

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**

RÈGLEMENT (CE) N° 1493/1999 DU CONSEIL
du 17 mai 1999
portant organisation commune du marché vitivinicole
(JO L 179 du 14.7.1999, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000	L 194	1	31.7.2000
► <u>M2</u>	modifié par le règlement (CE) n° 885/2001 de la Commission du 24 avril 2001	L 128	54	10.5.2001
► <u>M3</u>	Règlement (CE) n° 2826/2000 du Conseil du 19 décembre 2000	L 328	2	23.12.2000
► <u>M4</u>	Règlement (CE) n° 2585/2001 du Conseil du 19 décembre 2001	L 345	10	29.12.2001
► <u>M5</u>	Règlement (CE) n° 806/2003 du Conseil du 14 avril 2003	L 122	1	16.5.2003

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 271 du 21.10.1999, p. 47 (1493/1999)



RÈGLEMENT (CE) N° 1493/1999 DU CONSEIL
du 17 mai 1999
portant organisation commune du marché vitivinicole

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment ses articles 36 et 37,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

vu l'avis du Comité des régions ⁽⁴⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) le fonctionnement et le développement du marché commun des produits agricoles doivent s'accompagner de l'établissement d'une politique agricole commune et celle-ci doit notamment comporter une organisation commune des marchés agricoles pouvant prendre diverses formes suivant les produits;
- (2) la politique agricole commune a pour but d'atteindre les objectifs de l'article 33 du traité, et notamment, dans le secteur vitivinicole, la stabilisation des marchés et l'assurance d'un niveau de vie équitable pour la population agricole intéressée; ces objectifs peuvent être atteints par une adaptation des ressources aux besoins, fondée notamment sur une politique d'adaptation du potentiel viticole et sur une politique de qualité;
- (3) le cadre existant de l'organisation commune du marché vitivinicole a été mis en place par le règlement (CEE) n° 822/87 ⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1627/98 ⁽⁶⁾; compte tenu de l'expérience acquise, il convient de le remplacer pour répondre à la situation présente du secteur vitivinicole, qui se caractérise par le fait que, si les excédents structurels sont moins fréquents, des excédents sur plusieurs années restent néanmoins possibles, notamment à cause des risques de variations de la production d'une récolte à l'autre, inhérents au secteur;
- (4) la mise en œuvre des accords du cycle d'Uruguay en 1995 a entraîné une ouverture plus large du marché communautaire, désormais beaucoup moins sensible à l'impact des mesures d'intervention traditionnelles, ainsi qu'une réduction des possibilités d'exportations subventionnées qui contraint les producteurs de la Communauté à améliorer leur compétitivité; la majeure partie des exportations se fait d'ores et déjà sans subventions;
- (5) le principal problème de marché auquel certains acteurs du secteur vitivinicole communautaire doivent faire face actuellement est leur capacité limitée à s'adapter assez rapidement à l'évolution de la concurrence, tant sur le marché intérieur que sur le marché extérieur; l'actuelle organisation commune de marché n'a offert aucune solution pour les aires viticoles dont la production ne trouve manifestement pas de débouché rémunérateur; les aires dont les marchés sont en expansion n'ont, quant à elles, pas bénéficié d'une souplesse suffisante pour leur ouvrir des perspectives de développement;
- (6) en 1994, la Commission a présenté une proposition de réforme de l'organisation commune du marché vitivinicole, qui n'a toute-

⁽¹⁾ JO C 271 du 31.8.1998, p. 21.

⁽²⁾ Avis rendu le 6 mai 1999 (non encore paru au Journal officiel).

⁽³⁾ JO C 101 du 12.4.1999, p. 60.

⁽⁴⁾ JO C 93 du 6.4.1999, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 84 du 27.3.1987, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 210 du 28.7.1998, p. 8.

▼B

fois pas été adoptée; entre-temps, la situation du marché a évolué;

- (7) dès lors, pour garantir la souplesse nécessaire à une bonne adaptation à la nouvelle situation, une réforme de l'organisation commune du marché vitivinicole s'impose en vue d'atteindre les grands objectifs suivants: maintenir sur le marché communautaire un meilleur équilibre entre l'offre et la demande; donner aux producteurs la possibilité d'exploiter les marchés en expansion; permettre au secteur de devenir durablement plus compétitif; abolir l'utilisation de l'intervention comme débouché artificiel pour la production excédentaire; soutenir le marché vitivinicole et, de ce fait, favoriser la continuité des approvisionnements en produits de la distillation de vin des segments du secteur de l'alcool de bouche qui, traditionnellement, utilisent cet alcool; prendre en compte la diversité régionale; officialiser le rôle potentiel des groupements de producteurs et des organismes de filière;
- (8) le règlement (CEE) n° 822/87 a été complété et mis en œuvre par les règlements (CEE) n° 346/79 ⁽¹⁾, (CEE) n° 351/79 ⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1029/91 ⁽³⁾, (CEE) n° 460/79 ⁽⁴⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3805/85 ⁽⁵⁾, (CEE) n° 456/80 ⁽⁶⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1597/83 ⁽⁷⁾, (CEE) n° 457/80 ⁽⁸⁾, (CEE) n° 458/80 ⁽⁹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 596/91 ⁽¹⁰⁾, (CEE) n° 1873/84 ⁽¹¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2612/97 ⁽¹²⁾, (CEE) n° 895/85 ⁽¹³⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 3768/85 ⁽¹⁴⁾, (CEE) n° 823/87 ⁽¹⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1426/96 ⁽¹⁶⁾, (CEE) n° 1442/88 ⁽¹⁷⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 859/1999 ⁽¹⁸⁾, (CEE) n° 3877/88 ⁽¹⁹⁾, (CEE) n° 4252/88 ⁽²⁰⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1629/98 ⁽²¹⁾, et (CEE) n° 2046/89 ⁽²²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2468/96 ⁽²³⁾, (CEE) n° 2048/89 ⁽²⁴⁾, (CEE) n° 2389/89 ⁽²⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2088/97 ⁽²⁶⁾, (CEE) n° 2390/89 ⁽²⁷⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2611/97 ⁽²⁸⁾, (CEE) n° 2391/89 ⁽²⁹⁾, (CEE) n° 2392/89 ⁽³⁰⁾, modifié en dernier lieu par le

⁽¹⁾ JO L 54 du 5.3.1979, p. 72.

⁽²⁾ JO L 54 du 5.3.1979, p. 90.

⁽³⁾ JO L 106 du 26.4.1991, p. 6.

⁽⁴⁾ JO L 58 du 9.3.1979, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 367 du 31.12.1985, p. 39.

⁽⁶⁾ JO L 57 du 29.2.1980, p. 16.

⁽⁷⁾ JO L 163 du 22.6.1983, p. 52.

⁽⁸⁾ JO L 57 du 29.2.1980, p. 23.

⁽⁹⁾ JO L 57 du 29.2.1980, p. 27.

⁽¹⁰⁾ JO L 67 du 14.3.1991, p. 16.

⁽¹¹⁾ JO L 176 du 3.7.1984, p. 6.

⁽¹²⁾ JO L 353 du 24.12.1997, p. 2.

⁽¹³⁾ JO L 97 du 4.4.1987, p. 2.

⁽¹⁴⁾ JO L 362 du 31.12.1985, p. 8.

⁽¹⁵⁾ JO L 84 du 27.3.1987, p. 59.

⁽¹⁶⁾ JO L 184 du 24.7.1996, p. 1.

⁽¹⁷⁾ JO L 132 du 28.5.1988, p. 3.

⁽¹⁸⁾ JO L 108 du 27.4.1999, p. 9.

