

**Règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000
fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation
commune du marché vitivinicole, et instituant un code communautaire des pratiques et
traitements œnologiques**

*Modifié par le règlement (CE) n° 2451/2000 de la Commission du 7 novembre 2000
Modifié par le règlement (CE) n° 885/2001 de la Commission du 24 avril 2001
Modifié par le règlement (CE) n° 1609/2001 de la Commission du 6 août 2001
Modifié par le règlement (CE) n° 1655/2001 de la Commission du 14 août 2001
Modifié par le règlement (CE) n° 2066/2001 de la Commission du 22 octobre 2001
Modifié par le règlement (CE) n° 2244/2002 de la Commission du 16 décembre 2002
Modifié par le règlement (CE) n° 1410/2003 de la Commission du 7 août 2003
Modifié par l'acte d'adhésion (JOCE L 236 du 23 septembre 2003)
Modifié par le règlement (CE) n° 1427/2004 de la Commission du 9 août 2004
Modifié par le règlement (CE) n° 1428/2004 de la Commission du 9 août 2004
Modifié par le règlement (CE) n° 643/2006 de la Commission du 27 avril 2006
Modifié par le règlement (CE) n° 1507/2006 de la Commission du 11 octobre 2006
Modifié par le règlement (CE) n° 2030/2006 de la Commission du 21 décembre 2006,
Modifié par le règlement (CE) n° 388/2007 de la Commission du 11 avril 2007,
Modifié par le règlement (CE) n° 389/2007 de la Commission du 11 avril 2007,
Modifié par le règlement (CE) n° 556/2007 de la Commission du 23 mai 2007,
Modifié par le règlement (CE) n° 1300/2007 de la Commission du 6 novembre 2007.*

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole¹, et notamment ses articles 42, 44, 45, 46 et 80,

considérant ce qui suit:

- (1) Le chapitre I du titre V du règlement (CE) n° 1493/1999, ainsi que plusieurs annexes de ce règlement, établissent des règles générales relatives aux traitements et pratiques œnologiques et renvoient pour le surplus à des modalités d'application à adopter par la Commission.
- (2) Jusqu'à l'adoption du règlement (CE) n° 1493/1999, ces règles étant dispersées dans une multitude de règlements communautaires, il y a lieu, dans l'intérêt tant des opérateurs économiques de la Communauté que des administrations chargées d'appliquer la réglementation communautaire de rassembler l'ensemble de ces dispositions dans un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques, et d'abroger les règlements qui traitaient de cette question, à savoir les règlements de la Commission (CEE) n° 1618/70², (CEE) n° 1972/78³, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 45/80⁴, (CEE) n° 2394/84⁵, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2751/86⁶, (CEE) n° 305/86⁷, (CEE) n° 1888/86⁸, (CEE) n° 2202/89⁹, (CEE)

¹ JO L 179 du 14.7.1999, p.1

² JO L 175 du 8.8.1970, p.17

³ JO L 226 du 17.8.1978, p.11

⁴ JO L 7 du 11.1.1980, p.12

⁵ JO L 224 du 21.8.1984, p.8

⁶ JO L 253 du 5.9.1986, p.11

⁷ JO L 38 du 13.2.1986, p.13

⁸ JO L 163 du 13.6.1986, p.19

⁹ JO L 209 du 21.7.1989, p. 31

n° 2240/89¹⁰, (CEE) n° 3220/90¹¹, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1477/99¹², (CE) n° 586/93¹³, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 693/96¹⁴, (CE) n° 3111/93¹⁵, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 693/98¹⁶, et (CE) n° 1128/96¹⁷.

- (3) Le code communautaire ainsi établi doit reprendre la réglementation actuelle en l'adaptant aux nouvelles exigences du règlement (CE) n° 1493/1999. Il convient, toutefois, d'apporter des modifications à cette réglementation en vue de la rendre plus cohérente, de la simplifier et de combler certaines lacunes qui subsistent afin d'adopter une réglementation communautaire complète dans ce domaine. Il y a lieu également de préciser certaines règles en vue d'une plus grande sécurité juridique lors de leur application.
- (4) En outre, dans un souci de simplifier la réglementation en la matière, il y a lieu de s'en tenir aux seules modalités d'application expressément visées par le Conseil dans ledit règlement (CE) n° 1493/1999. Pour le surplus, les règles découlant des articles 28 et suivantes du traité devraient suffire à permettre la libre circulation des produits du secteur vitivinicole, en matière œnologique.
- (5) Il convient encore de préciser que le présent code s'applique sans préjudice de dispositions particulières établies dans d'autres domaines. De telles règles particulières peuvent notamment exister ou être mises en place dans le cadre de la réglementation relative aux denrées alimentaires.
- (6) Le règlement (CE) n° 1493/1999 autorise, en son article 42, paragraphe 5, que des raisins autres ceux provenant des variétés figurant dans le classement établi conformément à l'article 19 dudit règlement en tant que variété à raisins de cuve ainsi que les produits qui en dérivent peuvent être utilisés dans la Communauté pour l'élaboration des produits visés audit article 42, paragraphe 5. Il y a lieu d'établir la liste des variétés pour lesquelles ces dérogations sont prévues.
- (7) En application de l'annexe V du règlement (CE) n° 1493/1999, il convient d'établir la liste des vins de liqueur de qualité produits dans les régions déterminées (v.l.q.p.r.d.) pour lesquels des règles d'élaboration spécifiques sont admises. Afin d'identifier plus aisément les produits et de faciliter les échanges intra-communautaires, il convient de faire référence à la désignation du produit telle qu'elle est établie par la réglementation communautaire ou, le cas échéant, par la législation nationale.
Il y a également lieu, en application de l'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999 de fixer les limites pour l'emploi de certaines substances, ainsi que les conditions d'emploi de certains d'entre elles.
- (8) Eu égard aux éléments techniques et scientifiques disponibles actuellement sur l'addition de lysozyme notamment en ce qui concerne les caractéristiques qualitatives et sanitaires des vins ainsi traités, il n'est pas possible d'établir définitivement les limites de ce nouveau traitement et il y a lieu de ne pas permettre son usage dans l'immédiat et de procéder à des expérimentations complémentaires lors de la prochaine campagne.

¹⁰ JO L 215 du 26.7.1989, p.16

¹¹ JO L 308 du 8.11.1990, p.22

¹² JO L 171 du 7.7.1999, p. 6

¹³ JO L 61 du 13.3.1993, p.39

¹⁴ JO L 97 du 18.4.1996, p.17

¹⁵ JO L 278 du 11.11.1993, p.48

¹⁶ JO L 96 du 28.3.1998, p.17

¹⁷ JO L 150 du 25.6.1996, p.13

- (9) L'article 44 du règlement (CEE) n° 337/79¹⁸, tel que modifié par le règlement (CEE) n° 3307/85¹⁹, prévoyait, avec effet au 1er septembre 1986, une diminution de 15 milligrammes par litre des teneurs maximales en anhydride sulfureux total des vins autres que les vins mousseux, les vins de liqueur et quelques vins de qualité. Afin d'éviter des difficultés dans l'écoulement des vins à la suite de cette modification des règles de production, il a été permis que soient offerts, après cette date, à la consommation humaine directe des vins originaires de la Communauté, à l'exception du Portugal, produits avant cette date et, pendant la période transitoire d'une année à compter de la date précitée, des vins originaires des pays tiers et du Portugal, lorsque leur teneur totale en anhydride sulfureux est conforme aux dispositions communautaires et le cas échéant aux dispositions espagnoles en vigueur avant le 1er septembre 1986; il y a lieu de proroger cette mesure, ces vins pouvant encore se trouver en stock.
- (10) Les articles 12 et 16 du règlement (CEE) n° 358/79²⁰ prévoyaient avec effet au 1er septembre 1986 une diminution de 15 milligrammes par litre des teneurs maximales en anhydride sulfureux total des vins mousseux, des vins mousseux de qualité ainsi que des vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées; en ce qui concerne les vins mousseux originaires de la Communauté, à l'exception du Portugal, l'article 22 premier alinéa du règlement (CEE) n° 358/79 prévoyait la possibilité d'écouler ces produits jusqu'à épuisement des stocks s'ils ont été élaborés conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 358/79 dans sa version applicable avant le 1er septembre 1986. Il convient de prévoir des dispositions transitoires en ce qui concerne les vins mousseux importés ainsi que les vins mousseux originaires d'Espagne et du Portugal élaborés avant le 1er septembre 1986, afin d'éviter des difficultés dans l'écoulement de ces produits. Il y a lieu de permettre que ces produits puissent être offerts pendant une période transitoire après cette date lorsque leur teneur en anhydride sulfureux total est conforme aux dispositions communautaires en vigueur avant le 1er septembre 1986.
- (11) L'annexe V, point B, sous 1), du règlement (CE) n° 1493/1999 fixe la teneur maximale en acidité volatile des vins; des dérogations peuvent être prévues pour certains vins de qualité produits dans des régions déterminées (v.q.p.r.d.) et certains vins de table désignés au moyen d'une indication géographique ou grâce au titre alcoométrique égal ou supérieur à 13 %. Certains vins originaires d'Allemagne, d'Espagne, de France, d'Italie d'Autriche et du Royaume-Uni relevant de ces catégories présentent normalement, en raison des méthodes particulières d'élaboration, ainsi que de leur titre alcoométrique élevé, une teneur en acidité volatile supérieure à celle prévue par l'annexe V précitée, que, afin de permettre que les vins susvisés puissent continuer à être élaborés selon les méthodes traditionnelles qui leur permettent d'acquérir les propriétés qui les caractérisent, il convient de déroger à l'annexe V, point B, sous 1) précité.
- (12) Conformément à l'annexe V, point D, sous 3) du règlement (CEE) n° 1493/1999, il y a lieu d'indiquer les régions viticoles dans lesquelles l'adjonction de saccharose était traditionnellement pratiquée conformément à la législation existant le 8 mai 1970.
- (13) Au grand-duché du Luxembourg, les dimensions réduites de la viticulture permettent aux autorités compétentes de procéder au contrôle analytique systématique de tous les lots de produits faisant l'objet d'une vinification. Tant que ces conditions subsistent, la déclaration d'intention d'enrichissement n'est pas indispensable.
- (14) L'annexe V, point G, sous 5, du règlement (CE) n° 1493/1999 prévoit que chacune des opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes. Il en est de même pour les quantités de sucre ou de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, détenues par les personnes physiques ou morales procédant aux dites opérations; l'objectif de ces déclarations est de

