

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

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

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 vitivinicole⁽¹⁾, 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° 1618/70⁽²⁾, (CEE) n° 1972/78⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 45/80⁽⁴⁾, (CEE) n° 2394/84⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2751/86⁽⁶⁾, (CEE) n° 305/86⁽⁷⁾, (CEE) n° 1888/86⁽⁸⁾, (CEE) n° 2202/89⁽⁹⁾,

(CEE) n° 2240/89⁽¹⁰⁾, (CEE) n° 3220/90⁽¹¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1477/99⁽¹²⁾, (CE) n° 586/93⁽¹³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 693/96⁽¹⁴⁾, (CE) n° 3111/93⁽¹⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 693/98⁽¹⁶⁾, et (CE) n° 1128/96⁽¹⁷⁾.

(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.

⁽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.

⁽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.

- (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.
- (8) 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.
- (9) 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) L'article 44 du règlement (CEE) n° 337/79⁽¹⁾, tel que modifié par le règlement (CEE) n° 3307/85⁽²⁾, prévoyait, avec effet au 1^{er} 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 1^{er} septembre 1986; il y a lieu de proroger cette mesure, ces vins pouvant encore se trouver en stock.
- (11) Les articles 12 et 16 du règlement (CEE) n° 358/79⁽³⁾ prévoyaient avec effet au 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} septembre 1986.
- (12) 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.
- (13) 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.
- (14) 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.

(1) JO L 54 du 5.3.1979, p. 1.

(2) JO L 367 du 31.12.1985, p. 39.

(3) JO L 54 du 5.3.1979, p. 130.

- (15) 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 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.
- (16) 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.
- (17) 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.
- (18) 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.
- (19) 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.
- (20) 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.
- (21) 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.
- (22) 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.
- (23) 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.
- (24) Le coupage est un mélange de vins ou de moûts de différentes provenances ou de différentes catégories.
- (25) 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.
- (26) 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.
- (27) 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.
- (28) 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.
- (29) 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.

- (30) 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 1^{er} de ce règlement et les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet des traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées.
- (31) 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.
- (32) 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.
- (33) Les méthodes d'analyse communautaires applicables dans le secteur du vin ont été établies par le règlement (CEE) n° 2676/90 de la Commission⁽¹⁾. 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.
- (34) 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.
- (35) 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

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.

⁽¹⁾ JO L 272 du 3.10.1990, p. 1.

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

CHAPITRE I

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

Polyvinylpyrrolidone

La polyvinylpyrrolidone dont l'emploi est prévu à l'annexe IV paragraphe 1 point p) et paragraphe 3 point y) 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 V du présent règlement.

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,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

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 1 000 grammes par hectolitre de produit mis en œuvre, avant la fermentation ou, pour autant que le titre alcoométrique volumique acquis ne soit pas supérieur au tiers du titre alcoométrique volumique total, pendant la fermentation.

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 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 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.

CHAPITRE II

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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} 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 1^{er} janvier 1991 dont la teneur en anhydride sulfureux total ne dépasse pas les teneurs prescrites par les dispositions portugaises en vigueur avant cette date.

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 II

Article 24

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Enrichissement de la cuvée des vins mousseux

CHAPITRE I

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.

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, C III, 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.

CHAPITRE II

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.

CHAPITRE III

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.

CHAPITRE IV

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».

CHAPITRE V

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

1. En application de l'article 42, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1493/1999, le coupage d'un vin apte à donner un vin de table blanc ou d'un vin de table blanc avec un vin apte à donner un vin de table rouge ou avec un vin de table rouge est admis sur le territoire de l'Espagne, jusqu'au 31 juillet 2005, à condition que le produit obtenu ait les caractéristiques d'un vin de table rouge.

2. Les vins de table espagnols rouges et rosés ne peuvent faire l'objet d'échanges commerciaux avec les autres États membres ou être exportés vers des pays tiers que s'ils ne sont pas issus de coupage visé au paragraphe 1.