⁽¹⁹⁾ JO L 346 du 15.12.1988, p. 7.

⁽²⁰⁾ JO L 373 du 31.12.1988, p. 59.

⁽²¹⁾ JO L 210 du 28.7.1998, p. 11.

⁽²²⁾ JO L 202 du 14.7.1989, p. 14.

⁽²³⁾ JO L 335 du 24.12.1996, p. 7.

⁽²⁴⁾ JO L 202 du 14.7.1989, p. 32.

⁽²⁵⁾ JO L 232 du 9.8.1989, p. 1.

⁽²⁶⁾ JO L 292 du 25.10.1997, p. 3.

⁽²⁷⁾ JO L 232 du 9.8.1989, p. 7.

⁽²⁸⁾ JO L 353 du 24.12.1997, p. 1.

⁽²⁹⁾ JO L 232 du 9.8.1989, p. 10.

⁽³⁰⁾ JO L 232 du 9.8.1989, p. 13.

▼B

règlement (CE) n° 1427/96 ⁽¹⁾, (CEE) n° 3677/89 ⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2796/94 ⁽³⁾, (CEE) n° 3895/91 ⁽⁴⁾, (CEE) n° 2332/92 ⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1629/98, et (CEE) n° 2333/92 ⁽⁶⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1429/96 ⁽⁷⁾; ces règlements ont été modifiés à plusieurs reprises et de façon substantielle; à l'occasion de nouvelles modifications, il convient, pour des raisons de clarté, de procéder à la refonte desdits règlements en les regroupant en un texte unique;

- (9) le règlement (CEE) n° 822/87 prévoit que le Conseil en établit les règles générales d'application; il en a résulté une réglementation présentant une structure complexe; les règlements susvisés contiennent de nombreux détails techniques qui ont nécessité de fréquentes modifications; dès lors, le présent règlement doit, d'une manière générale, contenir toutes les orientations nécessaires à son application; il importe que le Conseil confère à la Commission toutes les compétences d'exécution nécessaires, conformément à l'article 211 du traité;
- (10) les règles relatives à l'organisation commune du marché vitivinicole sont d'une complexité extrême; dans certains cas, elle ne prennent pas suffisamment en considération la diversité régionale; par conséquent, il convient de les simplifier dans toute la mesure du possible ainsi que de définir et de mettre en œuvre, dans un cadre communautaire, une politique aussi proche que possible des producteurs;
- (11) pour mettre à profit et renforcer l'amélioration de l'équilibre du marché ainsi que pour mieux adapter l'offre à la demande pour certains types de produits, il y a lieu de prévoir un cadre de mesures relatives à la gestion du potentiel viticole, qui comporte une limitation des plantations à moyen terme, des primes d'abandon définitif de superficies viticoles et un soutien en faveur de la restructuration et la reconversion des vignobles;
- (12) les mesures structurelles qui ne se rapportent pas directement à la production de vin relèvent du champ d'application du règlement (CE) n° 1257/1999 du Conseil du 17 mai 1999 concernant le soutien du développement rural par le Fonds européen d'orientation et de garantie agricole (FEOGA) et modifiant et abrogeant certains règlements ⁽⁸⁾; les mesures de promotion contribuent pour une large part à la compétitivité du secteur et il convient d'encourager particulièrement la promotion des vins de la Communauté sur les marchés des pays tiers; toutefois, pour garantir la cohérence de la politique de promotion générale de la Communauté, il convient d'intégrer les mesures concernant le secteur vitivinicole dans le champ d'application d'une réglementation horizontale en la matière; à cette fin, la Commission a soumis une proposition de règlement relatif à des actions d'information et de promotion en faveur des produits agricoles dans les pays tiers ⁽⁹⁾;
- (13) l'équilibre du marché, bien que de manière relativement lente et difficile, s'est amélioré; ce résultat est dû, pour l'essentiel, aux restrictions en vigueur en matière de plantation; compte tenu de l'expérience acquise, il ne semble possible de recourir à aucune autre mesure pour mettre à profit et renforcer l'amélioration de l'équilibre du marché; il paraît donc nécessaire de limiter de la sorte l'exercice du droit de propriété des producteurs, conformément à l'intérêt général;

⁽¹⁾ JO L 184 du 24.7.1996, p. 3.

⁽²⁾ JO L 360 du 9.12.1989, p. 1.

⁽³⁾ JO L 297 du 18.11.1994, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 368 du 31.12.1991, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 231 du 13.8.1992, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 231 du 13.8.1992, p. 9.

⁽⁷⁾ JO L 184 du 24.7.1996, p. 9.

⁽⁸⁾ JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.

⁽⁹⁾ JO C 32 du 6.2.1999, p. 12.

▼B

- (14) dès lors, il y a lieu de maintenir, pendant une période limitée au moyen terme, des restrictions en matière de plantation, de manière à permettre à l'ensemble des mesures structurelles de produire leurs effets, et d'interdire la plantation de vignes pour la production de vin jusqu'au 31 juillet 2010, sauf exception prévue par le présent règlement;
- (15) l'autorisation de plantation nouvelle en vigueur pour les vignes mères de greffons, le remembrement et l'expropriation, ainsi que l'expérimentation viticole, n'a pas perturbé indûment le marché vitivinicole et elle doit donc être maintenue, sous réserve des contrôles nécessaires; il convient, pour des raisons similaires, de permettre également la plantation de vignes dont la production est destinée à la consommation familiale du viticulteur;
- (16) l'autorisation de plantation nouvelle en vigueur aux fins de la production de vins de qualité produits dans des régions déterminées (v.q.p.r.d.) et de vins de table désignés par une indication géographique est un élément utile d'une politique de qualité axée sur une meilleure adaptation de l'offre à la demande; néanmoins, un système de réserve de droits de plantation parfaitement opérationnel doit permettre d'atteindre cet objectif; dès lors, il convient de maintenir l'autorisation existante, sous réserve des contrôles nécessaires, pendant une période transitoire expirant le 31 juillet 2003, date à laquelle le système de réserve sera pleinement opérationnel;
- (17) l'autorisation de replantation en vigueur est nécessaire pour permettre le renouvellement normal des vignobles épuisés; le système existant doit donc être maintenu, sous réserve des contrôles nécessaires; aux fins d'une plus grande souplesse, le système doit également permettre, sous réserve des contrôles nécessaires, l'acquisition et l'utilisation de droits de replantation avant que n'ait lieu l'arrachage correspondant; il convient de respecter les droits de replantation acquis dans le cadre de la réglementation communautaire ou nationale antérieure; par ailleurs, le transfert de droits de replantation d'une exploitation à une autre doit être possible, sous réserve de contrôles stricts et pour autant que ledit transfert s'inscrive dans la politique de qualité ou concerne les vignes mères de greffons ou soit lié au transfert d'une partie de l'exploitation; pour assurer le bon fonctionnement de l'organisation commune du marché, il convient de maintenir ces transferts à l'intérieur du même État membre;
- (18) pour améliorer la gestion du potentiel viticole et favoriser une utilisation efficace des droits de plantation qui contribue à atténuer les effets des restrictions en matière de plantation, il convient d'établir un système de réserves nationales et/ou régionales;
- (19) il importe d'accorder aux États membres un large pouvoir d'appréciation pour la gestion des réserves, sous réserve des contrôles nécessaires, afin de leur permettre de mieux adapter l'utilisation des droits de plantation de ces réserves aux besoins locaux; ce pouvoir d'appréciation doit comprendre la possibilité d'acheter des droits de plantation pour approvisionner les réserves et de vendre des droits de plantation issus de celles-ci; à cette fin, il convient de permettre aux États membres de ne pas appliquer le système de réserve, à condition qu'ils puissent prouver qu'ils disposent d'un système efficace de gestion des droits de plantation;
- (20) l'octroi d'avantages particuliers aux jeunes producteurs peut faciliter non seulement leur installation, mais également l'adaptation structurelle de l'exploitation après leur première installation; dès lors, ces producteurs doivent pouvoir bénéficier à titre gratuit de droits issus des réserves;
- (21) pour garantir l'utilisation optimale des ressources et mieux adapter l'offre à la demande, il importe que les droits de plantation soient utilisés par leurs titulaires dans un délai raisonnable ou, à défaut, attribués ou réattribués aux réserves; pour les

