

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 53/2011 DE LA COMMISSION

du 21 janvier 2011

modifiant le règlement (CE) n° 606/2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾, et notamment son article 121, troisième et quatrième alinéas,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission ⁽²⁾, les pratiques œnologiques autorisées sont fixées à l'annexe I dudit règlement. L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a adopté des nouvelles pratiques œnologiques. Afin de se conformer aux normes internationales en vigueur dans ce domaine, et de donner aux producteurs de l'Union les nouvelles possibilités offertes aux producteurs des pays tiers, il convient d'autoriser dans l'Union ces nouvelles pratiques œnologiques dans les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- (2) Le règlement (CE) n° 606/2009 autorise l'utilisation des enzymes pectolytiques et des préparations enzymatiques de bêtaglucanase pour la clarification. Ces enzymes ainsi que d'autres préparations enzymatiques sont également utilisées pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présents dans le moût et le vin. Ces pratiques œnologiques sont adoptées par l'OIV et il convient d'autoriser ces pratiques dans les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- (3) Les vins ayant droit aux appellations d'origine protégées «Malta» et «Gozo» ont une teneur en sucre supérieure à 45 g/l et sont produits en petite quantité. De même,

certaines vins blancs français avec indications géographiques protégées peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total supérieur à 15 % vol. et une teneur en sucres supérieure à 45 g/l. Pour la bonne conservation de ces vins, les États membres concernés, respectivement Malte et la France, ont demandé de déroger à la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux établie à l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009. Il convient de mentionner lesdits vins dans la liste des vins ayant une limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux de 300 milligrammes par litre.

- (4) Les vins ayant droit à la mention traditionnelle «Késői szüretelésű bor» ont une teneur très élevée en sucre et sont produits en petite quantité. Pour la bonne conservation de ces vins, la Hongrie a demandé de déroger à la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux. Il convient d'autoriser une limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux de 350 milligrammes par litre pour ces vins.
- (5) Les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Douro» suivie de la mention «colheita tardia» déroge à la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux. Les vins ayant droit à l'indication géographique protégée «Duriense» ont les mêmes caractéristiques que ces vins. Sur cette base, le Portugal a demandé de déroger à la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux. Il convient d'autoriser une limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux de 400 milligrammes par litre pour ces vins.
- (6) Pour rendre les noms des variétés de vignes plus clairs, il convient que les noms de variétés soient indiqués dans les différentes langues des pays où ces variétés sont utilisées.
- (7) Certaines dispositions concernant certains vins de liqueur sont distinctes des spécifications du cahier des charges de ces vins. Il convient de modifier ces dispositions en accord avec les spécifications en question.

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 193 du 24.7.2009, p. 1.

- (8) Il y a lieu de modifier le règlement (CE) n° 606/2009 en conséquence.
- (9) L'élaboration du vin à partir des raisins récoltés lors de la campagne viticole 2010 a déjà débuté. Afin de ne pas introduire une distorsion de concurrence entre les producteurs de vin, les nouvelles pratiques œnologiques devraient être autorisées dès le début de la campagne viticole 2010 pour l'ensemble de ces producteurs. Il convient que le présent règlement soit applicable rétroactivement à la date du 1^{er} août 2010, début de la campagne viticole 2010.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation prévu à l'article 195, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007,
- a) L'annexe I A est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.
- b) L'annexe I B est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.
- c) L'annexe II est modifiée conformément à l'annexe III du présent règlement.
- d) L'annexe III est modifiée conformément à l'annexe IV du présent règlement.

Article 2

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 606/2009 est modifié comme suit:

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

Il s'applique à partir du 1^{er} août 2010.