¹⁸ JO L 54 du 5.3.1979, p.1

¹⁹ JO L 367 du 31.12.1985, p.39

²⁰ JO L 54 du 5.3.1979, p.130

permettre un contrôle des opérations en question. Il est, dès lors, nécessaire que les déclarations soient adressées à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel l'opération aura lieu, qu'elles soient les plus précises possibles et qu'elles parviennent à l'autorité compétente dans les délais les plus appropriés à un contrôle efficace de celle-ci, lorsqu'il s'agit d'une augmentation du titre alcoométrique. En ce qui concerne l'acidification et la désacidification, un contrôle *a posteriori* est suffisant. Pour cette raison et dans l'intérêt d'un allègement administratif, il convient d'admettre que les déclarations sauf la première de la campagne, soient faites par la mise à jour de registres régulièrement contrôlés par l'autorité compétente.

- (15) L'annexe V, point F, sous 1, du règlement (CE) n° 1493/1999 établit certaines règles pour l'édulcoration des vins; cette disposition vise en particulier les vins de table. Elle est, en vertu de l'annexe VI, point G, sous 2, de ce même règlement, applicable aux v.q.p.r.d.
- (16) L'édulcoration ne doit pas entraîner un enrichissement supplémentaire par rapport aux limites fixées à l'annexe V, point C, du règlement (CE) n° 1493/1999. Pour tenir compte de cette nécessité, des dispositions particulières ont été prévues à l'annexe V, point F, sous 1, de ce même règlement. En outre, des mesures de contrôle s'avèrent indispensables notamment pour garantir le respect des dispositions en cause.
- (17) Il est opportun, notamment pour contribuer à l'efficacité des contrôles, que l'édulcoration ne soit pratiquée qu'à la production ou à un stade aussi proche que possible de la production. Il est dès lors nécessaire de limiter l'édulcoration aux stades de la production et du commerce de gros.
- (18) Il est nécessaire que l'organisme de contrôle soit averti de l'imminence de l'opération; à cette fin, il convient de prévoir que toute personne ayant l'intention de procéder à l'édulcoration en informe l'organisme de contrôle par une déclaration écrite; un allègement de la procédure peut toutefois être admis dans les cas où l'édulcoration est effectuée couramment ou de façon continue par une entreprise.
- (19) L'objectif de la déclaration est de permettre un contrôle de l'opération en question; il est dès lors nécessaire que les déclarations soient adressées à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel l'opération aura lieu, qu'elles soient les plus précises possible et qu'elles parviennent à l'autorité compétente préalablement à l'opération.
- (20) Pour l'efficacité du contrôle, une déclaration des quantités de moûts de raisins ou de moûts de raisins concentrés détenues par l'intéressé avant l'édulcoration s'avère indispensable; cette déclaration n'a toutefois de valeur que si elle est accompagnée de l'obligation de tenir des registres d'entrées et de sorties des produits utilisés pour l'opération.
- (21) Afin d'éviter l'emploi du saccharose lors de l'édulcoration des vins de liqueur, il convient de permettre, outre l'emploi du moût de raisins concentré, celui du moût de raisins concentré rectifié.
- (22) Le coupage est une pratique œnologique courante et, compte tenu des effets qu'il peut avoir, il est nécessaire d'en réglementer l'usage, notamment pour éviter des abus.
- (23) Le coupage est un mélange de vins ou de moûts de différentes provenances ou de différentes catégories.
- (24) Dans le cas des vins ou des moûts provenant de la même zone viticole de la Communauté ou de la même zone de production d'un pays tiers, l'indication de la provenance géographique ou de la variété de vigne est d'une grande importance pour leur valeur commerciale. Il y a lieu dès lors de considérer comme coupage également le mélange des vins ou des moûts de raisins provenant d'une même zone mais, à l'intérieur de celle-ci, de différentes unités géographiques ainsi que le mélange des vins ou des moûts de raisins obtenus à partir de différentes variétés de vigne ou

d'années de récolte lorsque les indications y relatives sont faites dans la désignation du produit issu de l'opération.

- (25) L'article 42, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1493/1999 interdit en principe le coupage d'un vin de table blanc avec un vin de table rouge, mais une dérogation est prévue en faveur des régions où cette pratique était traditionnelle.
- (26) Il y a lieu sur la base de cette dérogation de prévoir des modalités d'application particulières pour l'Espagne en les liant à la structure de la viticulture et aux attitudes de consommation qui évoluent de façon lente.
- (27) Afin que la possibilité de procéder au coupage entre vins de table blancs et vins de table rouges reste limitée à ce pays où elle est nécessaire, il est indispensable de s'assurer que les vins issus de cette pratique ne puissent pas être consommés en dehors de l'Espagne.
- (28) Il y a lieu de permettre aux États membres d'autoriser, pour une période déterminée et aux fins d'expérimentation, le recours à certaines pratiques ou traitement œnologiques non prévus au règlement (CE) n° 1493/1999.
- (29) L'article 46, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1493/1999 prescrit l'adoption des méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits visés à l'article 1er de ce règlement et les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet des traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées.
- (30) L'annexe VI, paragraphe J, point 1, du règlement (CE) n° 1493/1999 prévoit un examen analytique portant au minimum sur les valeurs des éléments caractéristiques du v.q.p.r.d. en cause, qui figurent parmi ceux énumérés au point 3 dudit paragraphe.
- (31) La surveillance des indications figurant sur les documents relatifs aux produits en cause rend nécessaire l'instauration de méthodes d'analyse uniformes assurant l'obtention de données précises et comparables; en conséquence, ces méthodes doivent être obligatoires pour toute transaction commerciale et toute opération de contrôle, que toutefois, eu égard aux nécessités de contrôle et aux possibilités limitées du commerce, il convient d'admettre encore et pour une période limitée un certain nombre de procédés usuels permettant une détermination rapide et suffisamment sûre des éléments recherchés.
- (32) Les méthodes d'analyse communautaires applicables dans le secteur du vin ont été établies par le règlement (CEE) n° 2676/90 de la Commission²¹. Compte tenu de la validité des méthodes qui y sont décrites, il convient de maintenir ce règlement en vigueur à l'exception des méthodes usuelles qui ne seront plus décrites à terme.
- (33) L'article 80 du règlement (CE) n° 1493/1999 prévoit la possibilité d'arrêter des mesures provisoires pour faciliter le passage au régime prévu par ce règlement. Il est indiqué de faire usage de cette possibilité afin d'éviter des pertes considérables aux opérateurs disposant de stocks importants de certains produits visés par ce règlement.
- (34) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des vins.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet du présent règlement

²¹ JO L 272 du 3.10.1990, p.1

Sans préjudice des dispositions générales concernant l'ensemble des denrées alimentaires, la réglementation communautaire en matière de traitement et de pratiques œnologiques est constitué par le chapitre I du titre V du règlement (CE) n° 1493/1999 et les annexes dudit règlement, ainsi que par le présent code.

Le présent code concerne les modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 relatives notamment aux produits destinés à entrer dans le processus de vinification (titre I), ainsi qu'aux traitements et aux pratiques œnologiques autorisés dans la Communauté (titre II et III).

Titre I - PRESCRIPTIONS RELATIVES À CERTAINS RAISINS ET MOÛTS DE RAISINS

Article 2

Utilisation de raisins provenant de certaines variétés

1. La vinification des raisins issus des variétés classées uniquement en tant que raisins de table est interdite.
2. Par dérogation à l'article 42, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1493/1999 peuvent être utilisés dans la Communauté pour l'élaboration des produits visés dans cette disposition les raisins provenant des variétés figurant à l'annexe I du présent règlement.

Article 3

Utilisation de certains produits ne possédant pas le titre alcoométrique volumique naturel pour la production de vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés ou des vins pétillants gazéifiés

Les années au cours desquelles, en raison des conditions climatiques défavorables, les produits issus des zones viticoles A et B ne possédant pas le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé pour les zones viticoles en question peuvent être utilisés, dans les conditions prescrites par l'article 44, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1493/1999, pour la production de vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés ou des vins pétillants gazéifiés, sont fixées à l'annexe II du présent règlement.