▼B

- mêmes raisons, il convient que les droits attribués aux réserves soient octroyés dans un délai raisonnable;
- (22) l'amélioration de l'équilibre du marché et le développement du marché mondial peuvent justifier une augmentation des droits de plantation, qui doivent être attribués aux États membres concernés ainsi que, pour une partie, une réserve communautaire pour une attribution conditionnée à une demande supplémentaire du marché; il y a lieu de déduire de ladite augmentation les droits de plantation nouvelle octroyés pour des v.q.p.r.d. et les vins de table désignés par une indication géographique;
 - (23) certaines superficies ont été plantées en violation des dispositions restrictives en vigueur en matière de plantation; il est avéré que les sanctions prévues pour garantir que les produits issus de ces superficies ne perturbent pas le marché vitivinicole sont difficiles à appliquer; il y a donc lieu de prévoir l'arrachage des superficies plantées illégalement; cette obligation doit s'imposer à l'égard de toute plantation illégale intervenue après la publication de la proposition relative au présent règlement, à partir de laquelle les producteurs ont eu connaissance du projet d'introduction de ladite obligation;
 - (24) sans préjudice des mesures nationales en vigueur, il n'est pas possible, pour des raisons de sécurité juridique, d'imposer au niveau communautaire l'arrachage des superficies plantées illégalement avant la publication de la proposition relative au présent règlement; dès lors, pour permettre un meilleur contrôle du potentiel viticole, il convient que, pendant une période déterminée, les États membres puissent régulariser la situation desdites superficies, sous réserve des contrôles nécessaires; un traitement différent peut être prévu quant à la régularisation en fonction des modalités de la plantation concernée, en particulier au cas où une telle plantation est susceptible d'entraîner une augmentation de la production; au cas où un tel risque existe, le producteur concerné peut être soumis à des sanctions administratives appropriées;
 - (25) il convient de donner aux États membres la possibilité de prendre en considération les conditions locales et, par conséquent, d'imposer, le cas échéant, des règles plus strictes en ce qui concerne les plantations nouvelles, les replantations et le surgreffage;
 - (26) il y a des aires viticoles dont la production n'est pas adaptée à la demande; pour stimuler l'adaptation du secteur dans son ensemble, il convient d'encourager l'abandon définitif de superficies viticoles dans lesdites aires; dès lors, il y a lieu d'accorder une prime à cet effet; il convient de confier aux États membres la gestion de cette prime, dans un cadre communautaire et sous réserve des contrôles nécessaires, de façon à mieux cibler la prime sur les régions concernées; par conséquent, les États membres doivent notamment pouvoir désigner les régions concernées et moduler le montant de la prime sur la base de critères objectifs et dans le respect d'un plafond général;
 - (27) la production de vin des États membres qui ne produisent pas plus de 25 000 hectolitres par an ne saurait porter atteinte à l'équilibre du marché; dès lors, il convient d'exonérer lesdits États membres des restrictions en matière de plantation, en les privant, toutefois, de la possibilité de bénéficier de la prime d'abandon définitif de superficies viticoles;
 - (28) il y a d'autres aires viticoles dont la production n'est pas adaptée à la demande, mais pourrait l'être davantage moyennant une restructuration des vignobles sous forme de reconversion variétale, de réimplantation de vignobles ou d'amélioration des techniques de gestion des vignobles; dès lors, il convient de prévoir un soutien à cette fin, sous réserve des contrôles nécessaires;
 - (29) afin qu'une telle restructuration et une telle reconversion soient effectuées de manière contrôlée, celles-ci devraient être plani-

▼B

fiées; il convient que les plans soient élaborés à un niveau aussi proche que possible des producteurs afin de garantir la prise en considération de la diversité régionale; néanmoins, afin d'assurer la conformité des plans avec la réglementation communautaire, les États membres doivent rester responsables en dernier ressort de ces plans;

- (30) la restructuration et la reconversion ont deux conséquences financières majeures pour les producteurs, à savoir une perte de recettes pendant la période de reconversion et des coûts de mise en œuvre de ces mesures; il convient dès lors que le soutien porte sur ces deux aspects; dans le processus de restructuration, une place existe pour des mesures nationales supplémentaires, dans des limites définies;
- (31) pour une meilleure gestion du potentiel viticole, il est souhaitable qu'un inventaire en soit dressé au niveau de l'État membre ou au niveau régional; pour encourager les États membres à réaliser l'inventaire, il convient de limiter à ceux parmi eux qui auront dressé cet inventaire l'accès à la régularisation des superficies plantées illégalement, à l'augmentation des droits de plantation ainsi qu'au soutien en faveur de la restructuration et de la reconversion; dans le cas d'inventaires régionaux, les régions qui ont établi l'inventaire ne doivent pas être exclues du bénéfice des mesures de régularisation, de restructuration et de reconversion du fait que d'autres régions ne l'auraient pas réalisé; toutefois, tous les inventaires régionaux doivent être achevés avant le 31 décembre 2001;
- (32) le classement des variétés de vigne pour la production de vin est d'autant meilleur qu'il est effectué à un niveau plus proche des producteurs; dès lors, il convient que la Communauté en confie la charge aux États membres;
- (33) le règlement (CEE) n° 2392/86 du Conseil du 24 juillet 1986 portant établissement du casier viticole communautaire ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1631/98 ⁽²⁾, doit rester en vigueur pour permettre aux États membres dans lesquels son établissement est en cours de le terminer; toutefois, il y a lieu de prévoir son adaptation ou sa suppression ultérieures;
- (34) pour préserver l'équilibre du marché, il convient de prévoir une aide au stockage privé de vin de table et de certains types de moûts de raisins; il importe que la mesure soit aussi souple que possible pour s'adapter aux mouvements du marché; à cet effet, il convient notamment de prévoir la possibilité de suspendre son application dans les plus brefs délais;
- (35) afin d'éliminer la possibilité du recours à l'intervention comme débouché artificiel de la production excédentaire, il convient de modifier le régime de distillation; dès lors, il y a lieu de prévoir les formes de distillation suivantes: la distillation obligatoire des sous-produits de la vinification; la distillation obligatoire des vins issus de raisins qui ne sont pas classés exclusivement en tant que variétés à raisins de cuve; la distillation aux fins de soutenir le marché vitivinicole en favorisant la continuité des approvisionnements en produits de la distillation de vin des segments du secteur de l'alcool de bouche qui, traditionnellement, utilisent cet alcool, et la distillation de crise; il convient de supprimer toute autre forme de distillation; pour répondre aux besoins du marché et aux conditions régionales particulières, il importe que les mesures susvisées soient aussi souples que possible;
- (36) étant donné la mauvaise qualité des vins obtenus ►C1 par surpressurage, il y a lieu ◄ d'interdire cette pratique et, afin de l'éviter, de prévoir la distillation obligatoire des marcs et des

⁽¹⁾ JO L 208 du 31.7.1986, p. 1.

