré rectifié, soit de «vino dulce natural»,

**▼ B**

— mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

▼B

## Appendice 1

## Liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte des règles particulières

## A. LISTE DES VINS DE LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE LA MISE EN ŒUVRE DE MOÛT DE RAISINS OU LE MÉLANGE DE CE PRODUIT AVEC DU VIN

(Point B.1 de la présente annexe)

## GRÈCE

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

## ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼M2▼B

## ITALIE

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

## B. LISTE DES VINS DE LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE L'ADDITION DES PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE IV, POINT 3 f) DU RÈGLEMENT (CE) N° 479/2008

(Point B.2 de la présente annexe)

## 1. Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'alcool de vin ou de raisins secs, dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 95 % vol et inférieur ou égal à 96 % vol

(Annexe IV, point 3 f) ii), premier tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

## GRÈCE

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

**▼B**

## ESPAGNE

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

## CHYPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol et inférieur ou égal à 86 % vol**

(Annexe IV, point 3 f), ii), deuxième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

## GRÈCE

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

## FRANCE

Pineau des Charentes ou Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

## CHYPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de raisins secs, dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol**

(Annexe IV, point 3f) ii), troisième tiret du règlement (CE) n° 479/2008)

## GRÈCE

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés**

(Annexe IV, point 3 f) iii), premier tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

## ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITALIE

Aleatico di Gradoli, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

## CHYPRE

Κουμανδάρια (Commandaria).

**▼B**

5. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré**

*(Annexe IV, point 3 f) iii), deuxième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)*

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

**▼M2****▼B**

ITALIE

Marsala.

6. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte l'addition de moût de raisins concentré**

*(Annexe IV, point 3 f) iii), troisième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)*

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

**▼B***Appendice 2***A. Listes visées à l'annexe III — B point 5 sous a)**

1. **Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir du moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal au moins à 10 % vol, obtenus par addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins à appellation d'origine et provenant éventuellement de la même exploitation.**

**FRANCE**

Pineau des Charentes ou Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de moût de raisins, en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 11 % vol, obtenus par addition d'alcool neutre, ou d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol, ou d'eau-de-vie d'origine viticole.**

**PORTUGAL**

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

**ITALIE**

Moscato di Noto

**▼M2****▼B**

3. **Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de vin dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 10,5 % vol.**

**ESPAGNE**

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

**▼M2****ITALIE**

Trentino

**▼B**

4. **Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de moût de raisins en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 9 % vol.**

**PORTUGAL**

Madeira.

**▼B****B. Liste visée à l'annexe III — B point 5 sous b)**

**Liste des v.l.a.o.p. ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol sans être inférieur à 15 % vol dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985 le prévoyait expressément.**

*[Annexe IV point 3 b) du règlement (CE) n° 479/2008]*

**ESPAGNE**

v.l.a.o.p.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

**ITALIE**

Trentino.

**PORTUGAL**

v.l.a.o.p.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Porto — Port	Branco leve seco



**▼B***Appendice 3*

**Liste des variétés pouvant être utilisées pour l'élaboration des v.l.a.o.p. qui utilisent les mentions spécifiques traditionnelles «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» et «οινος γλυκυσ ψυσικος»**

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo — ► **M2** Moscateles — Garnacha ◀.



## ANNEXE IV

## METHODES D'ANALYSE COMMUNAUTAIRES SPECIFIQUES

## A. ISOTHIOCYANATE D'ALLYLE

1. **Principe de la méthode**

L'isothiocyanate d'allyle, éventuellement présent dans le vin, récupéré par distillation, est identifié par une technique de chromatographie en phase gazeuse.

2. **Réactifs**

2.1. Éthanol absolu.

2.2. Solution *standard*: solution dans l'alcool absolu d'isothiocyanate d'allyle contenant 15 mg/l de principe actif.

2.3. Mélange réfrigérant constitué d'éthanol et de neige carbonique (température - 60 °C).

3. **Appareils**

3.1. Appareil de distillation par entraînement par courant d'azote selon la figure.

3.2. Enveloppe chauffante thermo-réglable.

3.3. Débitmètre.

3.4. Chromatographe en phase gazeuse avec détecteur à spectromètre de flamme muni d'un filtre sélectif pour les composés soufrés ( $\lambda = 394$  nm) ou tout autre détecteur adapté à cette mesure.