3. Aux fins de l'application du paragraphe 2, l'organisme compétent désigné par l'Espagne garantit l'origine des vins de table espagnols rouges et rosés en apposant un cachet dans la case réservée aux remarques officielles du document prévu par l'article 70 du règlement (CE) n° 1493/1999, précédé de la mention «vin non issu d'un coupage blanc/rouge».

CHAPITRE VI

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 VII

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 III

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 50 000 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 IV

DISPOSITIONS FINALES

Article 42

Vins produits avant le 1^{er} août 2000

Les vins produits avant le 1^{er} 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.

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

Fait à Bruxelles, le 24 juillet 2000.

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) n°s 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 1^{er} août 2001.

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 1^{er} août 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

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρύτα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Toutes les malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

Μοσχοεσολαρο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Tous les muscats

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσσης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

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 IV

Limites pour l'emploi de certaines substances*(Article 5 du présent règlement)*

Les limites 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 raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation	Utilisation pour le moût de raisins 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 ⁽¹⁾		Teneur maximale du vin ainsi traité: 2 g/l
Acide L-ascorbique ⁽¹⁾		150 mg/l
Acide citrique ⁽¹⁾		Teneur finale 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	0,3 g/l (exprimé en sel) ⁽²⁾	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) ⁽²⁾	
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

⁽¹⁾ Les critères de pureté concernant ce produit sont ceux visés à la directive 96/77/CE de la Commission du 2 décembre 1996 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 339 du 30.12.1996, p. 1), modifiée par la directive 98/86/CE (JO L 334 du 9.12.1998, p. 1).

⁽²⁾ Ces produits peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 0,3 g/l, sans préjudice de la limite de 0,2 g/l précitée.

ANNEXE V

Prescriptions et critères de pureté pour la polyvinylpolypyrrolidone

(Article 6 du présent règlement)

La polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) dont l'emploi est prévu par l'annexe IV paragraphe 1 point p) et paragraphe 3 point y) du règlement (CE) n° 1493/1999 est un polymère poly [1-(2-oxo-1-pyrrolidinyléthylène)] réticulé de façon statistique.

Elle est fabriquée par polymérisation de la N-vinyl-2-pyrrolidone en présence d'un catalyseur qui est de la soude caustique ou une N,N'-divinylimidazolidone.

CARACTÈRES

Poudre légère, blanc à blanc crème.

Insoluble dans l'eau et dans les solvants organiques.

Insoluble dans les acides minéraux forts et les alcalis.

ESSAIS**1. PERTE À LA DESSICCATION**

Inférieure à 5 % dans les conditions suivantes:

Placer 2 g de PVPP dans une capsule de silice de diamètre 70 mm; dessécher à l'étuve à 100-105 °C durant 6 heures. Laisser refroidir en desiccateur et peser.

Remarque:

Toutes les limites fixées ci-dessous sont ramenées au produit sec.

2. CENDRES

Poids des cendres inférieur à 0,5 % dans les conditions suivantes:

Incinérer progressivement, sans dépasser 500-550 °C, le résidu laissé dans l'essai 1 et peser.

3. ARSENIC

Inférieur à deux parties par million dans les conditions suivantes:

Préparation du produit à essayer:

Introduire 0,5 g de PVPP dans un ballon à fond rond en verre borosilicaté, posé sur un disque percé d'un trou et dont le col est tenu incliné. Ajouter 5 ml d'acide sulfurique pur (RAS) et 10 ml d'acide nitrique pur (RAS) et chauffer progressivement. Lorsque le mélange tend à brunir, ajouter une petite quantité d'acide nitrique en continuant à chauffer et ainsi de suite jusqu'à ce que le liquide reste incolore et que l'atmosphère du ballon se remplit de fumées blanches de SO₃. Laisser refroidir, reprendre par 10 ml d'eau et chauffer à nouveau pour chasser les vapeurs nitreuses jusqu'à fumées blanches. Cette opération est recommencée une deuxième fois; après une troisième reprise, faire bouillir un instant, refroidir et porter le liquide à 40 ml avec de l'eau.