⁽²⁾ JO L 210 du 28.7.1998, p. 14.

▼B

lies; toutefois, pour tenir compte des conditions de production dans certaines régions viticoles, des dérogations à cette obligation peuvent être prévues; en outre, étant donné que les structures de production et de marché dans la zone viticole A ou dans la partie allemande de la zone viticole B ou dans les régions plantées en vignes en Autriche sont à même d'assurer que les objectifs de la mesure sont atteints, il convient, pour les producteurs de ces régions, de remplacer l'obligation de distillation des sous-produits de la vinification par l'obligation de faire retirer sous contrôle ces sous-produits;

- (37) il y a lieu d'orienter la production de vins issus de raisins non classés exclusivement en tant que variétés à raisins de cuve en premier lieu vers les destinations traditionnelles du secteur des boissons spiritueuses et des autres débouchés traditionnels; il convient de prévoir la distillation obligatoire des quantités de tels vins qui dépassent celles normalement produites pour ces destinations;
- (38) certains segments du secteur de l'alcool de bouche constituent un débouché traditionnel important des produits de la distillation de vin et des autres produits de la vigne; pour approvisionner ledit marché, il convient dès lors de prévoir un soutien communautaire de la distillation du vin de table et du vin apte à donner du vin de table sous la forme d'une aide principale pour la distillation de ces vins et d'une aide accessoire pour le stockage du distillat obtenu;
- (39) pour faire face aux cas exceptionnels de perturbation du marché et aux problèmes graves de qualité, il y a lieu de prévoir une mesure de distillation de crise; pour prendre en considération les situations particulières, il convient que la Commission fixe le montant et le type de l'aide, y compris le cas où une détérioration démontrable du prix de marché pour une catégorie de vin a été notée; il importe que la mesure soit appliquée par les producteurs sur une base volontaire; il convient de prévoir que, en cas de recours à cette mesure trois années de suite pour une catégorie de vin particulière (dans une zone particulière), la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport et, le cas échéant, des propositions;
- (40) il importe que l'alcool issu de la distillation soit écoulé de façon à permettre une plus grande transparence et un meilleur contrôle et à éviter toute perturbation des marchés traditionnels de l'alcool;
- (41) actuellement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel n'est pas effectuée dans les mêmes conditions économiques par tous les producteurs communautaires en raison des pratiques œnologiques diverses que le présent règlement autorise; afin de supprimer cette discrimination, il convient d'encourager l'emploi des produits de la vigne pour l'enrichissement, ce qui permettrait d'élargir leurs débouchés et contribuerait à éviter les excédents de vin; pour ce faire, il y a lieu d'aligner les prix des différents produits utilisés pour l'enrichissement; ce résultat peut être atteint par l'institution d'un régime d'aide en faveur des moûts de raisins concentrés et des moûts de raisins concentrés rectifiés utilisés pour l'enrichissement, provenant de certaines régions;
- (42) il reste nécessaire, afin d'atteindre un équilibre plus stable entre la production et les utilisations, d'intensifier l'utilisation des produits de la vigne; il apparaît justifié d'intervenir même en amont de la production des vins de table en favorisant pour les moûts certaines destinations autres que la vinification, au moyen d'une aide garantissant le maintien des débouchés traditionnels des produits viticoles communautaires; il importe d'appliquer une telle mesure en évitant toute distorsion de la concurrence et en tenant compte des méthodes de production traditionnelles;

▼B

- (43) les producteurs n'ayant pas satisfait à leurs obligations en matière de distillation doivent être exclus du bénéfice de toute autre mesure d'intervention;
- (44) en cas de prix élevés sur le marché communautaire, il convient de prévoir également des possibilités d'action;
- (45) compte tenu des caractéristiques du marché vitivinicole, la constitution de groupements de producteurs est de nature à contribuer à la réalisation des objectifs de l'organisation commune du marché; les États membres peuvent reconnaître de tels groupements; ceux-ci doivent se constituer sur une base volontaire et faire la preuve de leur utilité par l'étendue et l'efficacité des services qu'ils offrent à leurs membres;
- (46) afin d'améliorer le fonctionnement du marché pour les v.q.p.r.d. et les vins de table avec indication géographique, les États membres doivent être en mesure de procéder à la mise en œuvre de décisions prises par les organismes de filière; la portée de ces décisions doit exclure certaines pratiques concertées; il convient que la Commission garantisse la conformité de telles décisions avec le droit communautaire; les organismes de filière doivent remplir certaines tâches, prenant en compte les intérêts des consommateurs;
- (47) pour des raisons de santé et pour favoriser la recherche de la qualité, il convient de définir au niveau communautaire les seuls traitements et pratiques œnologiques autorisés pour la fabrication des produits relevant du présent règlement; pour des raisons similaires, il y a lieu de n'utiliser que des variétés à raisins de cuve pour la production des vins destinés à la consommation humaine;
- (48) compte tenu du fait que les conditions de production, en particulier le sol, le terrain et le climat, varient considérablement d'une zone viticole de la Communauté à une autre, il est essentiel que de telles variations soient prises en compte s'agissant des pratiques et traitements œnologiques; pour des raisons de simplicité et afin de faciliter les modifications fondées sur l'expérience acquise et le progrès technologique, certaines limites et conditions techniques liées à ces pratiques et traitements doivent être définies dans le cadre des modalités d'application; néanmoins, il convient de fixer dans le présent règlement les limites concernant les niveaux d'anhydride sulfureux, de l'acide sorbique et du sorbate de potassium, compte tenu de leur importance en matière de santé;
- (49) il y a lieu de prévoir les méthodes d'analyse autorisées pour les produits vitivinicoles;
- (50) la désignation, la dénomination et la présentation des produits relevant du présent règlement peuvent avoir des conséquences importantes quant à leurs perspectives de commercialisation; dès lors, il convient que le présent règlement établisse des règles à ce sujet qui prennent en compte les intérêts légitimes des consommateurs et des producteurs et favorisent le bon fonctionnement du marché intérieur et l'élaboration de produits de qualité; les principes fondamentaux de ces règles doivent prévoir l'utilisation obligatoire de certaines mentions permettant d'identifier le produit et de fournir aux consommateurs certaines informations importantes, ainsi que l'utilisation facultative de certaines autres indications sur la base de règles communautaires ou sous réserve des dispositions relatives à la prévention de pratiques frauduleuses;
- (51) les règles concernant notamment la désignation doivent prévoir des dispositions en matière de prévention de pratiques frauduleuses, de sanctions au niveau communautaire à appliquer en cas d'étiquetage impropre, d'utilisation de langues, en particulier lorsque différents alphabets sont concernés, et d'utilisation de marques, en particulier lorsque celles-ci pourraient créer des confusions auprès des consommateurs;