Article 4

Utilisation des moûts de raisins provenant de certaines variétés de vigne pour l'élaboration des vins mousseux de qualité de type aromatique et des v.m.q.p.r.d. aromatiques et dérogations à cette utilisation

1. La liste des variétés de vigne produisant des moût de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui doivent être utilisés pour la constitution de la cuvée destinée à l'élaboration des vins mousseux de qualité de type aromatique et des v.m.q.p.r.d. aromatiques, conformément à l'annexe V, point I, 3 a) et à l'annexe VI, point K, 10 a) du règlement (CE) n° 1493/1999, figure à l'annexe III A du présent règlement.
2. Les dérogations visées à l'annexe V, point I, 3 a) et à l'annexe VI, point K, 10 a) du règlement (CE) n° 1493/1999 concernant les variétés de vigne et les produits constitutifs de la cuvée sont fixées à l'annexe III B du présent règlement.

TITRE II - PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES

CHAPÎTRE 1ER - LIMITES ET CONDITIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE CERTAINES SUBSTANCES AUTORISÉES À DES FINS ŒNOLOGIQUES

Article 5

Limites pour l'emploi de certaines substances

Les substances autorisées à des fins œnologiques fixées à l'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peuvent être utilisées que dans les limites figurant à l'annexe IV du présent règlement.

Article 6

Les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques visées à l'article 46, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n°1493/1999 sont celles fixées par la directive 96/77/CE. Le cas échéant, ces critères de pureté sont complétés par des prescriptions spécifiques prévues au présent règlement.

(art. mod. R 1410/2003)

Article 7

Tartrate de calcium

Le tartrate de calcium dont l'emploi est prévu à l'annexe IV paragraphe 3 point v) du règlement (CE) n° 1493/1999 pour favoriser la précipitation du tartre ne peut être utilisé que si il répond aux prescriptions qui figurent à l'annexe VI du présent règlement.

Article 8

Acide tartrique

L'utilisation d'acide tartrique dont l'emploi pour la désacidification est prévu à l'annexe IV paragraphe 1 point m) et à l'annexe IV paragraphe 3 point l) du règlement (CE) n° 1493/1999 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-Saar-Ruwer,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.

L'utilisation d'acide tartrique dont l'emploi est prévu au paragraphe 1 points l) et m) et au paragraphe 3, points k) et l), de l'annexe IV du règlement (CE) n°1493/1999, 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 96/77/CE de la Commission²².

²² JO L339 du 30.12.1996, p.1.

(art. ajout. R 2244/2002 ; mod. R 1410/2003)

Article 9

Résine de pin d'Alep

L'utilisation de résine de pin d'Alep dont l'emploi est prévu à l'annexe IV paragraphe 1 point n) du règlement (CE) n° 1493/1999 n'est admise qu'afin d'obtenir un vin de table "retsina". Cette pratique œnologique ne peut être effectuée que:

- sur le territoire géographique de la Grèce,
- 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,
- par addition d'une quantité de résine égale ou inférieure à 1000 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.

Si la Grèce a l'intention de modifier les dispositions visées au deuxième tiret, elle en informe au préalable la Commission. En l'absence de réaction de la Commission dans les 2 mois suivant cette communication, la Grèce peut mettre en œuvre lesdites modifications.

Article 10

Bétaglucanase

La bétaglucanase dont l'emploi est prévu à l'annexe IV paragraphe 1 point j) et paragraphe 3 point m) du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être utilisée que si elle répond aux prescriptions qui figurent à l'annexe VII du présent règlement.

Article 11

Bactéries lactiques

Les bactéries lactiques dont l'emploi est prévu à l'annexe IV paragraphe 1 point q) et paragraphe 3 point z) du règlement n° (CE) 1493/1999 ne peuvent être utilisées que si elles répondent aux prescriptions qui figurent à l'annexe VIII du présent règlement.

Article 11 bis

(art. ajout. R 2066/2001)

Lysozyme

Le lysozyme dont l'emploi est prévu à l'annexe IV, points 1 r) et 3 zb) du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être utilisé que s'il répond aux prescriptions qui figurent à l'annexe VIII bis du présent règlement.

Article 12

Résines échangeuses d'ions

Les résines échangeuses d'ions qui peuvent être utilisées conformément à l'annexes IV, paragraphe 2, point h), du règlement (CE) n° 1493/1999, sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux prescriptions de la directive 89/109/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et aux dispositions communautaires et nationales arrêtées pour l'application de celle-ci. Elles ne doivent en outre pas céder, lors du contrôle par la méthode d'analyse figurant en

annexe IX du présent règlement, 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 agréées 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.

Article 13

Ferrocyanure de potassium

L'utilisation de ferrocyanure de potassium, prévue à l'annexe IV, paragraphe 3, point p), du règlement (CE) n° 1493/1999, 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, le vin doit contenir des traces de fer.

Les dispositions relatives au contrôle de l'utilisation du produit visé dans le présent article sont celles arrêtées par les États membres.

Article 14

Phytate de calcium

L'utilisation de phytate de calcium, prévue à l'annexe IV, point 3, sous p), du règlement (CE) n° 1493/1999, n'est autorisée que si chacun de ces traitements est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel l'un de ces traitements est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées, le cas échéant, par l'État membre concerné.

Après le traitement 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.

Article 15

Acide D-L tartrique

L'utilisation d'acide D-L tartrique, prévue à l'annexe IV, paragraphe 3, point s), du règlement (CE) n° 1493/1999, 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.

Les dispositions relatives au contrôle de l'utilisation du produit visée dans le présent article sont celles arrêtées par les États membres.

Article 15bis

Acide Dicarbonate de diméthyle

L'addition de dicarbonate de diméthyle, prévue à l'annexe IV, paragraphe 3, point zc), du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être effectuée que dans les limites fixées à l'annexe IV du présent règlement et si elle satisfait aux prescriptions qui figurent à l'annexe IX *bis* du présent règlement.

(art. ajout. R. 643/2006)

Article 16

Traitement par électrodialyse

Le traitement par électrodialyse dont l'emploi pour assurer la stabilisation tartrique du vin est prévu à l'annexe IV, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être utilisé que s'il est satisfait aux prescriptions qui figurent à l'annexe X du présent règlement. Il est réservé aux vins de table jusqu'au 31 juillet 2001.

Article 17

Uréase

L'uréase dont l'emploi pour diminuer le taux d'urée dans les vins est prévu à l'annexe IV, paragraphe 4, point c), du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être utilisée que si elle répond aux prescriptions et aux critères de pureté qui figurent à l'annexe XI du présent règlement.

Article 18

Apport d'oxygène

L'apport d'oxygène qui est prévu à l'annexe IV paragraphe 4, point a), du règlement (CE) n° 1493/1999 doit être effectué à partir d'oxygène gazeux pur.

Article 18 bis

Versage du vin ou du moût de raisin sur de la lie, du marc de raisin ou de la pulpe d'aszú pressé

Le versage du vin ou du moût de raisin sur de la lie, du marc de raisin ou de la pulpe d'aszú pressé visé à l'article IV, point 4 d), du règlement (CE) n°1493/1999 est réalisé comme suit, conformément aux dispositions hongroises en vigueur au 1^{er} mai 2004 :

- a) le Tokaji fordítás est préparé en versant du moût ou du vin sur la pulpe d'aszú pressé ;
- b) le Tokaji máslás est préparé en versant du moût ou du vin sur de la lie de szamorodni ou d'aszú.
(art. ajout. R.1427/2004)

Article 18 ter

Utilisation de morceaux de bois de chêne

L'utilisation de morceaux de bois de chêne qui est prévue à l'annexe IV, paragraphe 4, point e), du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peut être effectuée que si elle satisfait aux prescriptions qui figurent à l'annexe XI bis du présent règlement.

(art. ajout. R.1507/2006)

Chapître 2e - LIMITES ET CONDITIONS PARTICULIERES

Article 19

Teneur en anhydride sulfureux

1. Les modifications des listes de vins figurant à l'annexe V, paragraphe A, point 2, du règlement (CE) n° 1493/1999 figurent à l'annexe XII du présent règlement.
2. Peuvent être offerts à la consommation humaine directe jusqu'à l'épuisement des stocks:
 - les vins originaires de la Communauté, à l'exception du Portugal, produits avant le 1er septembre 1986, autres que les vins mousseux et les vins de liqueur et

- les vins originaires des pays tiers et du Portugal importés dans la Communauté avant le 1er septembre 1987, autres que les vins mousseux et les vins de liqueur

dont la teneur totale en anhydride sulfureux ne dépasse pas lors de leur mise à la consommation humaine directe:

- a) 175 milligrammes par litre pour les vins rouges;
- b) 225 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés;
- c) par dérogation aux points a) et b) en ce qui concerne les vins ayant une teneur en sucres résiduels exprimée en sucre inverti égale ou supérieure à 5 grammes par litre, 225 milligrammes par litre pour les vins rouges et 275 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.

En outre, peuvent être offerts à la consommation humaine directe dans leur pays de production et pour l'exportation vers les pays tiers jusqu'à l'épuisement des stocks:

- les vins originaires de l'Espagne produits avant le 1er septembre 1986 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas les teneurs prescrites par les dispositions espagnoles en vigueur avant cette date,
- les vins originaires du Portugal produits avant le 1er janvier 1991 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas les teneurs prescrites par les dispositions portugaises en vigueur avant cette date.

3. Peuvent être offerts à la consommation humaine directe jusqu'à l'épuisement des stocks les vins mousseux originaires des pays tiers et du Portugal importés dans la Communauté avant le 1er septembre 1987 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas, selon le cas:

- pour les vins mousseux, 250 milligrammes par litre,
- pour les vins mousseux de qualité, 200 milligrammes par litre.