Réactifs (RAs)1) *Solution arsénique concentrée (100 mg d'arsenic par litre)*

Peser exactement 0,132 g d'anhydride arsénieux préalablement desséché à 100 °C et introduire la substance dans une fiole conique de 500 ml. Ajouter 3 ml de lessive d'hydroxyde de sodium et 20 ml d'eau. Agiter jusqu'à dissolution. Neutraliser cette liqueur arsénieuse à l'aide de 15 ml d'acide sulfurique dilué à 10 % (p/p) et ajouter de l'eau de brome saturée (R) jusqu'à persistance de la coloration jaune du brome libre (théoriquement 7 ml). Porter à l'ébullition pour chasser l'excès de brome, transvaser dans une fiole jaugée de 1 000 ml et porter au trait de jauge avec de l'eau distillée.

2) *Solution arsénique diluée (1 mg d'arsenic par litre)*

Mélanger:

Solution arsénique concentrée à 100 mg d'arsenic par litre 10 ml

Eau distillée q.s.p. 1 000 ml

1 ml de cette solution contient 0,001 mg d'arsenic.

3) *Coton à l'acétate de plomb*

Immerger du coton hydrophile dans une solution d'acétate de plomb à 5 % (p/v), additionnée de 1 % d'acide acétique. Égoutter le coton et le laisser sécher à l'air. Conserver en flacon bien bouché.

4) *Coton hydrophile desséché à l'étuve à 100 °C*

Conserver en flacon bien bouché.

5) *Papier au bromure mercurique*

Dans une cuvette rectangulaire, placer une solution alcoolique de bromure mercurique à 5 %. Immerger dans cette solution du papier filtre blanc de 80 g / m², coupé en morceaux de 15 × 22 cm et plié en deux. Égoutter le papier et le laisser sécher à l'obscurité, à cheval sur un fil non métallique. Éliminer le pli sur 1 cm et les bandes inférieures sur 1 cm. Découper le papier en carrés de 15 × 15 mm; conserver en flacon bien bouché, entouré de papier noir.

6) *Solution de chlorure stanneux*

Attaquer à froid 20 g d'étain pur pour analyse, en grenaille, par 100 ml d'acide chlorhydrique pur, $d = 1,19$. Conserver en présence d'étain métallique à l'abri de l'air, en flacon avec bouchon à soupape.

7) *Solution d'iodure de potassium*

Iodure de potassium 10 g

Eau, q.s.p. 100 ml

8) *Acide nitrique pour la recherche de l'arsenic (RAs)*

Acide de $d = 1,38$ à 20 °C, contenant de 61,5 à 65,5 % d'acide nitrique HN O_3 . Il ne doit pas laisser de résidu fixe supérieur à 0,0001 %. Il ne doit pas contenir de plomb décelable à la dithizone, ni plus de 1 millionième d'ion chlore, plus de 2 millionièmes d'ion sulfurique, de 2 millionièmes d'ion orthophosphorique, plus de 1 cent millionième d'arsenic.

9) *Acide sulfurique pour la recherche de l'arsenic (RAs)*

Acide de densité 1,831 à 1,835 à 20 °C contenant 95 % au minimum d'acide sulfurique H_2SO_4 . Il ne doit pas laisser de résidu fixe supérieur à 0,0005 %. Il ne doit pas contenir plus de 2 millièmes de métaux lourds, 1 millionième de fer, 1 millionième d'ion chlore, 1 millionième d'ion nitrique, 5 millièmes d'ion ammonium, 2 cent millièmes d'arsenic.

10) *Solution diluée d'acide sulfurique à 20 % (v/v) (36 g H_2SO_4 pour 100 ml)*

Mélanger:

Acide sulfurique pur (Ras). 200 ml

Eau distillée, q.s.p. 1 000 ml

11) *Zinc platiné Zinc pur, exempt d'arsenic, en grenaille ou en cylindres.*

Platiner ce zinc en le plaçant dans un vase cylindrique et en le recouvrant avec une solution de chlorure de platine à 1 pour 20 000. Après 2 heures de contact, laver le zinc avec de l'eau distillée, essorer le zinc platiné sur un carré de papier buvard en plusieurs épaisseurs, sécher et mettre en flacon sec.

