

## RÈGLEMENT (CE) N° 643/2006 DE LA COMMISSION

du 27 avril 2006

modifiant le règlement (CE) n° 1622/2000 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, et le règlement (CE) n° 884/2001 portant modalités d'application relatives aux documents accompagnant les transports des produits vitivinicoles et aux registres à tenir dans le secteur vitivinicole

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

*Article premier*

Le règlement (CE) n° 1622/2000 est modifié comme suit:

vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole<sup>(1)</sup>, et notamment son article 46, paragraphe 1, et son article 70, paragraphe 3,

1) L'article 15 bis suivant est inséré:

considérant ce qui suit:

*«Article 15 bis***Dicarbonate de diméthyle**

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

(1) Le règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission<sup>(2)</sup> établit notamment les limites et certaines conditions d'utilisation des substances dont l'utilisation est autorisée par le règlement (CE) n° 1493/1999. Les limites d'emploi des substances visées figurent à son annexe IV. À la suite de l'ajout dans la liste des pratiques œnologiques autorisées de l'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999, de l'addition d'acide L-ascorbique et de dicarbonate de diméthyle, il convient de fixer des limites et des conditions d'utilisation pour ces substances.

2) L'annexe IV est remplacée par le texte figurant à l'annexe I du présent règlement.

(2) Le règlement (CE) n° 884/2001 de la Commission<sup>(3)</sup> fixe les règles relatives à la tenue des registres d'entrée et de sortie et prévoit notamment l'indication de certaines manipulations dans les registres. Les caractéristiques particulières de l'addition du dicarbonate de diméthyle dans les vins nécessitent que son utilisation soit indiquée dans les registres.

3) Le texte figurant à l'annexe II du présent règlement est inséré en tant qu'annexe IX bis.

(3) Il y a lieu de modifier les règlements (CE) n° 1622/2000 et (CE) n° 884/2001 en conséquence.

*Article 2*

À l'article 14, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 884/2001, le tiret suivant est ajouté:

(4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des vins,

«— l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins».

(1) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2165/2005 (JO L 345 du 28.12.2005, p. 1).

(2) JO L 194 du 31.7.2000, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1163/2005 (JO L 188 du 20.7.2005, p. 3).

(3) JO L 128 du 10.5.2001, p. 32. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 908/2004 (JO L 163 du 30.4.2004, p. 56).

*Article 3*

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

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

Fait à Bruxelles, le 27 avril 2006.

*Par la Commission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE I

## «ANNEXE IV

**Limites pour l'emploi de certaines substances**

(article 5 du présent règlement)

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

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

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

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

## ANNEXE II

«ANNEXE IX bis

**Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle**

(article 15 bis du présent règlement)

**DOMAINE D'APPLICATION**

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

**PRESCRIPTIONS**

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