▼B

- (52) compte tenu des différences entre les produits couverts par le présent règlement et leurs marchés, ainsi que des attentes des consommateurs et des usages traditionnels, les règles doivent être différenciées selon les produits concernés, en particulier pour ce qui est du vin mousseux, et selon leur origine;
- (53) il convient que des règles s'appliquent également à l'étiquetage des produits importés, en particulier afin de clarifier leur origine et d'éviter toute confusion avec des produits communautaires;
- (54) le droit d'utiliser des indications géographiques et d'autres mentions traditionnelles a une valeur économique; dès lors, il importe de réglementer ce droit et de protéger ces mentions; pour favoriser une concurrence loyale et ne pas induire en erreur les consommateurs, il peut être nécessaire ►C1 que cette protection ait une ◀ incidence sur des produits ne relevant pas du présent règlement, y compris ceux qui ne sont pas visés à l'annexe I du traité;
- (55) compte tenu de l'intérêt des consommateurs et de l'opportunité d'un traitement correspondant des v.q.p.r.d. dans les pays tiers, il y a lieu de prévoir, dans le cadre d'une réciprocité des engagements, la possibilité que les vins importés destinés à la consommation humaine directe et désignés à l'aide d'une indication géographique bénéficient de ce régime de protection et de contrôle lorsqu'ils sont commercialisés dans la Communauté;
- (56) afin de se conformer aux obligations découlant notamment des articles 23 et 24 de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, qui fait partie intégrante de l'accord instituant l'Organisation mondiale du commerce approuvé par la décision 94/800/CE ⁽¹⁾, il convient de prévoir le droit pour les parties intéressées d'empêcher, sous certaines conditions, l'utilisation irrégulière d'indications géographiques protégées par un pays tiers membre de l'OMC;
- (57) la mise en œuvre d'une politique de qualité dans le domaine agricole, et particulièrement dans le domaine vitivinicole, ne peut que contribuer à améliorer les conditions du marché et à élargir ainsi les débouchés; l'adoption de règles communes complémentaires concernant la production et le contrôle des v.q.p.r.d. s'inscrit dans le cadre d'une telle politique et peut contribuer à la réalisation de ces objectifs;
- (58) afin de maintenir une qualité minimale des v.q.p.r.d., d'éviter une augmentation incontrôlable de la production de ces vins et de rapprocher les dispositions des États membres en vue de l'établissement de conditions de concurrence équitables dans la Communauté, il convient de fixer un cadre de règles communautaires régissant la production et le contrôle de ces vins, auquel les dispositions spécifiques adoptées par les États membres devront se conformer;
- (59) il est nécessaire d'énumérer et de définir la nature et la portée des éléments permettant de caractériser chacun des v.q.p.r.d. en tenant compte des conditions traditionnelles de production; il importe, cependant, que soit réalisé un effort commun d'harmonisation en ce qui concerne les exigences de qualité; lesdits éléments doivent être les suivants: délimitation de l'aire de production, encépagement, pratiques culturales, méthodes de vinification, titre alcoométrique volumique minimal naturel, rendement à l'hectare, analyse et appréciation des caractéristiques organoleptiques; eu égard à la nature particulière des vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées (v.l.q.p.r.d.) et des vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées (v.m.q.p.r.d.), il y a lieu d'établir des règles particulières pour ces produits;
- (60) l'expérience montre qu'il est nécessaire d'établir avec plus de précision les règles concernant le déclassement des v.q.p.r.d. en

(¹) JO L 336 du 23.12.1994, p. 1.

▼B

vin de table et de prévoir les cas dans lesquels le producteur peut ne pas demander le classement en v.q.p.r.d. d'un produit figurant dans sa déclaration de récolte ou de production en tant que produit apte à donner un v.q.p.r.d.;

- (61) afin de conserver le caractère qualitatif particulier des v.q.p.r.d., il convient de permettre aux États membres d'appliquer des règles complémentaires ou plus rigoureuses régissant la production et la mise en circulation des v.q.p.r.d., compte tenu des usages loyaux et constants;
- (62) la création d'un marché unique pour la Communauté dans le secteur vitivinicole implique l'établissement d'un régime d'échanges aux frontières extérieures de celle-ci; un régime des échanges s'ajoutant au système des interventions et comportant un régime de droits à l'importation et de restitutions à l'exportation est de nature, en principe, à stabiliser le marché communautaire; ce régime des échanges repose sur les accords conclus dans le cadre des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay;
- (63) afin de contrôler le volume du commerce du vin avec les pays tiers, il convient d'instaurer pour certains produits un régime de certificats d'importation et d'exportation comportant la constitution d'une garantie assurant la réalisation des opérations en vue desquelles ces certificats sont demandés;
- (64) afin d'éviter ou de contrer les effets préjudiciables au marché communautaire pouvant résulter des importations de certains produits agricoles, les importations d'un ou de plusieurs de ces produits doivent être soumises au paiement d'un droit additionnel si certaines conditions sont remplies;
- (65) il convient, sous certaines conditions, d'attribuer à la Commission le pouvoir d'ouvrir et de gérer les contingents tarifaires découlant d'accords internationaux conclus conformément au traité ou d'autres actes du Conseil;
- (66) la possibilité d'octroyer, lors de l'exportation vers les pays tiers, une restitution égale à la différence entre les prix dans la Communauté et sur le marché mondial et en conformité avec l'accord OMC sur l'agriculture ⁽¹⁾, est de nature à sauvegarder la participation de la Communauté au commerce international du vin; ces restitutions sont soumises à des limites exprimées en quantité et en valeur;
- (67) le respect des limites exprimées en valeur doit être assuré, lors de la fixation des restitutions, par le suivi des paiements dans le cadre de la réglementation relative au Fonds européen d'orientation et de garantie agricole; le contrôle peut être facilité par la préfixation obligatoire des restitutions, sans préjuger de la possibilité, dans le cas des restitutions différenciées, de changer la destination préfixée à l'intérieur d'une zone géographique à laquelle s'applique un taux de restitution unique; dans le cas du changement de la destination, il convient de payer la restitution applicable à la destination réelle, tout en la plafonnant au niveau du montant applicable à la destination fixée;
- (68) la surveillance des contraintes de quantités requiert l'instauration d'un système de suivi fiable et efficace; à cet effet, il convient de soumettre l'octroi de toute restitution à l'exigence d'un certificat d'exportation; l'octroi des restitutions dans les limites disponibles doit être effectué en fonction de la situation particulière de chacun des produits concernés; des dérogations à cette discipline ne peuvent être admises que pour les actions d'aide alimentaire, celles-ci étant exemptes de toute limitation; le suivi des quantités exportées à l'aide de restitutions pendant les campagnes visées par l'accord OMC sur l'agriculture doit être assuré sur la base

⁽¹⁾ JO L 336 du 23.12.1994, p. 22.

▼B

des certificats d'exportation délivrés au titre de chaque campagne;

- (69) en complément au système décrit ci-dessus, il convient de prévoir, dans la mesure nécessaire à son bon fonctionnement, la possibilité de réglementer le recours au régime de perfectionnement actif et, dans la mesure où la situation du marché l'exige, l'interdiction de ce recours;
- (70) le régime des droits de douane permet de renoncer à toute autre mesure de protection aux frontières extérieures de la Communauté; toutefois, le mécanisme du marché intérieur et des droits de douane peut, dans des circonstances exceptionnelles, être mis en défaut; afin de ne pas laisser, dans de tels cas, le marché communautaire sans défense contre les perturbations risquant d'en résulter, il convient de permettre à la Communauté de prendre rapidement toutes les mesures nécessaires; ces mesures doivent être en conformité avec les obligations découlant des accords OMC;
- (71) il est nécessaire de soumettre les produits importés des pays tiers à des règles permettant de garantir un certain équilibre avec les définitions communautaires des vins; lesdits produits doivent également être en conformité avec les règles établies dans leur pays d'origine et, le cas échéant, être accompagnés d'un bulletin d'analyse;
- (72) il convient de prévoir, pour tous les produits régis par le présent règlement et circulant à l'intérieur de la Communauté, qu'ils doivent être pourvus d'un document d'accompagnement;
- (73) la réalisation d'un marché unique serait compromise par l'octroi de certaines aides; dès lors, il convient que les dispositions du traité permettant d'apprécier les aides accordées par les États membres et de prohiber celles qui sont incompatibles avec le marché commun soient rendues applicables dans le secteur vitivinicole; les dispositions relatives aux primes d'abandon définitif de superficies viticoles ne doivent pas faire obstacle à l'octroi d'aides prévues par les réglementations nationales aux mêmes fins;
- (74) eu égard à la complexité inévitable des règles dans le secteur vitivinicole, il importe que des autorités des États membres en assurent le respect; la Commission doit être en mesure de contrôler et d'assurer ce respect en recourant à ses propres inspecteurs collaborant avec les autorités des États membres;
- (75) au fur et à mesure de l'évolution du marché commun du vin, les États membres et la Commission doivent se communiquer les données nécessaires à l'application du présent règlement; il importe que les producteurs de raisins destinés à la vinification, de moût et de vin fassent une déclaration de récolte, cette information étant nécessaire; les États membres doivent être en mesure de demander aux producteurs d'autres informations; la Commission doit pouvoir procéder à l'évaluation de toutes données en faisant appel à une assistance externe;
- (76) pour faciliter la mise en œuvre des dispositions envisagées, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein d'un comité de gestion;
- (77) les dépenses encourues par les États membres du fait des obligations découlant de l'application du présent règlement doivent être financées par la Communauté conformément au règlement (CE) n° 1258/1999 du Conseil du 17 mai 1999 concernant le financement de la politique agricole commune ⁽¹⁾;