3.5. Colonne de chromatographie en acier inoxydable, diamètre intérieur 3 mm, longueur 3 m; remplie de Carbowax 20 M à 10 % sur chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Microseringue de 10  $\mu$ l.

4. **Mode opératoire**

Prélever 2 l de vin et les placer dans le ballon de distillation. Introduire quelques millilitres d'éthanol (point 2.1) dans les deux tubes de récupération jusqu'à complète immersion de la partie poreuse pour la dispersion gazeuse. Refroidir extérieurement les deux tubes avec le mélange réfrigérant. Relier le ballon aux tubes récepteurs et commencer à envoyer dans l'appareil un courant d'azote d'environ 3 l à l'heure. Réchauffer le vin à 80 °C en réglant la température de l'enceinte chauffante de façon convenable et récupérer au total 45-50 ml de distillat.

Stabiliser le chromatographe; les conditions opératoires suivantes sont conseillées:

— température de l'injecteur: 200 °C,

— température de la colonne: 130 °C,

— gaz vecteur hélium à un débit de 20 ml par minute.

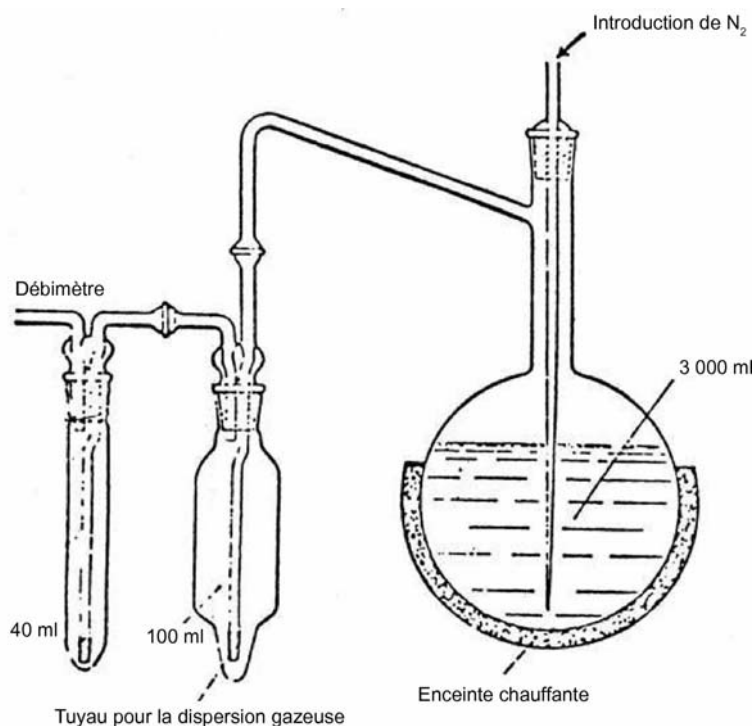
Injecter à l'aide de la microseringue une quantité de solution *standard* telle que le pic correspondant à l'isothiocyanate d'allyle puisse être facilement identifié sur le chromatogramme.

Injecter de même une partie aliquote de distillat et contrôler la correspondance du temps de rétention de l'isothiocyanate d'allyle et du pic obtenu.

Dans les conditions indiquées pour l'essai, aucun composé naturel du vin ne donne d'interférence correspondant au temps de rétention de la substance recherchée.

▼ B

## Appareil de distillation sous courant d'azote



## B. METHODES D'ANALYSE PARTICULIÈRES POUR MOUTS DE RAISINS CONCENTRES RECTIFIES

▼ M4▼ Bf) *Meso-inositol, scyllo-inositol et saccharose*1. **Principe**

Chromatographie en phase gazeuse de dérivés silanisés.

2. **Réactifs**

- 2.1. Étalon interne: xylitol (solution aqueuse d'environ 10 g/l additionnée d'une pointe de spatule de sodium azide)
- 2.2. Bistriméthylsilyltrifluoroacétamide — BSTFA — (C<sub>8</sub>H<sub>18</sub>F<sub>3</sub>NOSi<sub>2</sub>)
- 2.3. Triméthylchlorosilane (C<sub>3</sub>H<sub>9</sub>ClSi)
- 2.4. Pyridine p.a. (C<sub>5</sub>H<sub>5</sub>N)
- 2.5. Méso-inositol (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)

3. **Appareillage**

- 3.1. Chromatographe en phase gazeuse équipé de:
- 3.2. Colonne capillaire (par exemple: silice fondue, OV 1, épaisseur du film 0,15 μ, longueur 25 m, diamètre intérieur 0,3 mm).