En outre, peuvent être offerts à la consommation humaine directe dans leur pays de production et pour l'exportation vers les pays tiers jusqu'à l'épuisement des stocks:

- les vins originaires de l'Espagne élaborés avant le 1er septembre 1986 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas les teneurs prescrites par les dispositions espagnoles en vigueur avant cette date,
- les vins originaires du Portugal élaborés avant le 1er janvier 1991 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas les teneurs prescrites par les dispositions portugaises en vigueur avant cette date.

4. "La liste des cas où les Etats membres peuvent autoriser en raison des conditions climatiques, pour certains vins produits dans certaines zones viticoles sur leur territoire, que les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux inférieures à 300 milligrammes par litre visées au point A de l'annexe V du règlement (CE) n° 1493/1999 soient augmentées d'un maximum de 40 milligrammes par litre figure à l'annexe XII bis du présent règlement".

(§ 4 ajout. R 1655/2001)

Article 20

Teneur en acidité volatile

Les vins pour lesquels des dérogations à la teneur maximale en acidité volatile sont prévues conformément à l'annexe V, paragraphe B, point 3), du règlement (CE) n° 1493/1999, figurent à l'annexe XIII du présent règlement.

Article 21

Utilisation de sulfate de calcium pour certains vins de liqueur

Les dérogations relatives à l'emploi de sulfate de calcium et visées à l'annexe V paragraphe J), point 4, sous b) du règlement (CE) n° 1493/1999 ne peuvent concerner que les vins espagnols suivants:

- a) le "vino generoso", tel que défini à l'Annexe VI paragraphe L, point 8 du règlement (CE) n° 1493/1999;
- b) le "vino generoso de licor", tel que défini à l'Annexe VI paragraphe L, point 11 du règlement (CE) n° 1493/1999.

Titre III - PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Chapître 1er - DE L'ENRICHISSEMENT

Article 22

Autorisation de l'emploi du saccharose

Les régions viticoles où l'emploi de saccharose est autorisé en application de l'annexe V, paragraphe D, point 3), du règlement (CE) n° 1493/1999 sont les suivantes:

- a) zone viticole A;
- b) zone viticole B;
- c) zones viticoles C, exception faite des vignobles situés en Italie, en Grèce, en Espagne, au Portugal et dans les départements français relevant des cours d'appel de:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Toutefois, l'enrichissement par sucrage à sec peut être exceptionnellement autorisé par les autorités nationales dans les départements français visés au paragraphe précédent. La France communique sans délai ces autorisations à la Commission et aux autres États membres.

Article 23

Enrichissement lorsque les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables

Les années au cours desquelles l'augmentation du titre alcoométrique volumique visé à l'annexe V, paragraphe C point 3), du règlement (CE) n° 1493/1999 est autorisée selon la procédure prévue à l'article 75 de ce règlement en raison de conditions climatiques exceptionnellement défavorables, conformément au point 4) de la même disposition, figurent avec l'indication des zones viticoles, régions géographiques et variétés concernées si il y a lieu, à l'annexe XIV du présent règlement.

Article 24

Enrichissement de la cuvée des vins mousseux

Conformément à l'annexe V, paragraphe H, point 4) et paragraphe I, point 5, ainsi qu' à l'annexe VI, paragraphe K, point 11, du règlement (CE) n° 1493/1999, 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:
 - 3,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 5 % vol,
 - 2,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 6 % vol,
 - 2 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant des zones viticoles C I a), C I b), C II, CIII, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol ou 9 % vol, respectivement.

Les limites indiquées ci-dessus ne préjugent pas de l'application des dispositions prévues à l'article 44, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1493/1999 aux cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux visés à l'annexe I, point 15, dudit règlement;

- e) la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

Article 25

Règles administratives relatives à l'enrichissement

1. La déclaration visée à l'annexe V, paragraphe G, point 5, du règlement (CE) n° 1493/1999 relative aux opérations d'augmentation du titre alcoométrique est effectuée par les personnes physiques ou morales procédant aux opérations visées dans les délais et conditions de contrôle appropriées fixées par les autorités compétentes de l'État membre sur le territoire duquel l'opération a lieu.
2. La déclaration visée au paragraphe 1 est faite par écrit et comporte les mentions suivantes:
 - le nom et l'adresse du déclarant,
 - le lieu où l'opération sera effectuée,

- la date et l'heure à laquelle l'opération débutera,
- la désignation du produit qui fera l'objet de l'opération,
- le procédé utilisé pour cette opération avec l'indication de la nature du produit qui sera utilisé pour celle-ci.

3. Toutefois les États membres peuvent admettre qu' une déclaration préalable valable pour plusieurs opérations ou pour une période déterminée soit adressée à l'autorité compétente. Une telle déclaration n'est admise que si le déclarant tient un registre sur lequel sont inscrites chacune des opérations d'enrichissement comme prévu au paragraphe 6 ainsi que les mentions visées au paragraphe 2.

4. Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles le déclarant, empêché de procéder en temps utile, dans un cas de force majeure, à l'opération indiquée dans sa déclaration, soumet à l'autorité compétente une nouvelle déclaration permettant d'effectuer les contrôles nécessaires.

Ils communiquent ces dispositions par écrit à la Commission.

- 5) La déclaration visée au paragraphe 1 n'est pas requise au grand-duché du Luxembourg.
- 6) L'inscription dans les registres des mentions relatives au déroulement des opérations d'augmentation du titre alcoométrique s'effectue immédiatement après la fin de l'opération elle-même, conformément aux dispositions arrêtées en application de l'article 70 du règlement (CE) n° 1493/1999.

Dans le cas où la déclaration préalable couvrant plusieurs opérations, ne comporte pas la date et l'heure du début des opérations, une inscription dans le registre doit se faire en outre avant le début de chaque opération.

Chapître 2e - DE L'ACIDIFICATION ET DE LA DÉSACIDIFICATION

Article 26

Règles administratives relatives à l'acidification et à la désacidification

1. La déclaration visée à l'annexe V, paragraphe G, point 5, du règlement (CE) n° 1493/1999, en ce qui concerne l'acidification et la désacidification, est présentée par les opérateurs au plus tard le deuxième jour suivant le déroulement de la première opération effectuée au cours d'une campagne. Elle est valable pour l'ensemble des opérations de la campagne.

2. La déclaration visée au paragraphe 1 est faite par écrit et comporte les mentions suivantes:

- le nom et l'adresse du déclarant,
- la nature de l'opération,
- le lieu où l'opération s'est déroulée.

3. L'inscription dans les registres des mentions relatives au déroulement de chacune des opérations d'acidification ou de désacidification s'effectue conformément aux dispositions arrêtées en application de l'article 70 du règlement (CE) n° 1493/1999.

Chapître 3e - RÈGLES COMMUNES AUX OPÉRATIONS D'ENRICHISSEMENT, D'ACIDIFICATION ET DE DÉSACIDIFICATION

Article 27

Acidification et enrichissement d'un même produit

Les cas dans lesquels l'acidification et l'enrichissement d'un même produit au sens de l'annexe I du règlement (CE) n° 1493/1999, sont permis, conformément à l'annexe V, paragraphe E, point 7, du règlement (CE) n° 1493/1999 sont décidés selon la procédure prévue à l'article 75 du règlement (CE) n° 1493/1999 et figurent à l'annexe XV du présent règlement.

Article 28

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, paragraphe G, point 1), du règlement 1493/1999, 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 1493/1999 s'appliquent à l'ensemble de l'opération concernée.

Article 29

Dérogation aux dates fixées pour les opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification

Par dérogation aux dates fixées à l'annexe V, paragraphe G, point 7, du règlement (CE) n° 1493/1999, les opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification peuvent être exécutées avant les dates figurant à l'annexe XVI du présent règlement.

Chapître 4e - DE L'ÉDULCORATION

Article 30

Règles techniques relatives à l'édulcoration

L'édulcoration des vins de table et celle des v.q.p.r.d. ne sont autorisées qu'au stade de la production et du commerce de gros.

Article 31

Règles administratives relatives à l'édulcoration

1. 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.
2. 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.

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 sont inscrites chacune des opérations d'édulcoration ainsi que les mentions visées au paragraphe 3.

3. Les déclarations comportent les mentions suivantes:

- a) en ce qui concerne l'édulcoration effectuée conformément aux conditions visées à l'annexe V, paragraphe F, point 1, sous a), ainsi qu'à l'annexe VI, paragraphe G, point 2 du règlement (CE) n° 1493/1999:

- i) le volume et les titres alcoométriques total et acquis du vin de table ou du v.q.p.r.d. mis en œuvre;
 - ii) le volume et les titres alcoométriques total et acquis du moût de raisins qui sera ajouté;
 - iii) les titres alcoométriques total et acquis qu'aura le vin de table ou le v.q.p.r.d. après l'édulcoration;
- b) en ce qui concerne l'édulcoration effectuée conformément aux dispositions de l'annexe V, paragraphe F, point 1, sous b) ainsi qu'à l'annexe VI, paragraphe G, point 2 du règlement (CE) n° 1493/1999:
- i) le volume et les titres alcoométriques total et acquis du vin de table ou du v.q.p.r.d. mis en œuvre;
 - ii) 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 qui sera ajouté, suivant le cas;
 - iii) les titres alcoométriques total et acquis qu'aura le vin de table ou le v.q.p.r.d. après l'édulcoration.
4. Les personnes visées au paragraphe 1 tiennent des registres d'entrées et de sorties sur lesquels sont indiquées les quantités de moûts de raisins ou de moûts de raisins concentrés qu'elles détiennent pour effectuer l'édulcoration.