⁽¹⁾ JO L 160 du 26.6.1999, p. 103.

▼B

- (78) l'organisation commune du marché vitivinicole doit tenir compte, parallèlement et de manière appropriée, des objectifs prévus aux articles 33 et 131 du traité;
- (79) l'organisation commune du marché vitivinicole doit également respecter les accords conclus conformément à l'article 300, paragraphe 2, du traité, notamment ceux qui font partie de l'accord instituant l'Organisation mondiale du commerce, et plus spécialement l'accord sur les obstacles techniques au commerce ⁽¹⁾;
- (80) la transition entre les dispositions du règlement (CEE) n° 822/87 et des autres règlements concernant le secteur vitivinicole et les dispositions du présent règlement est susceptible de créer des difficultés qui ne sont pas envisagées par le présent règlement; afin de parer à cette éventualité, il y a lieu de permettre à la Commission d'adopter les mesures transitoires nécessaires; il convient également d'autoriser la Commission à résoudre des problèmes pratiques spécifiques,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

TITRE I
CHAMP D'APPLICATION

Article premier

1. L'organisation commune du marché vitivinicole comporte des règles concernant le potentiel de production de vin, les mécanismes de marché, les groupements de producteurs et les organismes de filière, les pratiques et traitements œnologiques, la désignation, la dénomination, la présentation et la protection des produits, les vins de qualité produits dans des régions déterminées (v.q.p.r.d.) et les échanges avec les pays tiers.

2. Elle régit les produits suivants:

Code NC	Désignation des marchandises
a) 2009 60	Jus de raisins (y compris les moûts de raisins)
2204 30 92	Autres moûts de raisins, autres que ceux partiellement fermentés, même mutés autrement qu'à l'alcool
2204 30 94	
2204 30 96	
2204 30 98	
b) ex 2204	Vins de raisins frais, y compris les vins vinés; moûts de raisins autres que ceux de la position 2009, à l'exclusion des autres moûts de raisins des sous-positions 2204 30 92 et 2204 30 94, 2204 30 96 et 2204 30 98
c) 0806 10 93	Raisins frais autres que de table
0806 10 95	
0806 10 97	
2209 00 11	Vinaigres de vin
2209 00 19	
d) 2206 00 10	Piquette
2307 00 11	Lies de vin
2307 00 19	
2308 90 11	Marcs de raisins
2308 90 19	

3. Les définitions des termes utilisés pour les produits dans le présent règlement figurent à l'annexe I, les définitions des termes concernant les titres alcoométriques à l'annexe II, et les zones viticoles

⁽¹⁾ JO L 336 du 23.12.1994, p. 86.

▼B

à l'annexe III. Les modalités d'application de ces annexes peuvent être arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

4. La campagne de production pour les produits relevant du présent règlement, ci-après dénommée «campagne», commence le 1^{er} août de chaque année et se termine le 31 juillet de l'année suivante.

TITRE II**POTENTIEL DE PRODUCTION****CHAPITRE I****PLANTATION DE VIGNES***Article 2*

1. La plantation de vignes avec des variétés classées, conformément à l'article 19, paragraphe 1, en tant que variétés à raisins de cuve, est interdite jusqu'au 31 juillet 2010, à moins qu'elle ne soit effectuée conformément à:

- a) un droit de plantation nouvelle, au sens de l'article 3;
 - b) un droit de replantation, au sens de l'article 4
- ou
- c) un droit de plantation prélevé sur une réserve, au sens de l'article 5 ou de l'article 6, paragraphe 1, en cas d'application de l'article 5, paragraphe 8.

Jusqu'à la même date, est également interdit le surgreffage de variétés à raisins de cuve sur des variétés à raisins autres que de cuve.

2. Les raisins obtenus sur des superficies:

- a) où des vignes ont été plantées avant le 1^{er} septembre 1998
- et
- b) dont la production, aux termes de l'article 6, paragraphe 3, ou de l'article 7, paragraphe 4, du règlement (CEE) n° 822/87, ne pouvant être mise en circulation qu'à destination des distilleries,

ne peuvent être utilisés pour produire du vin destiné à être commercialisé. Les produits issus de ces raisins ne peuvent être mis en circulation qu'à destination des distilleries. Toutefois, à partir de ces produits, il ne peut être élaboré d'alcool ayant un titre alcoométrique volumique acquis égal ou inférieur à 80 % vol.

3. Si un État membre a dressé l'inventaire du potentiel de production viticole conformément à l'article 16, il peut déroger au paragraphe 2 du présent article. Une telle dérogation doit être octroyée avant le 31 juillet 2002 et doit comporter l'autorisation, pour les superficies concernées, à produire du vin destiné à être commercialisé.

La dérogation est octroyée:

- a) lorsque le producteur concerné a procédé antérieurement à l'arrachage d'autres vignes sur une superficie équivalente en culture pure, sauf dans les cas où ce producteur a reçu pour la superficie concernée une prime à l'arrachage en application de la législation communautaire ou nationale
- et/ou
- b) en autorisant l'utilisation de droits de replantation qu'un producteur a obtenus au cours d'une période à déterminer après la plantation de la superficie considérée; les États membres peuvent aussi faire usage à cette fin des droits de plantation nouvellement créés visés à l'article 6, paragraphe 1,
- et/ou
- c) lorsque l'État membre peut prouver (à la satisfaction de la Commission) qu'il a des droits de replantation non revendiqués qui seraient encore valables si la demande en avait été faite; ces droits peuvent

▼B

être utilisés et réattribués aux producteurs pour une superficie équivalente en culture pure;

et/ou

- d) lorsque le producteur concerné s'était engagé à arracher une superficie équivalente en termes de culture pure dans un délai de trois ans, si ladite superficie a été inscrite au cadastre de l'État membre concerné.

4. En cas d'application du paragraphe 3, point a) ou c), les États membres imposent aux producteurs concernés une sanction administrative appropriée.

5. Le paragraphe 3, point c), ne peut être appliqué que pour une superficie ne dépassant pas 1,2 % de la superficie plantée en vignes.