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

Fait à Bruxelles, le 21 janvier 2011.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

L'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée comme suit:

1) Le tableau est modifié comme suit:

a) la ligne 10 est remplacée par la ligne suivante:

«10	<p>la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gélatine alimentaire, — matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois, — colle de poisson, — caséine et caséinates de potassium, — ovalbumine, — bentonite, — dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale, — kaolin, — tanin, — chitosane d'origine fongique, — chitine glucane d'origine fongique. 		<p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation de la chitine-glucane est de maximum 100 g/hl.»</p>
-----	--	--	---

b) les lignes suivantes sont ajoutées:

«44	Traitement à l'aide de chitosane d'origine fongique	Dans les conditions prévues à l'appendice 13	
45	Traitement à l'aide de chitine-glucane d'origine fongique	Dans les conditions prévues à l'appendice 13	
46	L'acidification par traitement électromembranaire	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Dans les conditions prévues à l'appendice 14	
47	Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présents dans le moût et le vin.	Sans préjudice des dispositions prévues de l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement, les préparations enzymatiques et les activités enzymatiques de celles-ci (par exemple pectinolyase, pectine methyl-esterase, polygalacturonase, hemicellulase, cellulase, bêta-glucanase et glycosidase) doivent être conformes aux spécifications de pureté et d'identité correspondantes du Codex œnologique international publié par l'OIV.»	

2) L'appendice 1 est supprimé.

3) Les appendices 13 et 14 suivants sont ajoutés:

«Appendice 13

Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide de chitosane d'origine fongique et pour le traitement des vins à l'aide de chitine-glucane d'origine fongique

Domaines d'application:

a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre

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

Prescriptions:

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

Appendice 14

Prescriptions pour l'acidification par traitement électromembranaire

- Les membranes cationiques doivent être composées d'une manière qu'elles permettent seulement l'extraction des cations et en particulier du cation K^+ .
 - Les membranes bipolaires sont imperméables aux anions et aux cations du moût et du vin.
 - La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
 - Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et de la directive 2002/72/CE et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de celle-ci. Elles doivent respecter les prescriptions de la monographie "Membranes d'électrodialyse" du Codex œnologique international publié par l'OIV.»
-

ANNEXE II

La partie A, point 2, de l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée comme suit:

1) Le point c) est modifié comme suit:

a) au treizième tiret, les sous-tirets suivants sont ajoutés:

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

b) le tiret suivant est ajouté:

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

2) Au point d), le tiret suivant est ajouté:

- «— les vins ayant droit à la mention traditionnelle "Késői szüretelésű bor".»

3) Au point e), le neuvième tiret est remplacé par le texte suivant:

- «— les vins blancs ayant droit à l'appellation d'origine protégée "Douro" ou à l'indication géographique protégée "Duriense", suivie de la mention "colheita tardia";»

ANNEXE III

À l'appendice 1 de l'annexe II du règlement (CE) n° 606/2009, les noms des variétés de vignes suivantes sont insérés dans la liste, dans l'ordre alphabétique approprié:

- « "Albariño", "Macabeo B", "Toutes les Malvasías" et "Tous les Moscateles".»

ANNEXE IV

L'annexe III du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée comme suit:

a) À la partie A, point 4 a), le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

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

b) La partie B est modifiée comme suit:

i) au point 3, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

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

ii) au point 10, le premier tiret est remplacé par le texte suivant:

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

c) L'appendice 1 est modifié comme suit:

i) au point A, dans la liste pour l'Espagne, les lignes suivantes sont insérées dans l'ordre alphabétique approprié:

«Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel»

ii) au point B.5, dans la liste pour l'Espagne, la ligne suivante est insérée dans l'ordre alphabétique approprié:

«Empordà	Garnacha/Garnatxa»
----------	--------------------

d) L'appendice 2 est modifié comme suit:

i) au point A.2, le vin de liqueur à appellation d'origine protégée «Trentino» est retiré de la liste pour l'Italie;

ii) au point A.3, la liste suivante est ajoutée:

«ITALIE

Trentino»

e) À l'appendice 3, les noms des variétés de vignes suivantes sont ajoutés:

«Moscateles — Garnacha»