Conditions opératoires: gaz vecteur: hydrogène et hélium

- débit du gaz vecteur: 2 ml/minute environ,
- température de l'injecteur et du détecteur: 300 °C,
- programmation de température: 1 minute à 160 °C, 4 °C/minute jusqu'à 260 °C, isotherme à 260 °C pendant 15 minutes,
- rapport de dissociation: 1 à 20 environ.

**▼B**

- 3.3. Intégrateur.
- 3.4. Seringue micrométrique 10 µl.
- 3.5. Micropipettes de 50, 100 et 200 µl.
- 3.6. Flacons de 2 ml avec un bouchon de téflon.
- 3.7. Étuve.

**4. Mode opératoire**

Additionner environ 5 g de MCR, pesés exactement dans un matras de 50 ml, de 1 ml de solution-étalon de xylitol (point 2.1) et mettre à niveau avec de l'eau. Après homogénéisation de l'échantillon, prélever 100 µl de solution à introduire dans un flacon (point 3.6) et sécher dans un léger courant d'air, après adjonction éventuelle de 100 µl d'éthanol absolu pour faciliter l'évaporation.

Dissoudre soigneusement le résidu dans 100 µl de pyridine (point 2.4), ajouter 100 µl de bistriméthylsilyltri fluoroacétamide (point 2.2) et 10 µl de triméthylchlorosilane (point 2.3), fermer le flacon avec le bouchon de téflon et placer en étuve à 60 °C pendant une heure.

Prélever 0,5 µl de liquide clair en injectant, «aiguille vide et chaude», selon le rapport de dissociation susmentionné.

**5. Calcul des coefficients de réponse**

- 5.1. Préparer une solution contenant:

60 g/l de glucose, 60 g/l de fructose, 1 g/l de méso-inositol et 1 g/l de saccharose.

Peser 5 g de cette solution et procéder conformément au point 4. À partir du chromatogramme obtenu, calculer les coefficients de réponse du méso-inositol et du saccharose par rapport au xylitol.

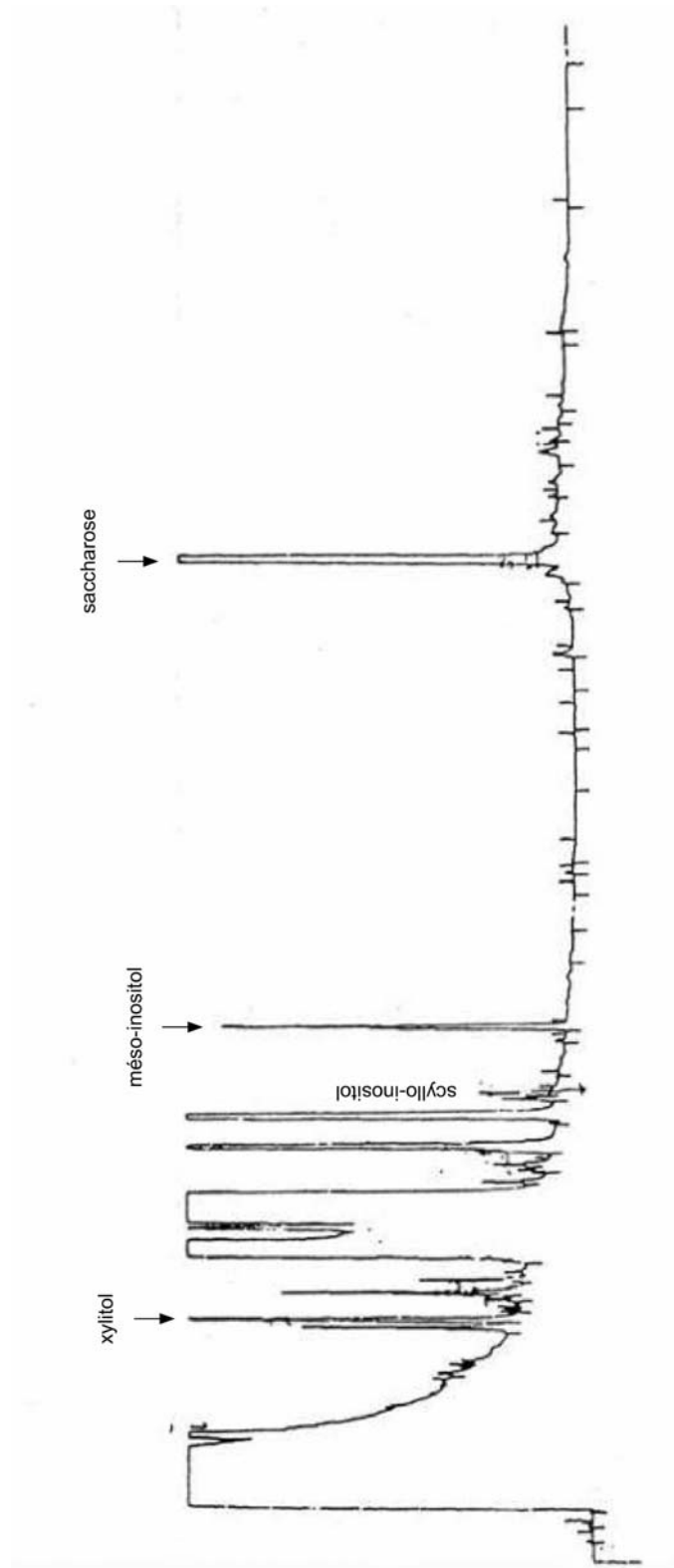
Pour le scyllo-inositol, qui n'est pas disponible dans le commerce et dont le temps de rétention est compris entre le dernier pic des formes anomériques du glucose et celui du méso-inositol (voir figure jointe), utiliser le même coefficient de réponse que celui du méso-inositol.