6. Lorsque le paragraphe 3, point b), est appliqué:

- a) si les droits qu'obtient le producteur sont prélevés sur une réserve, ces droits ne peuvent être obtenus que conformément à l'article 5, paragraphe 3, point b), et le producteur paie 150 % du prix normalement perçu par l'État membre en application de cette disposition

ou

- b) si le producteur acquiert un droit de replantation, ce droit couvre la superficie concernée, augmentée de 50 %, et ce surplus de 50 % est transféré à la réserve ou aux réserves conformément à l'article 5 ou ajouté au volume des droits de plantation nouvellement créés visés à l'article 6, paragraphe 1, en cas d'application de l'article 5, paragraphe 8.

7. Les parcelles complantées en variétés de vigne classées, conformément à l'article 19, paragraphe 1, en tant que variétés à raisins de cuve, et:

- a) plantées à partir du 1^{er} septembre 1998 et dont la production, conformément à l'article 6, paragraphe 3, ou à l'article 7, paragraphe 4, du règlement (CEE) n° 822/87 ne pouvait être mise en circulation qu'à destination des distilleries

ou

- b) plantées en violation de l'interdiction de plantation visée au paragraphe 1,

sont arrachées. Les dépenses liées à un tel arrachage sont supportées par le producteur concerné. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour garantir l'application du présent paragraphe.

Article 3

1. Les États membres peuvent octroyer aux producteurs des droits de plantation nouvelle pour les superficies:

- a) destinées à des plantations nouvelles dans le cadre de mesures de remembrement ou de mesures d'expropriation pour cause d'utilité publique, arrêtées en application de la législation nationale;

- b) destinées à l'expérimentation viticole

ou

- c) destinées à la culture de vignes mères de greffons.

Les États membres peuvent également octroyer des droits de plantation nouvelle au titre des superficies dont les produits vitivinicoles sont destinés uniquement à la consommation familiale du viticulteur.

2. Les États membres peuvent également octroyer des droits de plantation nouvelle au plus tard le 31 juillet 2003 pour des superficies destinées à la production d'un v.q.p.r.d. ou d'un vin de table désigné par une indication géographique, pour lequel il a été reconnu que, du fait de sa qualité, la production du vin en question est largement inférieure à la demande.

▼B

3. Les droits de plantation nouvelle sont utilisés par le producteur auquel ils ont été octroyés ainsi que pour les superficies et aux fins pour lesquelles ils ont été octroyés.

4. Les droits de plantation nouvelle sont utilisés avant la fin de la deuxième campagne suivant celle au cours de laquelle ils ont été octroyés. Les droits de plantation nouvelle autres que ceux qui sont visés au paragraphe 1 et inutilisés sont attribués à une réserve conformément à l'article 5, paragraphe 2, point a).

5. Des droits de plantation nouvelle autres que ceux qui sont visés au paragraphe 1 ne peuvent être octroyés aux producteurs que dans la limite des quantités fixées à l'article 6, paragraphe 1. À cette fin:

a) avant que les droits de plantation nouvellement créés visés à l'article 6 sont affectés à une ou plusieurs réserves, les États membres s'assurent que l'octroi de droits de plantation nouvelle ne ramène pas le volume des droits de plantation nouvellement créés visé à l'article 6, paragraphe 1, en dessous de zéro

et

b) une fois qu'un État membre a attribué les droits de plantation nouvellement créés, visés à l'article 6, à une ou plusieurs réserves, l'octroi ultérieur d'un droit de plantation nouvelle implique l'extinction d'un droit de plantation correspondant à une superficie égale en culture pure, attribué à la réserve ou aux réserves concernant la région en question. Dans les cas où il n'y a pas suffisamment de droits de plantation disponibles dans la ou les réserves concernées, il ne peut être octroyé de droits de plantation nouvelle.

Article 4

1. Les droits de replantation sont les suivants:

a) les droits de replantation octroyés en application du paragraphe 2

ou

b) des droits similaires acquis en vertu d'une législation communautaire ou nationale antérieure.

2. Les États membres octroient des droits de replantation aux producteurs qui ont procédé à l'arrachage sur une superficie plantée en vignes. Les États membres peuvent octroyer des droits de replantation aux producteurs qui s'engagent à procéder à l'arrachage d'une superficie plantée en vignes avant la fin de la troisième campagne suivant celle où cette superficie a été plantée. Les droits de replantation portent sur une superficie équivalente en culture pure à celle dont les vignes ont été ou doivent être arrachées.

3. Les droits de replantation sont exercés dans l'exploitation pour laquelle ils ont été octroyés. Les États membres peuvent prévoir que ces droits ne peuvent être exercés que sur la superficie où l'arrachage a été effectué.

4. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3, les droits de replantation peuvent être transférés, en tout ou en partie, à une autre exploitation à l'intérieur du même État membre:

a) lorsqu'une partie de l'exploitation concernée est transférée à cette autre exploitation. Dans ce cas, le droit peut être utilisé sur une superficie de cette dernière, dans la limite de la superficie transférée

ou

b) lorsque des superficies de cette autre exploitation sont destinées:

i) à la production de v.q.p.r.d. ou de vins de table désignés par une indication géographique

ou

ii) à la culture de vignes mères de greffons.

Les droits ne peuvent être utilisés que pour les superficies et aux fins pour lesquelles ils ont été octroyés.

▼B

Les États membres veillent à ce que l'application de ces dérogations ne conduise pas à une augmentation globale du potentiel de production sur leur territoire, en particulier lorsque des transferts sont effectués de superficies non irriguées vers des superficies irriguées.

5. Les droits de replantation acquis en vertu du présent règlement sont utilisés avant la fin de la cinquième campagne suivant la fin de celle au cours de laquelle l'arrachage a été effectué. Par dérogation, cette période peut être portée à huit campagnes par les États membres. Les droits de replantation non utilisés au cours de cette période sont attribués à une réserve conformément aux dispositions de l'article 5, paragraphe 2, point a).

Article 5

1. En vue d'améliorer la gestion du potentiel de production à l'échelle nationale ou régionale, les États membres créent, suivant le cas, une réserve nationale et/ou des réserves régionales de droits de plantation.

2. Les droits suivants sont attribués à la réserve ou aux réserves:

- a) les droits de plantation nouvelle, les droits de replantation et les droits de plantation prélevés sur la réserve qui n'ont pas été utilisés dans les délais prescrits respectivement à l'article 3, paragraphe 4, à l'article 4, paragraphe 5, et au paragraphe 6 du présent article;
- b) les droits de replantation attribués à la réserve par les producteurs titulaires de tels droits, le cas échéant moyennant une contrepartie financière de source nationale, dont le montant et les modalités sont fixés par les États membres, en prenant en considération les intérêts légitimes des parties;
- c) les droits de plantation nouvellement créés, visés à l'article 6.

3. Les États membres peuvent octroyer les droits attribués à la réserve:

- a) sans contrepartie financière, aux producteurs de moins de quarante ans, qui possèdent une capacité professionnelle suffisante et qui s'installent sur une exploitation viticole pour la première fois, en qualité de chef d'exploitation
ou
- b) moyennant une contrepartie financière versée à des caisses nationales et, le cas échéant, régionales, aux producteurs qui ont l'intention d'utiliser les droits pour planter des vignobles dont la production a un débouché assuré. Les États membres définissent les critères applicables à la fixation du montant de la contrepartie financière, qui peut varier en fonction du futur produit final des vignobles concernés.

4. Les États membres veillent à ce que le lieu où les droits de plantation prélevés sur une réserve sont exercés ainsi que les variétés et les techniques de culture utilisées garantissent l'adéquation de la production ultérieure à la demande du marché ainsi que des rendements représentatifs de la moyenne de la région où ces droits sont utilisés, en particulier lorsque les droits de plantation provenant de superficies non irriguées sont utilisés dans des superficies irriguées.