Article 32

Edulcoration de certains vins importés

L'édulcoration des vins importés, visée à l'annexe V, paragraphe F, point 3, du règlement (CE) n° 1493/1999 est subordonnée aux conditions prévues aux articles 30 et 31 du présent règlement.

Article 33

Règles spécifiques relatives à l'édulcorations des vins de liqueur

1. L'édulcoration dans les conditions prescrites par l'annexe V, paragraphe J, point 6, sous a), deuxième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999 est autorisée pour le "vino generoso de licor", tel que défini à l'Annexe VI paragraphe L, point 11 du règlement (CE) n° 1493/1999.
2. L'édulcoration dans les conditions prescrites par l'annexe V, paragraphe J, point 6, sous a), troisième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999 est autorisée pour le v.l.q.p.r.d. "Madeira".

Chapître 5e - DU COUPAGE

Article 34

Définition

1. Au sens de l'article 46, paragraphe 2, sous b), du règlement (CE) n° 1493/1999, on entend par "coupage", le mélange des vins ou des moûts provenant:
 - a) de différents États;
 - b) de différentes zones viticoles de la Communauté au sens de l'annexe III du règlement (CE) n° 1493/1999 ou de différentes zones de production d'un pays tiers;
 - c) de la même zone viticole de la Communauté ou de la même zone de production d'un pays tiers mais étant de différentes:

- provenances géographiques,
- variétés de vigne,
- années de récolte,

pour autant que les indications relatives aux tirets précédents soient faites ou doivent être faites dans la désignation du produit concerné, ou

d) de différentes catégories de vins ou de moûts.

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

- le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin,
- le vin de table, le v.q.p.r.d., ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.

Pour l'application du présent paragraphe, le vin rosé est considéré comme vin rouge.

3. N'est pas considéré comme coupage:

- a) l'adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ayant pour objet l'augmentation du titre alcoométrique naturel du produit en cause;
- b) l'édulcoration
 - d'un vin de table,
 - d'un v. q. p. r. d., lorsque le produit édulcorant est issu de la région déterminée dont il porte le nom ou consiste en moût de raisins concentré rectifié;
- c) la production d'un v.q.p.r.d. selon les pratiques traditionnelles visées à l'annexe VI, paragraphe D, point 2, du règlement (CE) n° 1493/1999.

Article 35

Modalités générales relatives au coupage

1. Sont interdits le mélange et le coupage:

- des vins de table entre eux, ou
- des vins aptes à donner des vins de table entre eux ou avec des vins de table, ou
- des v.q.p.r.d. entre eux,

si l'un des composants n'est pas conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1493/1999 ou à celles du présent règlement.

2. Le mélange de raisins frais, de moûts de raisins, de moûts de raisins partiellement fermentés ou de vins nouveaux encore en fermentation, si l'un des produits précités ne réunit pas les caractéristiques prévues pour permettre l'obtention de vin apte à donner du vin de table ou de vin de table, avec des produits susceptibles de donner ces mêmes vins ou avec du vin de table, ne peut fournir du vin apte à donner du vin de table ou du vin de table.

3. En cas de coupage, et sous réserve des dispositions des paragraphes suivants, seuls sont des vins de table les produits issus du coupage de vins de table entre eux et des vins de table avec des vins aptes à donner de vins de table, à condition que les vins aptes en cause aient un titre alcoométrique volumique naturel total non supérieur à 17 % vol.

4. Sans préjudice de l'article 44, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 1493/1999 et de l'article 36 du présent règlement, le coupage d'un vin apte à donner un vin de table avec:

- a) un vin de table ne peut donner un vin de table que si cette opération a lieu dans la zone viticole où le vin apte à donner un vin de table a été produit;
- b) un autre vin apte à donner un vin de table ne peut donner un vin de table que si:
 - ce deuxième vin apte à donner un vin de table est issu de la même zone et
 - cette opération a lieu dans la même zone viticole.

5. Le coupage d'un moût de raisins ou d'un vin de table qui a fait l'objet de la pratique œnologique visée à l'annexe IV, paragraphe 1, point n), du règlement (CE) n° 1493/1999 avec un moût de raisins ou un vin n'ayant pas fait l'objet de cette pratique œnologique est interdit.

Article 36
Règles spécifiques relatives au coupage de vins blancs et de vins rouges en Espagne
(art. suppr. R.1428/2004)

Chapitre 6e - DE L'ADDITION D'AUTRES PRODUITS

Article 37

Addition de distillat au vins de liqueur et à certains v.l.q.p.r.d.

Les caractéristiques des distillats de vin ou de raisins secs aux vins qui, en application de l'annexe V, paragraphe J, point 2, sous a), sous i), 2ème tiret, du règlement (CE) n° 1493/1999, peuvent être additionnés aux vins de liqueur et à certains v.l.q.p.r.d., sont fixées à l'annexe XVII du présent règlement.

Article 38

Addition d'autres produits et utilisation de moûts de raisin dans l'élaboration de certains v.l.q.p.r.d.

1. La liste des v.l.q.p.r.d. dont l'élaboration comporte la mise en œuvre de moût de raisins ou le mélange de ce produit avec du vin, conformément à l'annexe V, paragraphe J, point 1., du règlement (CE) n° 1493/1999, figure à l'annexe XVIII A du présent règlement.

2. La liste des v.l.q.p.r.d. auxquels peuvent être additionnés les produits visés à l'annexe V, paragraphe J, point 2, sous b), du règlement (CE) n° 1493/1999 figure à l'annexe XVIII B du présent règlement.

Article 39

Addition d'alcool aux vins pétillants

En application de l'article 42, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1493/1999, l'addition d'alcool aux vins pétillants ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total des vins pétillants de plus de 0,5 % vol. L'addition d'alcool ne peut se faire que sous forme d'une liqueur d'expédition et à condition que cette méthode soit admise par la réglementation en vigueur dans l'État

membre producteur et que cette réglementation ait été communiquée à la Commission et aux autres États membres.

Chapitre 7e - DE CERTAINES CONDITIONS RELATIVES AU VIEILLISSEMENT

Article 40

Vieillessement de certains vins de liqueur

Le vieillissement dans les conditions prescrites par l'annexe V, paragraphe J, point 6, sous c), du règlement (CE) n° 1493/1999 est autorisé pour le v.l.p.r.d. "Madeira".

Titre IV - UTILISATION EXPÉRIMENTALE DE NOUVELLES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Article 41

Règles générales

1. Aux fins des expérimentations visées à l'article 46, paragraphe 2, sous f), du règlement (CE) n° 1493/1999, chaque État membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus au règlement (CE) n° 1493/1999 ou au présent règlement pour une période maximale de trois ans, à condition que:
 - les pratiques ou traitements concernés satisfassent aux conditions fixées à l'article 42, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1493/1999,
 - les quantités faisant l'objet de pratiques ou traitements ne dépassent pas un volume maximal de 50000 hectolitres par an et par expérimentation,
 - les produits obtenus ne soient pas expédiés en dehors de l'État membre sur le territoire duquel l'expérimentation a été effectuée,
 - l'État membre concerné informe au début de l'expérimentation la Commission et les autres États membres des conditions de chaque autorisation.

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. Avant 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. Elle informe les autres États membres du résultat de cette expérimentation. 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

3. La Commission, statuant selon la procédure prévue à l'article 75 du règlement (CE) n° 1493/1999, prend une décision au sujet de la demande visée au paragraphe 2; elle peut en même temps décider que l'expérimentation pourra se poursuivre dans d'autres États membres selon les mêmes conditions.

4. Après avoir recueilli toutes les informations relatives à l'expérimentation en question, la Commission présente, le cas échéant, au Conseil, à l'issue de la période visée au paragraphe 1 ou de

celle visée au paragraphe 2, une proposition visant à admettre définitivement la pratique ou le traitement œnologique ayant fait l'objet de ladite expérimentation.

Titre V - DISPOSITIONS FINALES

Article 42

Vins produits avant le 1er août 2000

Les vins produits avant le 1er août 2000 peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe après cette date, pour autant qu'ils satisfassent aux règles communautaires ou nationales en vigueur avant cette date.

Article 43

Conditions de distillation, de circulation et de destination des produits non conformes au règlement (CE) n° 1493/1999 ou au présent règlement

1. Les produits qui, en vertu de l'article 45, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 1493/1999 ne peuvent être offerts ou livrés pour la consommation humaine directe, sont détruits. Toutefois les États Membres peuvent autoriser que certains produits dont ils déterminent les caractéristiques puissent être 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 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 u paragraphe précédent afin de mieux les identifier. Ils peuvent également interdire pour des raisons justifiées les utilisations prévues au premier paragraphe et faire procéder à l'élimination des produits.

Article 44

Abrogation

1. Les règlements (CEE) nos 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93 et 1128/96 sont abrogés.
2. Le règlement (CEE) n° 2676/90 s'applique aux produits relevant du règlement (CE) n°1493/1999. Les dispositions prévues à l'annexe du règlement (CEE) n° 2676/90, chapitre 1, paragraphe 5, chapitre 3, paragraphe 5, chapitre 5, paragraphe 3.2, chapitre 12, paragraphe 3, chapitre 16, paragraphe 3, chapitre 18, paragraphe 3, chapitre 23, paragraphe 3, chapitre 25, paragraphe 2.3, chapitre 26, paragraphe 3, chapitre 27, paragraphe 3, chapitre 30, paragraphe 3, chapitre 37, paragraphe 3, chapitre 40, paragraphe 1.4, sont abrogées à partir du *1er août 2005*.
(art. mod. R 1609/2001, R 1410/2003)

Article 45

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

Il est applicable à partir du 1er août 2000.