**6. Expression des résultats**

- 6.1. Le méso-inositol et le scyllo-inositol sont exprimés en milligrammes par kilogramme de sucres totaux.

Le saccharose est exprimé en grammes par kilogramme de moût.

▼B





## ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE VISÉ À L'ARTICLE 16, DEUXIÈME ALINÉA

Règlement (CE) n° 1493/1999	Règlement (CEE) n° 2676/90	Règlement (CE) n° 423/2008	Présent règlement
—	—	Article 1	Article 1
—	—	—	Article 2
Article 43, paragraphe 1	—	Article 5	Article 3, paragraphe 1
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Article 23	Article 3, paragraphe 2
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Article 24	Article 3, paragraphe 3
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Articles 34, 35 et 36	Article 3, paragraphe 4
—	—	Article 44	Article 4
Article 43, paragraphe 2, deuxième tiret	—	—	Article 5
Article 43, paragraphe 2, troisième tiret	—	—	Article 6
—	—	Article 38	Article 7
Article 42, paragraphe 6	—	Article 39	Article 8
—	—	Article 6	Article 9
—	—	Article 46	Article 10, paragraphe 1
—	—	Article 45	Article 10, paragraphe 2
—	—	Article 32	Article 11
—	—	Article 29	Article 12
—	—	Article 30	Article 13
—	—	Article 21	Article 14
—	Article 1, paragraphe 1	Article 47	Article 15
—	—	Article 48	Article 16
Annexe IV	—	Articles 7 et 12	Annexe I-A
—	—	Article 10	Annexe I-A, appendice 1
—	—	Article 8	Annexe I-A, appendice 2
—	—	Article 9	Annexe I-A, appendice 3
—	—	Article 13	Annexe I-A, appendice 4
—	—	Articles 14, 15 et 16	Annexe I-A, appendice 5
—	—	Article 17	Annexe I-A, appendice 6
—	—	Article 18	Annexe I-A, appendice 7
—	—	Article 19	Annexe I-A, appendice 8
—	—	Article 22	Annexe I-A, appendice 9
Annexe V-A	—	—	Annexe I-B
Annexe V-B	—	—	Annexe I-C
Annexe V-F	—	—	Annexe I-D
Annexe V-H	—	Article 28	Annexe II-A
Annexe V-I	—	Article 4	Annexe II-B
Annexe VI-K	—	—	Annexe II-C
Annexe V-J	—	Articles 25 et 37	Annexe III-A
—	—	Article 43	Annexe III-A
Annexe VI-L	—	Articles 40 et 41	Annexe III-B
—	Annexe, point 39	—	Annexe IV-A
—	Annexe, point 42	—	Annexe IV-B