Il faut vérifier que 5 g de ce zinc placé dans l'appareil décrit ci-dessous avec 4,5 ml d'acide sulfurique pur portés à 40 ml avec de l'eau, auxquels on ajoute ensuite deux gouttes de chlorure stanneux et 5 ml de solution à 10 % d'iodure de potassium ne donne aucune tache après 2 heures au moins sur le papier au bromure mercurique. Il faut vérifier aussi que 1 g d'arsenic utilisé comme il est indiqué plus bas donne une tache appréciable.

Description de l'appareil

Utiliser une fiole de 90 à 100 ml fermée par un bouchon de verre muni d'un tube de verre de 6 mm de diamètre intérieur et de 90 mm de longueur. La partie inférieure de ce tube est effilée et percée d'un trou latéral (dispositif antiprimage). La partie supérieure est terminée par une surface plane rodée, normale à l'axe du tube. Un autre tube de verre de même diamètre intérieur et de 30 mm de longueur, terminé par une surface plane et rodée analogue à la précédente, peut être assujéti à celle-ci et maintenu par 2 ressorts à boudin, ou 2 bracelets de caoutchouc.

Mode opératoire

Dans le tube à dégagement, placer, en A, un tampon de coton hydrophile sec, puis un tampon de coton à l'acétate de plomb.

Placer un carré de papier au bromure mercurique entre les deux parties du tube à dégagement en B et réunir les deux parties du tube.

Dans la fiole, mettre les 40 ml de liquide sulfurique, deux gouttes de solution de chlorure d'étain II, et 5 ml de solution d'iodure de potassium. Attendre 15 minutes. Ajouter 5 g de zinc platiné et boucher immédiatement la fiole par le tube préalablement garni.

Laisser le dégagement se poursuivre jusqu'à son épuisement (2 heures au moins). Démontez l'appareil, plonger le carré de papier au bromure mercurique dans 10 ml de solution d'iodure de potassium pendant une demi-heure, en agitant de temps en temps; rincer abondamment et laisser sécher.

La tache brune ou jaune doit être invisible, ou plus pâle que celle obtenue dans un essai parallèle réalisé avec 1 ml de solution arsénicale à 1 µg par millilitre, additionnée de 4,5 ml d'acide sulfurique pur et portée à 40 ml avec de l'eau, auxquels on ajoute ensuite deux gouttes de chlorure stanneux et 5 ml de solution à 10 % d'iodure de potassium.

4. MÉTAUX LOURDS

Exprimés en plomb, inférieurs à 20 ppm dans les conditions suivantes:

Dissoudre les cendres après la pesée dans 1 ml d'acide chlorhydrique pur et 10 ml d'eau distillée. Chauffer pour activer la dissolution. Porter à 20 ml avec de l'eau distillée. 1 ml de cette solution contient les matières minérales de 0,10 g de PVPP.

10 ml de solution de cendres sont placés dans un tube à essai de 160 × 16 avec 2 ml d'une solution de fluorure de sodium pur à 4 %, 0,5 ml d'ammoniaque pure, 3 ml d'eau, 0,5 ml d'acide acétique pur et 2 ml de solution aqueuse saturée d'acide sulfhydrique.

Aucun précipité ne doit se produire. Si une coloration brune apparaît, elle doit être inférieure à celle présentée par le témoin préparé comme suit:

Dans un tube à essais de 160 × 16, placer 2 ml de solution contenant 0,01 g de plomb dans 1 l (10 mg/l), 15 ml d'eau, 0,5 ml de fluorure de sodium à 4 % (m/v), 0,5 ml d'acide acétique pur et 2 ml de solution aqueuse saturée d'acide sulfhydrique. Ce tube contient 20 µg de plomb.