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

Fait à Bruxelles, le 24 juillet 2000.

Par la Commission

Franz Fischler

Membre de la Commission

ANNEXE I

Liste des variétés de vignes dont les raisins peuvent être utilisés, en dérogation à la règle de l'article 42, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1493/1999, pour l'élaboration des produits visés dans cette disposition

(Article 2 du présent règlement)

(*p. m.*)



ANNEXE II

Années au cours desquelles les produits issus des zones viticoles A et B ne possédant pas le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé par le règlement (CE) n° 1493/1999 peuvent être utilisés pour la production de vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés ou des vins pétillants gazéifiés

(Article 3 du présent règlement)

(*p. m.*)

ANNEXE III

A. 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 v.m.q.p.r.d. aromatiques

(Article 4 du présent règlement)

Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Assyrtiko (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Moschofilero (Moschofilero)
Brachetto N	Müller-Thurgau B
Clairette B	Tous les muscats
Colombarb B	Nektár
Csaba gyöngye B	Pálava B
Cserszegi fuzzeres B	Parellada B
Freisa N	Perle B
Gamay N	Piquepoul B
Gewürztraminer Rs	Poulsard
Girò N	
Groverano (Groverano)	Prosecco
Huxelrebe	Roditis (Roditis)
Irsai Olivér B	Scheurebe
Macabeu B	Torbato
Tous les malvoisiers	Zefir B

B. Dérogations visées à l'annexe V, point I .3 a) et à l'annexe VI point K 10 a), du règlement (CE) n° 1493/1999 concernant la constitution de la cuvée des vins mousseux de qualité de type aromatique et des v.m.q.p.r.d. aromatiques

Par dérogation au point K/10 a) de l'annexe VI , un v.m.q.p.r.d. du type aromatique peut être obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des vins issus des raisins de la variété de vigne «Prosecco» qui ont été récoltés dans les régions déterminées de dénomination d'origine Conegliano-Valdobbiadene et Montello e Colli Asolani .

[\(Annexe mod. R.1427/2004\)](#)

ANNEXE IV
Limites pour l'emploi de certaines substances

(Article 5 du présent règlement)

Les limites maximales pour l'emploi des substances visées à l'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999, et dans les conditions qui y sont reprises, sont les suivantes:

Substances	Utilisation pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement passerillés, le moût de raisin concentré, le vin nouveau encore en fermentation	Utilisation pour le moût de raisin partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état, le vin apte à donner du vin de table, le vin de table, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, les vins de liqueur et les v.q.p.r.d.
Préparation d'écorces de levures	40 g/hl	40 g/hl
Anhydride carbonique		Teneur maximale du vin ainsi traité: 2 g/l
Acide L-ascorbique	250 mg/l	250 mg/l ; la teneur maximale du vin ainsi traité ne doit pas excéder 250 mg/l
Acide citrique		Teneur maximale du vin ainsi traité: 1 g/l
Acide métatartrique		100 mg/l
Sulfate de cuivre		1 g/hl à condition que le produit ainsi traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l
Charbons à usage œnologique	100 g de produit sec par hl	100 g de produit sec par hl
Sels nutritifs : phosphate diammonique ou sulfate d'ammonium	1 g/l (exprimé en sel) (*)	0,3 g/l (exprimé en sel), pour l'élaboration des vins mousseux
Sulfite d'ammonium ou bisulfite d'ammonium	0,2 g/l (exprimé en sel) (*)	
Facteurs de croissance: thiamine sous forme de chlorhydrate de thiamine	0,6 mg/l (exprimé en thiamine)	0,6 mg/l (exprimé en thiamine), pour l'élaboration des vins mousseux
Polyvinylpyrrolidone	80 g/hl	80 g/hl
Tartrate de calcium		200 g/hl
Phytate de calcium		8 g/hl
Lysozyme	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)
Dicarbonat de diméthyle		200 mg/l ; résidus non détectables dans le vin mis sur le marché

(*) Ces produits peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice de la limite de 0,2 g/l précitée.

(**) Quand l'addition est effectuée dans le moût et dans le vin, la quantité cumulée ne peut excéder la limite de 500 mg/l.

(Annexe mod. R 2066/2001, R 1410/2003 et R. 643/2006)

ANNEXE V
Prescriptions et critères de pureté pour la polyvinylpyrrolidone

(Article 6 du présent règlement)

(Annexe suppr. R 1410/2003)

ANNEXE VI
Prescriptions pour le tartrate de calcium

(Article 7 du présent règlement)

DOMAINE D'APPLICATION

Le tartrate de calcium est ajouté au vin comme auxiliaire technologique pour favoriser la précipitation du tartre et contribuer à la stabilisation tartrique du vin en diminuant sa concentration finale en hydrogénéotartrate de potassium et en tartrate de calcium.

PRESCRIPTIONS

- La dose maximale est fixée à l'annexe IV du présent règlement.
- L'addition du tartrate de calcium s'accompagne d'une agitation et d'un refroidissement provoqué du vin, suivi de la séparation par des procédés physiques des cristaux formés.

ANNEXE VII
Prescriptions pour la bêtaglucanase

(Article 10 du présent règlement)

1. Codification internationale des bêta-glucanases: E.C. 3-2-1-58
2. Bêta-glucane hydrolase (dégradant le glucane de *Botrytis cinerea*)
3. Origine: *Trichoderma harzianum*
4. Domaine d'application: dégradation de bêta-glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins botrytisés
5. Dose d'emploi maximale: 3 g de la préparation enzymatique contenant 25 % de matière organique en suspension (TOS) par hectolitre
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 3 ppm
Coliformes totaux :	Absence
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans un échantillon de 25g
<i>Salmonella</i> spp :	Absence dans un échantillon de 25g
Germes aérobies totaux :	Inférieur à 5×10^4 germes/g

ANNEXE VIII **Bactéries lactiques**

(Article 11 du présent règlement)

PRESCRIPTIONS

Les bactéries lactiques dont l'emploi est prévu par l'annexe IV paragraphe 1 point q) et paragraphe 3 point z) du règlement (CE) n° 1493/1999 doivent appartenir aux genres *Leuconostoc*, *Lactobacillus* et/ou *Pediococcus*. Elles doivent transformer l'acide malique du moût ou du vin en acide lactique et ne pas donner des faux goûts. Elles doivent avoir été isolées des raisins, des moûts, des vins ou de produits élaborés à partir de raisin. Le nom du genre et de l'espèce ainsi que la référence de la souche doivent être indiqués sur l'étiquette, de même que l'origine et le sélectionneur de la souche.

Les manipulations génétiques de bactéries lactiques doivent faire l'objet d'une autorisation préalable.

FORME

Elles sont utilisées, soit sous forme liquide, soit sous forme congelée, soit sous forme de poudre obtenue par lyophilisation, en culture pure ou en culture associée.

LES BACTERIES IMMOBILISEES

Le support d'une préparation de bactéries lactiques immobilisées doit être inerte et doit être admis pour son utilisation dans l'élaboration du vin.

CONTROLES

Chimique:

Mêmes exigences concernant les substances recherchées que dans les autres préparations œnologiques en particulier les métaux lourds.

Microbiologique:

- la teneur en bactéries lactiques revivifiables doit être supérieure ou égale à 10^8 /g ou 10^7 /ml,
- la teneur en bactéries lactiques d'une espèce différente de ou des souches indiquées doit être inférieure à 0,01 % des bactéries lactiques totales revivifiables,
- la teneur en bactéries aérobies doit être inférieure à 10^3 par gramme de poudre ou par millilitre,
- la teneur en levures totale doit être inférieure à 10^3 par gramme de poudre ou par millilitre,
- la teneur en moisissures doit être inférieure à 10^3 par gramme de poudre ou par millilitre.

ADDITIFS

Les additifs intervenant dans la préparation de la culture de bactéries lactiques ou pour leur réactivation doivent être des substances acceptables pour l'utilisation dans les produits alimentaires et doivent figurer sur l'étiquette.

DATE DE PRODUCTION

La date de sortie de l'usine productrice doit être indiquée sur l'étiquette.

UTILISATION

Le mode d'emploi ou la méthode de réactivation doit être indiquée par le fabricant.

CONSERVATION

Les conditions de stockage doivent figurer clairement sur l'étiquette.

METHODES D'ANALYSE

- Bactéries lactiques: milieu A (1), B (2), ou C (3) avec la méthode d'utilisation de la souche indiquée par le producteur,
- Bactéries aérobies: milieu Bacto-Agar,
- Levures: milieu Malt-Wickerham,
- Moisissures: milieu Malt-Wickerham ou Czapeck.

