

**RÈGLEMENT (CE) N° 2244/2002 DE LA COMMISSION  
du 16 décembre 2002**

**modifiant le règlement (CE) n° 1622/2000 en ce qui concerne l'utilisation de l'acide tartrique dans les produits vitivinicoles**

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 <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2585/2001 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 46,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999 prévoit la possibilité de l'addition de l'acide tartrique dans les produits vitivinicoles concernés.
- (2) Le 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 <sup>(3)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2066/2001 <sup>(4)</sup>, établit notamment les limites et les conditions d'emploi de certaines substances dont l'emploi est autorisé par le règlement (CE) n° 1493/1999.
- (3) L'acide tartrique, également appelé acide L-tartrique et ses sels sont les seules substances admises par l'acidification et la désacidification des produits vitivinicoles car ils sont présents naturellement dans le raisin et le vin.
- (4) L'Office international de la vigne et du vin (OIV) a adopté en juin 2000 une résolution introduisant dans le *Codex œnologique international* une mise à jour de la monographie fixant les caractères d'identification et les spécifications de pureté de l'acide L-tartrique utilisable en œnologie, qui définit l'acide tartrique comme «un acide d'origine naturelle extrait des produits de la vigne». Ces critères de pureté sont plus complets mais néanmoins conformes à ceux établis dans la directive 96/77/CE de la Commission du 2 décembre 1996 portant établisse-

ment de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants <sup>(5)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 2002/82/CE <sup>(6)</sup>.

- (5) Pour assurer un haut degré de qualité, et notamment préserver l'authenticité et le caractère naturel du vin dans le respect des bonnes pratiques œnologiques, il convient d'introduire dans le règlement (CE) n° 1622/2000 l'exigence d'une origine agricole de l'acide tartrique utilisable en œnologie, en tenant compte des spécifications du *Codex œnologique international* de l'OIV.
- (6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des vins,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

À l'article 8 du règlement (CE) n° 1622/2000, le paragraphe suivant est ajouté:

«L'acide tartrique dont l'emploi est prévu au paragraphe 1 points l) et m) et au paragraphe 3, points k) et l), de l'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999, également appelé acide L-tartrique, doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles. Il doit également respecter les critères de pureté fixés par la directive 96/77/CE de la Commission <sup>(\*)</sup>.

<sup>(\*)</sup> JO L 339 du 30.12.1996, p. 1.»

*Article 2*

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

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

Fait à Bruxelles, le 16 décembre 2002.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 345 du 29.12.2001, p. 10.

<sup>(3)</sup> JO L 194 du 31.7.2000, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO L 278 du 23.10.2001, p. 9.

<sup>(5)</sup> JO L 339 du 30.12.1996, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO L 292 du 28.10.2002, p. 1.