Remarque

À cette concentration, le sulfure de plomb ne précipite qu'en milieu acétique; on pourrait obtenir sa précipitation en présence de 0,05 ml seulement d'acide chlorhydrique pour 15 ml, mais cette concentration est trop délicate à régler exactement dans la pratique.

En remplaçant les 0,5 ml d'acide acétique par 0,5 ml d'acide chlorhydrique, on ne précipiterait que le cuivre, le mercure, etc.

Le fer, éventuellement présent, généralement à l'état ferrique, oxyde l'acide sulfhydrique en donnant un précipité de soufre qui masque le précipité colloïdal de sulfure de plomb. Complexé par 0,5 ml de fluorure de sodium, le fer oxyde l'acide sulfhydrique plus lentement.

Cette quantité suffit pour complexer 1 mg de fer III. Augmenter la quantité de fluorure de sodium s'il y a davantage de fer.

Pour les produits contenant du calcium, il faut filtrer après addition de fluorure.

5. AZOTE TOTAL

Compris entre 11 et 12,8 % dans les conditions suivantes:

Appareil

A. L'appareil est constitué par:

- 1) Un ballon A de 1 l en verre borosilicaté servant de chaudière, muni d'un entonnoir à robinet pour le remplissage. Il peut être chauffé par un fourneau à gaz ou électrique.
- 2) Une allonge C qui sert à recueillir le liquide épuisé venant du barboteur B.
- 3) Un barboteur B de 500 ml à col incliné; le tube d'arrivée doit atteindre la partie la plus basse du ballon. Le tube de départ est muni d'une boule antiprimage qui constitue la partie supérieure du barboteur. Un entonnoir E à robinet permet l'introduction du liquide à traiter et de la lessive alcaline.
- 4) Un réfrigérant de 30 à 40 cm de longueur, vertical, terminé par une boule à douille fine.
- 5) Une fiole conique de 250 ml destinée à recevoir le distillat.

B. Matras à minéralisation, ballon de forme ovoïde de 300 ml, à long col.

Produits nécessaires

Acide sulfurique pur

Catalyseur de minéralisation

Lessive d'hydroxyde de sodium à 30 % (m/m)

Solution d'acide borique pur à 40 % (m/v)

Solution d'acide chlorhydrique 0,1 N.

Indicateur mixte au vert de bromocrésol et au rouge de méthyle.

La chaudière doit être garnie d'eau acidulée par 0,1 % d'acide sulfurique. Il convient de faire bouillir ce liquide avant toute opération, le robinet de purge P étant ouvert, pour chasser CO₂.

Mode opératoire

Dans le matras à minéralisation, introduire environ 0,20 g de PVPP exactement pesés. Ajouter 2 g de catalyseur de minéralisation et 15 ml d'acide sulfurique pur.

Chauffer à feu nu, le col du matras étant maintenu incliné, jusqu'à ce que la solution soit incolore et que les parois du matras soient débarrassées de produits carbonisés.

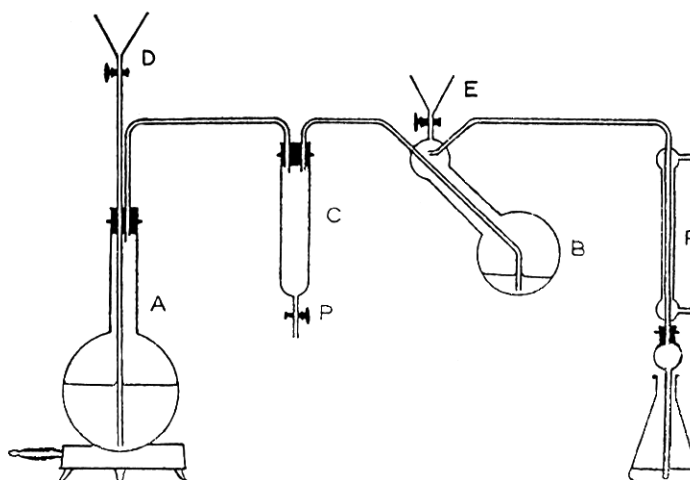
Après refroidissement, diluer avec 50 ml d'eau et refroidir; introduire ce liquide dans le barboteur B par l'entonnoir E; ajouter ensuite 40 à 50 ml de lessive de soude à 30 %, de manière à obtenir l'alcalinisation franche du liquide et entraîner l'ammoniac par la vapeur en recueillant le distillat dans 5 ml de solution d'acide borique placés préalablement dans la fiole conique réceptrice avec 10 ml d'eau, l'extrémité de l'ampoule plongeant dans le liquide. Ajouter 1 ou 2 gouttes d'indicateur mixte et recueillir 70 à 100 ml de distillat.