Milieu A

Extrait de levure	5	g
Extrait de viande	10	g
Peptone tryptique	15	g
Acétate de Na	5	g
Citrate d'ammonium	2	g
Tween 80	1	g
MnSO ⁴	0.050	g
MgSO ⁴	0.200	g
Glucose	20	g
Eau, q.s.p.	1000	ml
pH	5.4	

Milieu B

Jus de tomate	250	ml
Extrait de levure Difco	5	g
Peptone	5	g
Acide L-malique	3	g
Tween 80	1 goutte	
MnSO ⁴	0.050	g
MgSO ⁴	0.200	g
Eau, q.s.p.	1000	ml
pH	4.8	

Milieu C

Glucose	5	g
Tryptone Difco	2	g
Peptone Difco	5	g
Extrait de foie	1	g
Tween 80	0.05	g
Jus de tomate dilué 4,2 fois filtré sur Whatman n°1	1000	ml
pH	5.5	

ANNEXE VIII bis
Prescriptions pour le lysozyme

(Article 11 du présent règlement)

DOMAINE D'APPLICATION

Le lysozyme peut être ajouté au moût de raisins, au moût partiellement fermenté et au vin avec l'objectif suivant : contrôle de la croissance et de l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique dans ces produits.

PRESCRIPTIONS

- La dose maximale d'utilisation est fixée à l'annexe IV du présent règlement
- Le produit utilisé doit respecter les critères de pureté fixés par la directive 96/77/CE ([Annexe ajout. R 2066/2001](#))

ANNEXE IX

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

(Article 12 du présent règlement)

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

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

2. DEFINITION

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. REACTIFS

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 (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 (4.1).

5. APPAREILLAGE

5.1 Colonnes de chromatographie à échange d'ions.

5.2 Epprouvettes 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 Evaporateur, plaque chauffante ou évaporateur à rayons infrarouges.

6. MODE OPERATOIRE

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

- 6.2 Pour les résines anioniques, passer les trois solvants d'extraction (4.1, 4.2 et 4.3) séparément à travers les colonnes préparées à cet effet (6.1) suivant un débit de 350 à 450 millilitres par heure. Jeter chaque fois le premier litre d'éluat et recueillir les deux litre suivants dans des éprouvettes graduées (5.2). Pour les résines cationiques, passer seulement les deux solvants 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 (5.7) dans une capsule plate d'évaporation (5.3) nettoyée au préalable et pesée (m_0). Placer les capsules dans une étuve (5.4) et sécher à poids constant (m_1).
- 6.4 Après avoir enregistré le poids de la capsule ainsi séchée (6.3), placer celle-ci dans un four à moufle (5.5) et incinérer jusqu'à obtenir un poids constant (m_2).
- 6.5 Déterminer la matière organique extraite (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 des sections 6.3 et 6.4, mais en utilisant deux litres de solvant d'extraction, ce qui donne les poids m_3 et m_4 correspondant respectivement aux sections 6.3 et 6.4.

7. EXPRESSION DES RESULTATS

- 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:

$$500 (m_1 - m_2)$$

dans laquelle m_1 et m_2 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:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

dans laquelle m_1 , m_2 , m_3 et m_4 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.

ANNEXE IX bis
Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle

(Article 15 bis du présent règlement)

DOMAINE D'APPLICATION

Le dicarbonate de diméthyle peut être ajouté au vin avec l'objectif suivant : assurer la stabilisation microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles.

PRESCRIPTIONS

- L'addition doit s'effectuer peu de temps seulement avant l'embouteillage, défini comme la mise à des fins commerciales du produit concerné en récipients d'un contenu de 60 litres ou moins.
- Le traitement ne peut s'appliquer qu'aux vins ayant une teneur en sucres égale ou supérieure à 5 g/l.
- La dose maximale d'utilisation est fixée à l'annexe IV du présent règlement et le produit ne doit pas être détectable dans le vin mis sur le marché.
- Le produit utilisé doit respecter les critères de pureté fixés par la directive 96/77/CE.
- Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 70, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1493/1999.

(Annexe ajout. R. 643/2006, mod. R 389/2007)

ANNEXE X Prescriptions pour le traitement par électrodialyse

(Article 15 du présent règlement)

Ce traitement vise à obtenir la stabilité tartrique du vin vis-à-vis de l'hydrogénotartrate 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-presse" 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 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990²³,
 - 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 90/128/CEE;
 - 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:

JO L 75 du 21.3.1990, p. 19. Modifiée en dernier lieu par la directive 1999/91/CE (JO L 330 du 4.12.1999, p. 41).

- éthanol absolu 11 l,
- hydrogénotartrate 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 /m² 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.

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. La teneur dans le simulateur doit être inférieure au total, pour l'ensemble des composés dosés à 50 g/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 A 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 hydrogénotartrate de potassium et en sels de calcium,
- la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un oenologue ou d'un technicien qualifié.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 70 paragraphe 2 du règlement (CE) n° 1493/1999.

ANNEXE XI
Prescriptions pour l'uréase

(Article 17 du présent règlement)

- 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 mole de N H₃ 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 um.).
- 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 25g
Germes aérobies totaux :	Inférieur à 5x10 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.

ANNEXE XI bis
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 des vins 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.

ETIQUETAGE DU PRODUIT

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*).

PURETE

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 70, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1493/1999.

(Annexe ajout. R.1507/2006)

ANNEXE XII
Dérogations pour la teneur en anhydride sulfureux

(Article 19 du présent règlement)

En complément à l'annexe V paragraphe A du règlement (CE) n° 1493/1999, la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée, en ce qui concerne les vins ayant une teneur en sucres résiduels exprimée en sucre interverti égale ou supérieure à 5 g/l, à :

- a) 300 mg/l pour :
- les v.q.p.r.d. blancs ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée : Gaillac;
 - les v.q.p.r.d. ayant droit à la dénomination d'origine: Alto Adige et Trentino désignés par les mentions ou l'une des mentions : "passito" ou " vendemmia tardiva" ;
 - Les v.q.p.r.d. ayant droit à la dénomination d'origine : « Colli orientali del Friuli – Picolit.
 - les v.q.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale et Moscato di Pantelleria ;
 - les vins de table à indication géographique suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est supérieur à 15% vol., et la teneur en sucre résiduel 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 Jardin de la France,

- Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille.
- les v.q.p.r.d. désignés par la mention « pozdní sber »;
 - les v.q.p.r.d. désignés par la mention « neskoryý zber »;
- b) 400 mg/l pour :
- les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlée : Alsace, Alsace grand cru suivi de la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles », Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon suivi du nom de la commune d'origine, Coteaux du Layon suivi du nom de Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh et Saussignac ».
 - les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés originaires de Grèce dont la teneur en sucres résiduels exprimée en sucre interverti est égale ou supérieure à 45 g/l, ayant droit aux dénominations d'origine: Samos (S?μ??), Rhodes (??d??), Patras (?at?a), Rio Patron (?? ?at??), Céphalonie (? efa????a), Limnos (??μ??), Sitia (S?te?a), Santorin (Sa?t????), Néméa (? eμ?a), Daphnès (?af??);
 - les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « výbìr z bobulí », « výbìr z cibéb », « ledové víno » et « slámové víno »;
 - les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « bobul'ový výber », « hrozienkový výber » et « l'adový výber »;
 - les v.q.p.r.d. ayant droit à la dénomination d'origine : « Albana di Romagna » désignés par la mention « passito » ;
 - les v.q.p.r.d. luxembourgeois désignés par les mentions : « vendanges tardives », « vin de glace » ou « vin de paille ».

En complément à l'annexe V, titre A, du règlement (CE) n°1493/1999, la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée à 400 mg/l pour les vins blancs ordinaires du Canada ayant une teneur en sucres résiduels exprimés en sucre interverti égale ou supérieure à 5 g/l et ayant droit de porter la mention « Icewine ».

- c) 350 mg/l pour :
- les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « výber z hroznu »;
 - les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « výber z hrozna » ;
- (Annexe compl. R 885/2001, R 1410/2003, mod. R 1427/2004, R 1428/2004)**

ANNEXE XII Bis
Augmentation de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire

(Article 19)

	Année	Etat membre	Zone(s) viticole(s)	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 régions de 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

(Annexe ajout. R 1655/2001, mod. R 388/2007 et R. 556/2007))

ANNEXE XIII
Teneur en acidité volatile

Par dérogation à l'annexe V, paragraphe B, point 1), du règlement (CE) n° 1493/1999, la teneur maximale en acidité volatile est fixée:

a) en ce qui concerne les vins allemands:

à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions "Eiswein" ou "Beerenauslese";

à 35 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par la mention "Troockenbeereauslese";

b) en ce qui concerne les vins français:

à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, suivi du nom de la commune d'origine,
- Coteaux du Layon, suivi du nom de Chaume,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace et Alsace grand cru, désignés et présentés avec la mention "vendanges tardives" ou "sélection de grains nobles",
- Arbois, suivi de la mention "vin de paille",

- Côtes du Jura, suivi de la mention "vin de paille",
- L'Etoile, suivi de la mention "vin de paille",
- Hermitage, suivi de la mention "vin de paille",
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac.

pour les vins de table à indication géographique suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est supérieur à 15%, et la teneur en sucre résiduel 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'Ile 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 Jardin de la France, sauf pour les vins produits dans la zone portant l'appellation d'origine contrôlée et sur les superficies consacrées à la culture de la variété Chenin, dans les départements du Maine-et-Loire et de l'Indre-et-Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille.

