

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/935 DE LA COMMISSION**du 16 avril 2019****portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 80, paragraphe 5, son article 91, points c) et d) et son article 223, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1308/2013 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽²⁾. La partie II, titre II, chapitre I, section 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 établit les règles relatives aux catégories de produits de la vigne, aux pratiques œnologiques et aux restrictions qui s'y appliquent et confère à la Commission le pouvoir d'adopter des actes délégués et des actes d'exécution à cet égard. Afin de garantir le bon fonctionnement du marché vitivinicole dans le nouveau cadre juridique, il y a lieu d'adopter certaines règles au moyen de tels actes. Ces actes devraient remplacer les dispositions du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission ⁽³⁾, qui est abrogé par le règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission ⁽⁴⁾.
- (2) En vertu de l'article 80, paragraphe 5, et de l'article 91, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013, la Commission, le cas échéant, fixe les règles concernant les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne. Ces méthodes doivent se fonder sur toute méthode pertinente, parmi celles qui sont recommandées et publiées par l'OIV, à moins qu'elles ne soient inefficaces ou inappropriées. En outre, l'article 91, point c), du règlement (UE) n° 1308/2013 confère à la Commission le pouvoir de fixer les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet de procédés contraires aux pratiques œnologiques autorisées dans l'Union.
- (3) La méthode d'analyse permettant de déterminer la présence d'isothiocyanate d'allyle dans le produit vitivinicole est établie à l'annexe du présent règlement. En ce qui concerne les autres méthodes permettant de déterminer si des produits ont fait l'objet de procédés contraires aux pratiques œnologiques autorisées, il convient que les règles applicables soient celles autorisées par les États membres considérés.
- (4) À l'annexe VIII, partie I, section A, du règlement (UE) n° 1308/2013, le point 3 établit l'obligation pour les États membres de notifier à la Commission toute augmentation des limites fixées au point 2 de ladite section. Il convient de préciser les modalités de présentation de ces informations à la Commission par les États membres.
- (5) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité de l'organisation commune des marchés agricoles,

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ 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) (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 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 (JO L 193 du 24.7.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV (voir page 1 du présent Journal officiel).

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Champ d'application

Le présent règlement établit les modalités d'application du titre II, chapitre I, du règlement (UE) n° 1308/2013 en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications des décisions des États membres autorisant une augmentation du titre alcoométrique naturel.

Article 2

Méthodes d'analyse applicables dans l'Union

Les méthodes d'analyse visées à l'article 75, paragraphe 5, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 à utiliser pour vérifier les limites fixées par les règles de l'Union quant à l'utilisation d'isothiocyanate d'allyle pour la production de certains produits vitivinicoles sont établies à l'annexe du présent règlement.

Article 3

Notification des décisions des États membres autorisant une augmentation du titre alcoométrique naturel

1. Les États membres autorisant une augmentation du titre alcoométrique volumique naturel conformément à l'annexe VIII, partie I, section A, point 3, du règlement (UE) n° 1308/2013 notifient cette décision à la Commission dans un délai d'un mois suivant l'octroi de la dérogation. Dans ladite notification, les États membres précisent les régions et les variétés concernées par la décision et présentent des données et des éléments prouvant que les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables dans les régions concernées.
2. Cette notification s'effectue conformément aux dispositions du règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission ⁽⁵⁾ et du règlement d'exécution (UE) 2017/1185 de la Commission ⁽⁶⁾.
3. La Commission en informe alors les autres États membres.

Article 4

Entrée en vigueur

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

Il est applicable à partir du 7 décembre 2019.

⁽⁵⁾ Règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission du 20 avril 2017 complétant les règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents (JO L 171 du 4.7.2017, p. 100).

⁽⁶⁾ Règlement d'exécution (UE) 2017/1185 de la Commission du 20 avril 2017 portant modalités d'application des règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les notifications à la Commission d'informations et de documents, et modifiant et abrogeant plusieurs règlements de la Commission (JO L 171 du 4.7.2017, p. 113).

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

Fait à Bruxelles, le 16 avril 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

MÉTHODES D'ANALYSE PARTICULIÈRES DE L'UNION

ISOTHIOCYANATE D'ALLYLE

1. Principe de la méthode

L'isothiocyanate d'allyle, éventuellement présent dans le vin, récupéré par distillation, est identifié par une technique de chromatographie en phase gazeuse.

2. Réactifs

2.1. Éthanol absolu.

2.2. Solution standard: solution dans l'alcool absolu d'isothiocyanate d'allyle contenant 15 mg/l de principe actif.

2.3. Mélange réfrigérant constitué d'éthanol et de neige carbonique (température – 60 °C).

3. Appareillage

3.1. Appareil de distillation par entraînement par courant d'azote selon la figure.

3.2. Enveloppe chauffante thermo-réglable.

3.3. Débitmètre.

3.4. Chromatographe en phase gazeuse avec détecteur à spectromètre de flamme muni d'un filtre sélectif pour les composés soufrés ($\lambda = 394 \text{ nm}$) ou tout autre détecteur adapté à cette mesure.

3.5. Colonne de chromatographie en acier inoxydable, diamètre intérieur 3 mm, longueur 3 m; remplie de Carbowax 20 M à 10 % sur chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Microseringue de 10 μl .

4. Procédure

Prélever 2 l de vin et les placer dans le ballon de distillation. Introduire quelques millilitres d'éthanol (point 2.1) dans les deux tubes de récupération jusqu'à complète immersion de la partie poreuse pour la dispersion gazeuse. Refroidir extérieurement les deux tubes avec le mélange réfrigérant. Relier le ballon aux tubes récepteurs et commencer à envoyer dans l'appareil un courant d'azote d'environ 3 l à l'heure. Réchauffer le vin à 80 °C en réglant la température de l'enceinte chauffante de façon convenable et récupérer au total 45-50 ml de distillat.

Stabiliser le chromatographe; les conditions opératoires suivantes sont conseillées:

- température de l'injecteur: 200 °C,
- température de la colonne: 130 °C,
- gaz vecteur hélium à un débit de 20 ml par minute.

Injecter à l'aide de la microseringue une quantité de solution standard telle que le pic correspondant à l'isothiocyanate d'allyle puisse être facilement identifié sur le chromatogramme.

Injecter de même une partie aliquote de distillat et contrôler la correspondance du temps de rétention de l'isothiocyanate d'allyle et du pic obtenu.

Dans les conditions indiquées pour l'essai, aucun composé naturel du vin ne donne d'interférence correspondant au temps de rétention de la substance recherchée.

Appareil de distillation sous courant d'azote