Titrer le distillat par la solution 0,1 N d'acide chlorhydrique jusqu'à virage au violet rose de l'indicateur.

1 ml de solution 0,1 N d'acide chlorhydrique correspond à 1,4 mg d'azote.

Appareil pour la distillation de l'ammoniaque dans un courant de vapeur d'eau

(d'après Parnas et Wagner)



(Les robinets P et E peuvent être remplacés par un raccord plastique avec pince de Mohr.)

6. SOLUBILITÉ EN MILIEU AQUEUX

Inférieure à 0,5 % dans les conditions suivantes:

Introduire 10 g de PVPP dans un ballon de 200 ml contenant 100 ml d'eau distillée. Agiter et laisser en contact pendant 24 heures. Filtrer sur filtre écran de porosité 2,5 μ puis sur un filtre écran de porosité 0,8 μ . Le résidu laissé par l'évaporation du filtrat à sec, au bain-marie, doit être inférieur à 50 mg.

7. SOLUBILITÉ EN MILIEU ACIDE ET ALCOOLIQUE

Inférieure à 1 % dans les conditions suivantes:

Introduire 1 g de PVPP dans un ballon contenant 500 ml du mélange suivant:

Acide acétique	3 g
Ethanol	10 ml
Eau q.s.p.	100 ml

Laisser en contact pendant 24 heures. Filtrer sur un filtre écran de porosité 2,5 μ puis sur un filtre écran de porosité 0,8 μ . Concentrer le filtrat au bain-marie. Terminer l'évaporation au bain-marie dans une capsule de silice de 70 mm de diamètre préalablement tarée. Le résidu laissé par l'évaporation à sec doit être inférieur à 10 mg, compte tenu du résidu laissé éventuellement par l'évaporation de 500 ml du mélange acide acétique-éthanol.

8. EFFICACITÉ DE LA PVPP VIS-À-VIS DE L'ADSORPTION DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES

Le pourcentage d'activité déterminé selon les conditions suivantes doit être égal ou supérieur à 30 %.

A. Réactifs

- 1) Solution d'hydroxyde de sodium 0,1 N.
- 2) Solution d'acide salicylique 0,1 N

(13,81 g d'acide salicylique sont dissous dans 500 ml de méthanol et dilués dans 1 l d'eau).

B. Mode opératoire

- 1) Peser 2-3 grammes de PVPP dans un Erlenmeyer de 250 ml et noter le poids W, à 0,001 gramme de précision.
- 2) Calculer l'extrait sec de l'échantillon (pourcentage de solide), noter P en pourcentage à la décimale près.
- 3) Ajouter la solution d'acide salicylique 0,1 N selon la formule:
$$43 \times W \times P = \text{ml à ajouter.}$$
- 4) Fermer le flacon et agiter pendant 5 minutes.
- 5) Verser le mélange à 25 °C dans un entonnoir muni d'un filtre déposé sur un Buchner relié à un flacon de 250 ml; faire le vide jusqu'à ce qu'on ait obtenu un filtrat suffisant pour permettre d'en prélever 50 ml (le filtrat doit être clair).
- 6) Pipeter 50 ml de filtrat et le mettre dans un flacon Erlenmeyer de 250 ml.
- 7) Déterminer avec une solution de soude 0,1 N le point de neutralisation à la phénolphthaline et noter le volume V_s .
- 8) Titrer 50 ml d'une solution d'acide salicylique (témoin) de la même manière, et noter le volume V_b .