Pour les v.l.q.p.r.d. suivants désignés et présentés avec la mention "vin doux naturel":

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan,
- Muscat du Cap Corse.

c) en ce qui concerne les vins italiens:

à 25 milliéquivalents par litre pour:

- les v.l.q.p.r.d. Marsala,
- les v.q.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria, et Malvasia delle Lipari
- les v.q.p.r.d. Colli orientali del Friuli accompagnés de l'indication « Picolit ».
- les v.q.p.r.d. et v.l.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions ou l'une des mentions : « vin santo », « passito », « liquoroso » et « vendemmia tardiva », à l'exception des v.q.p.r.d. ayant droit à la dénomination

d'origine Alto Adige désignés par les mentions ou l'une des mentions « passito » et « vendemmia tardiva »,

- les vins de table à indication géographique qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions ou l'une des mentions : « vin santo », « passito », « liquoroso » et « vendemmia tardiva »,
- les vins de table obtenus de la variété « Vernaccia di Oristano B » récoltée en Sardaigne et qui remplissent les conditions pour être désignés « Vernaccia di Sardegna »;

à 40 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. ayant droit à la dénomination d'origine Alto Adige désignés par les mentions ou l'une des mentions « passito » ou « vendemmia tardiva ».

d) en ce qui concerne les vins autrichiens:

à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions « Beerenauslese » et « Eiswein », à l'exception des vins désignés par la mention « Eiswein » issus de la vendange 2003,

à 40 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions « Ausbruch », « Trockenbeerenauslese » et « Strohwein », ainsi que ceux désignés par la mention « Eiswein » issus de la vendange 2003.

e) en ce qui concerne les vins originaires du Royaume-Uni:

à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. désignés et présentés, par les termes « botrytis » ou autres termes équivalents, « noble late harvested » ou « special late harvested » ou « noble harvest », et qui remplissent les conditions pour être ainsi désignés.

f) en ce qui concerne les vins originaires de l'Espagne:

à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par la mention « vendimia tardía »,

à 35 milliéquivalents par litre pour :

- les v.q.p.r.d. de raisins surmûris ayant droit à la dénomination d'origine « Ribeiro »,
- les v.l.q.p.r.d. désignés par la mention « generoso » ou « generoso de licor » et ayant droit aux dénominations d'origine Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga et Montilla-Moriles ;

g) en ce qui concerne les vins originaires du Canada :

à 35 milliéquivalents par litre pour les vins désignés par la mention « Icewine ».

h) en ce qui concerne les vins hongrois

à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants :

- Tokaji máslás,
- Tokaji fordítás,
- Aszúbor,

- Tüppedt szolobol készült bor,
- Tokaji szamorodni,
- Késoi szüretelésu bor,
- Válogatott szüretelésu bor,

à 35 milliéquivalents par litre pour les pour les v.q.p.r.d. suivants :

- Tokaji aszú,
- Tokaji aszúeszencia,
- Tokaji eszencia;

i) en ce qui concerne les vins tchèques :

à 30 milliéquivalents par litre pour les pour les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « výber z bobulí » et « ledové víno »,

à 35 milliéquivalents par litre pour les pour les v.q.p.r.d. désignés par les mentions « slámové víno » et « výber z cibéb »,

j) en ce qui concerne les vins grecs :

à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est égal ou supérieur à 13 % vol., et la teneur en sucre résiduel d'au moins 45 g/l:

- Samos (S?μ??),
- Rhodes (??d??),
- Patras (??t?a),
- Rio Patron (??? ?at??),
- Céphalonie (? efa????),
- Limnos (??μ??),
- Sitia (S?te?a),
- Santorini (Sa?t????),
- Nemea (? eμ?a),
- Daphnes (?af??)

k) en ce qui concerne les vins chypriotes :

à 25 milliéquivalents par litre pour les pour les v.m.q.p.r.d. « ???μa?da??a » (Commandaria),

l) en ce qui concerne les vins slovaques

à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants :

- Tokajské samorodné,
à 35 milliéquivalents par litre pour :
 - Tokajský výber,
- m) en ce qui concerne les vins slovènes :
- à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants :
- vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,
 - vrhunsko vino ZGP – ledeno vino,
- à 35 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. suivants :
- vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor,
- n) en ce qui concerne les vins luxembourgeois :
- à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. luxembourgeois qui remplissent les conditions pour être désignés par la mention « vendanges tardives »,
- à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. luxembourgeois qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions « vin de paille » et « vin de glace ».
- o) en ce qui concerne les vins roumains :
- à 25 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par la mention « DOC-CT »,
- à 30 milliéquivalents par litre pour les v.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par la mention « DOC-CIB ».
- (Annexe compl. R 885/2001, R 1410/2003 ; mod. acte d'adhésion, mod. R 1427/2004, R 1428/2004, R 2030/2006, R.1300/2007)**

ANNEXE XIV

Enrichissement lorsque les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables

(Article 23 du présent règlement)

	« Année »	Zone viticole	Région géographique	Variété (le cas échéant)
1.	2000	A	England, wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval blanc et Wurzer »

(p. m.)

[\(Annexe compl. R 2451/2000\)](#)

ANNEXE XV

Cas dans lesquels l'acidification et l'enrichissement d'un même produit sont autorisés

(Article 27 du présent règlement)

(p. m.)

ANNEXE XVI

Dates avant lesquelles, en raison des conditions climatiques exceptionnelles, les opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification peuvent être exécutées

(Article 29 du présent règlement)

(p. m.)

ANNEXE XVII

Caractéristiques des distillats de vin ou de raisins secs qui peuvent être additionnés aux vins de liqueur et à certains v.l.q.p.r.d.

(Article 37 du présent règlement)

1. Caractéristiques organoleptiques	aucun goût détectable étranger à la matière première
2. Titre alcoométrique volumique minimal maximal	52 % vol 86 % vol
3. Quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique	Egale ou supérieure à 125 g/hl d'alcool à 100 % vol
4. Teneur maximale en alcool méthylique	200 g/hl d'alcool à 100 % vol

ANNEXE XVIII

Liste des v.l.q.p.r.d. dont l'élaboration comporte des règles particulières

A - LISTE DES V.L.Q.P.R.D. DONT L'ELABORATION COMPORTE LA MISE EN OEUVRE DE MOUT DE RAISINS OU LE MELANGE DE CE PRODUIT AVEC DU VIN

(Article 38.1 du présent règlement)

GRECE

S?μ?? (Samos), ? ?s??t?? ?at??? (Muscat de Patras), ? ?s??t?? ???? ?at??? (Muscat Rion de Patras), ? ?s??t?? ? efa????a? (Muscat de Céphalonie), ? ?s??t?? ??d?? (Muscat de Rhodos), ? ?s??t?? ??μ??? (Muscat de Lemnos), S?te`à (Sitia), ? eμ?a (Nemée), Sa?t????? (Santorini), ?af??? (Dafnes), ? a???d?f?? ? efa????a? (Mavrodafne de Céphalonie), ? a???d?f?? ?at??? (Mavrodafne de Patras)

ESPAGNE

v.l.q.p.r.d.	Désignation du produit établi par la législation communautaire ou de l'Etat membre
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

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, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B - LISTE DES V.L.Q.P.R.D. DONT L'ELABORATION COMPORTE L'ADDITION DES PRODUITS VISES A L'ANNEXE V, PARAGRAPHE J, POINT 2, SOUS B), DU REGLEMENT (CE) N° 1493/1999

(Article 38.2 du présent règlement)

- Liste des v.l.q.p.r.d. dont l'élaboration comporte une addition d'alcool de vin ou de raisins secs et dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 95 % vol et inférieur ou égal à 96 % vol.**

(Annexe V, paragraphe J, point 2, sous b), point ii), premier tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

GRECE

S?μ?? (Samos), ? ?s??t?? ?at??? (Muscat de Patras), ? ?s??t?? ???? ?at??? (Muscat Rion de Patras), ? ?s??t?? ? efa?????a? (Muscat de Céphalonie), ? ?s??t?? ??d?? (Muscat de Rhodos), ? ?s??t?? ??μ??? (Muscat de Lemnos), S?te?a (Sitia), Sa?t????? (Santorini), ?af??? (Dafnes), ? a???d?f?? ?at??? (Mavrodafne de Patras), ? a???d?f?? ? efa?????a? (Mavrodafne de Céphalonie).

ESPAGNE

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

CHYPRE

???μa?da??a (Commandaria)

- Liste des v.l.q.p.r.d. 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 V, paragraphe J, point 2, sous b), point ii), deuxième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

GRECE

? a???d?f?? ?at??? (Mavrodafne de Patras), ? a???d?f?? ? efa?????a? (Mavrodafne de Céphalonie), S?te?a (Sitia), Sa?t????? (Santorini), ?af??? (Dafnes), ? eμ?a (Nemée).

FRANCE

Pineau des Charentes ou pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura

CHYPRE

???μa?da??a (Commandaria)

- Liste des v.l.q.p.r.d. 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 V, paragraphe J, point 2, sous b), point ii), troisième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

GRECE

? a???d?f?? ?at??? (Mavrodafne de Patras), ? a???d?f?? ? efa?????a? (Mavrodafne de Céphalonie).

- Liste des v.l.q.p.r.d. dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés**

(Annexe V, paragraphe J, point 2, sous b) point iii), premier tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

ESPAGNE

v.l.q.p.r.d.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'Etat membre
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIE

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

CHYPRE

??µa?da??a (Commandaria)

5. **Liste des v.l.q.p.r.d. 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 V, paragraphe J, point 2, sous b), point iii), deuxième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

ESPAGNE

v.l.q.p.r.d.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'Etat membre
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIE

Marsala.

6. **Liste des v.l.q.p.r.d. dont l'élaboration comporte l'addition de moût de raisins concentré.**

(Annexe V, paragraphe J, point 2, sous b), point iii), troisième tiret du règlement (CE) n° 1493/1999)

ESPAGNE

v.l.q.p.r.d.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'Etat membre
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.
(Annexe mod. R 1427/2004)