C. Calcul

$$\% \text{ activité} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Remarque

Toutes les limites fixées aux points 2 à 8 sont rapportées au produit sec.

9. N-VINYLPYRROLIDONE LIBRE - N'EXCÉDANT PAS 0,1 %

Méthode

Mettre en suspension 4,0 g de l'échantillon dans 30 ml d'eau, remuer 15 minutes, verser à travers un filtre à plaque de verre fritté de 9 à 15 µm (type G4) dans une fiole conique de 250 ml. Laver le résidu avec 100 ml d'eau, ajouter 500 mg d'acétate de sodium aux filtrats combinés et doser à l'aide d'iode 0,1 N jusqu'à stabilisation de la couleur de l'iode. Ajouter 3,0 ml supplémentaires d'iode à 0,1 N, laisser reposer 10 minutes et doser l'iode en excès à l'aide d'hyposulfite de sodium 0,1 N; ajouter 3 ml d'amidon SE (substance d'essai) jusqu'à proximité du point de virage. Réaliser un dosage à blanc. La consommation d'iode ne dépasse pas 0,72 ml, ce qui correspond à 0,1 % maximum de vinylpyrrolidone.

10. N,N'-DIVINYLMIDAZOLIDONE LIBRE - N'EXCÉDANT PAS 2 MG PAR KG

Procédure

Dosage par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire de la migration de N,N'-divinylimidazolidone libre dans un solvant (acétone) à partir de PVPP non soluble.

Solution étalon interne

Dissoudre 100 mg de nitrile d'acide heptanoïque (nitrile d'acide énanthique) pesé à 0,1 mg près dans 500 ml d'acétone.

Préparation de l'échantillon

Peser de 2 à 2,5 g de polymère à 0,2 mg près et verser dans un Erlenmeyer de 50 ml. À l'aide d'une pipette, ajouter 5 ml de solution étalon interne, puis 20 ml d'acétone. Agiter le mélange pendant 4 heures, puis laisser reposer et stabiliser au moins 15 heures et analyser le liquide surnageant par chromatographie en phase gazeuse.

Solution d'étalonnage

Peser 25 mg de N,N'-divinylimidazolidone à 0,2 mg près et verser dans un flacon; porter à 100 ml avec de l'acétone. À l'aide d'une pipette, transférer 2,0 ml de cette solution dans un autre ballon jauge de 50 ml et porter à 50 ml avec de l'acétone. Transvaser 2 ml de cette solution dans un autre flacon, ajouter 5 ml de la solution étalon interne (voir plus haut) et amener à 25 ml avec de l'acétone.

Conditions de la chromatographie en phase gazeuse

- Colonne: «DB-Wax» (silice fondue) capillaire (Carbowax réticulé - 20 M), longueur 30m, diamètre intérieur 0,25mm, épaisseur du film 0,5µm.
- Colonne température programmée: 140 °C à 240 °C, 4 °C par minute.
- Injecteur: injecteur split, 220 °C.
Effluent split 30ml/mn
- Détecteur: Détecteur thermoionique (optimisé conformément aux instructions du fabricant), 250°C
- Gaz porteur: Hélium, 1 bar (surpression).
- Quantité injectée: 1 µl de solution surnageante d'échantillon ou de solution d'étalonnage.

Procédure

Détermination fiable du facteur d'étalonnage pour les conditions spécifiques d'analyse grâce à des injections répétées de solution d'étalonnage. Analyse de l'échantillon. La teneur en N,N'-divinylimidazolidone dans le PVPP non soluble ne doit pas être supérieure à 0,1 %.

Calcul du facteur d'étalonnage

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = quantité de N,N'-divinylimidazolidone utilisée (mg)

W_{St} = quantité d'étalon interne (mg)

A_{St} = surface du pic de l'échantillon interne

A_D = surface du pic de la N,N'-divinylimidazolidone.

Calcul de la teneur en N,N'-divinylimidazolidone

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg/kg)}$$

C_D = concentration de la N,N'-divinylimidazolidone (mg/kg)

f = facteur d'étalonnage

A_D = surface du pic pour la N,N'-divinylimidazolidone

W_{St} = quantité d'étalon interne ajoutée à l'échantillon (mg)

A_{St} = surface du pic de l'étalon interne

W_s = quantité d'échantillon utilisée (g).

—

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 hydrogéntartrate 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 25 g
<i>Salmonella</i> spp :	Absence dans un échantillon de 25 g
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 BACTÉRIES IMMOBILISÉES

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

CONTRÔLES

Chimique:

mêmes exigences concernant les substances recherchées que dans les autres préparations oenologiques 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.

MÉTHODES 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.	1 000 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.	1 000 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	1 000 ml
pH	5,5

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. DÉFINITION

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

3. PRINCIPE

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

4. RÉACTIFS

Tous les réactifs doivent être d'une qualité analytique.

Solvants d'extractions.

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

4.2. Préparer de l'éthanol à 15 % v/v en mélangeant 15 volumes d'éthanol absolu à 85 volumes d'eau (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. Epruvettes cylindriques d'une capacité de deux litres.

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

5.4. Etuve à dispositif de contrôle thermostatique, réglée à environ 105 +/- 2 °C.

5.5. Four à moufle à dispositif de contrôle thermostatique, réglé à 850 +/- 25 °C.

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

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

6. MODE OPÉRATOIRE

6.1. Ajouter à chacune des trois colonnes de chromatographie à échange d'ions (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 litres 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 RÉSULTATS

7.1. Formule et calcul des résultats.

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

$$500 (m_1 - m_2)$$

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

1. PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX MEMBRANES

- 1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-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 1990 ⁽¹⁾,
 - 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:

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

⁽¹⁾ 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).

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 À L'UTILISATION DES MEMBRANES

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

- la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,
- la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq. exprimée en acide acétique),
- le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,
- la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,
- la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués selon les techniques admises, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,
- les membranes sont repérées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,
- le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre de chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en 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 nO: 9002-13-5.
- 2) Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniac 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 NH₃ 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 µm).
- 6) Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

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

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

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. Moscato di Pantelleria naturelle 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'Occitanie,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel;
- b) 400 mg/l pour:
- les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlée: Anjou-Coteaux de la Loire, 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, Alsace et Alsace grand cru suivi de la mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»,
 - les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés originaires de Grèce dont la teneur en sucres résiduels exprimée en sucre interverti est égale ou supérieure à 45 g/l, ayant droit aux dénominations d'origine: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές);

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 «Troockenbeerenauslese»;

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»,

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'île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

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;
- 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. et v.l.q.p.r.d. qui remplissent les conditions pour être désignés par les mentions: «vin santo», «passito», «liquoroso» et «vendemmia tardiva», et
 - pour les vins de table à indication géographique qui remplissent les conditions pour être désignés par les 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»;
- 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 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»;
- 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».
-

ANNEXE XIV

Enrichissement lorsque les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables*(Article 23 du présent règlement)*(p.m.)

————

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	Égale 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'ÉLABORATION COMPORTE LA MISE EN ŒUVRE DE MOÛT DE RAISINS OU LE MÉLANGE DE CE PRODUIT AVEC DU VIN

(Article 38.1 du présent règlement)

GRÈCE

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

ESPAGNE

v.l.q.p.r.d.	Désignation du produit établi par la législation communautaire ou de l'État 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'ÉLABORATION COMPORTE L'ADDITION DES PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE V, PARAGRAPHE J, POINT 2, SOUS B), DU RÈGLEMENT (CE) N° 1493/1999

(Article 38.2 du présent règlement)

1. 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)

GRÈCE

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

ESPAGNE

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

2. **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)

GRÈCE

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

FRANCE

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

3. **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)

GRÈCE

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

4. **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'État 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

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'État 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'État membre
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.