5. Les droits de plantation attribués à une réserve peuvent être prélevés au plus tard à la fin de la cinquième campagne suivant celle au cours de laquelle ils lui ont été attribués. Les droits de plantation non octroyés dans ce délai s'éteignent à l'expiration de celui-ci.

6. Les droits de plantation prélevés sur une réserve sont utilisés avant la fin de la deuxième campagne suivant celle au cours de laquelle ils ont été prélevés. Les droits de plantation prélevés sur une réserve qui ne sont pas utilisés au cours de cette période sont réattribués à une réserve, conformément au paragraphe 2, point a).

7. Dans le cas où un État membre crée des réserves régionales, il peut fixer des règles autorisant le transfert des droits de plantation entre les réserves régionales. Si des réserves régionales et nationales coexi-

▼B

stent dans un État membre, des transferts entre de telles réserves peuvent également être autorisés.

Les transferts visés au présent paragraphe peuvent être affectés d'un coefficient de réduction.

8. Par dérogation aux paragraphes 1 à 7, l'autorité compétente d'un État membre, peut choisir de ne pas appliquer le système de réserve, à condition que cet État membre puisse prouver qu'un système efficace de gestion des droits de plantation existe sur tout son territoire. Ce système peut, si nécessaire, déroger aux dispositions pertinentes du présent chapitre. Si un État membre a un tel système, les droits de replantation visés à la première phrase de l'article 4, paragraphe 5, sont prorogés de cinq campagnes. La deuxième phrase de l'article 4, paragraphe 5, reste applicable.

Article 6

1. Les droits de plantation nouvellement créés, y compris les droits de plantation nouvelle octroyés par l'État membre au titre de l'article 3, paragraphe 2, sont attribués comme suit:

- a) Allemagne: 1 534 ha
- Grèce: 1 098 ha
- Espagne: 17 355 ha
- France: 13 565 ha
- Italie: 12 933 ha
- Luxembourg: 18 ha
- Autriche: 737 ha
- Portugal: 3 760 ha;
- b) réserve communautaire: 17 000 ha.

2. Les droits de plantation nouvellement créés ne peuvent être attribués à une réserve ou utilisés en application de l'article 2, paragraphe 3, point b), que dans les cas où l'État membre a établi l'inventaire du potentiel de production conformément à l'article 16.

3. L'attribution à une réserve des droits de plantation nouvellement créés visés au paragraphe 1 ou l'utilisation de ces droits en application de l'article 2, paragraphe 3, point b), ne peut être effectuée qu'une seule fois.

Article 7

1. Les définitions suivantes s'appliquent au présent chapitre:

- a) par «arrachage», on entend l'élimination complète des souches se trouvant sur un terrain planté en vigne;
- b) par «plantation», on entend la mise en place définitive des plants de vigne ou parties de plants de vigne, greffés ou non, en vue de la production de raisins ou d'une culture de vignes mères de greffons;
- c) par «droit de plantation», on entend le droit de planter des vignes au titre d'un droit de plantation nouvelle, d'un droit de replantation, d'un droit de plantation prélevé sur une réserve ou d'un droit de plantation nouvellement créé dans les conditions énoncées respectivement aux articles 3, 4, 5 et 6;
- d) par «droit de replantation», on entend le droit de planter des vignes sur une superficie équivalente en culture pure à celle où des vignes ont été arrachées ou doivent l'être dans les conditions énoncées à l'article 4 et à l'article 5, paragraphe 8;
- e) par «surgreffage», on entend le greffage d'une vigne qui a déjà fait l'objet d'une greffe.

2. Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

▼B

Elles peuvent notamment comporter:

- des dispositions relatives à la distillation des produits issus des vignes visées à l'article 2, paragraphe 7,
- des dispositions permettant d'éviter des charges administratives excessives lors de l'application des dispositions du présent chapitre,
- la reconnaissance visée à l'article 3, paragraphe 2,
- la coexistence de vignes conformément à l'article 4, paragraphe 2,
- l'application du coefficient de réduction visé à l'article 5, paragraphe 7,
- l'application de la réserve communautaire visée à l'article 6, paragraphe 1. Les modalités peuvent notamment prévoir, durant la période allant jusqu'au 31 décembre 2003, que des droits de plantation nouvellement créés prélevés sur la réserve communautaire seront attribués à des États membres pour qu'ils les utilisent dans des régions où peut être montrée l'existence de besoins supplémentaires susceptibles d'être satisfaits par l'attribution de ces droits de plantation nouvellement créés,
- des dispositions visant à garantir que les nouveaux droits de plantation accordés conformément à l'article 3, paragraphe 1, ne portent pas atteinte à l'interdiction de nouvelles plantations prévue à l'article 2, paragraphe 1.

3. Pour le 31 décembre 2003, et ensuite tous les trois ans, la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'application du présent chapitre. Le rapport peut être accompagné, le cas échéant, de propositions visant à accorder d'autres droits de plantation nouvellement créés.

CHAPITRE II

PRIMES D'ABANDON

Article 8

1. Une prime peut être octroyée en contrepartie de l'abandon définitif de la viticulture sur une superficie déterminée.

La prime peut être octroyée, conformément aux dispositions du présent chapitre, aux exploitants de superficies viticoles cultivées pour la production de raisins de cuve. La superficie considérée ne doit pas être inférieure à 10 ares.

2. Les États membres peuvent déterminer les superficies pour lesquelles la prime peut être octroyée. Ils peuvent également soumettre cette détermination à des conditions, notamment pour assurer un équilibre entre la production et l'écologie dans les régions considérées.

3. L'octroi de la prime entraîne pour l'exploitant la perte du droit de replantation pour la superficie qui fait l'objet de la prime.

4. Les États membres fixent le montant de la prime par hectare, en prenant en considération les éléments suivants:

- a) le rendement agricole ou la capacité de production de l'exploitation;
- b) la méthode de production;
- c) la superficie visée par rapport à la superficie totale de l'exploitation;
- d) le type de vin produit;
- e) l'existence de cultures associées.

5. Le montant de la prime ne dépasse pas des plafonds à déterminer.

Article 9

Les superficies suivantes ne peuvent bénéficier de la prime:

- a) les superficies viticoles cultivées pour lesquelles des infractions aux dispositions communautaires ou nationales en matière de plantation ont été constatées au cours d'une période à déterminer ne pouvant excéder dix campagnes;

▼B

- b) les superficies viticoles qui ne sont plus entretenues;
- c) les superficies viticoles qui ont été plantées au cours d'une période à déterminer ne pouvant excéder dix campagnes;
- d) les superficies viticoles ayant bénéficié d'un financement en vue de leur restructuration et reconversion au cours d'une période à déterminer ne pouvant excéder dix campagnes.

Article 10

Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent comporter notamment:

- a) les dates relatives à l'introduction des demandes et à l'exécution de l'arrachage;
- b) les conditions d'octroi des versements;
- c) les plafonds visés à l'article 8, paragraphe 5;
- d) des considérations relatives à l'environnement
et
- e) la fixation des périodes visées à l'article 9.

CHAPITRE III

RESTRUCTURATION ET RECONVERSION*Article 11*

1. Il est institué un régime de restructuration et de reconversion des vignobles.
2. Le régime a pour objectif d'adapter la production à la demande du marché.
3. Le régime couvre une ou plusieurs des actions suivantes:
 - a) la reconversion variétale, y compris par surgreffage;
 - b) la réimplantation de vignobles;
 - c) les améliorations des techniques de gestion des vignobles liées à l'objectif du régime.

Il ne couvre pas le remplacement normal des vignobles parvenus au terme de leur cycle de vie naturel.

▼M4

Il couvre les droits de plantation nouvelle octroyés dans le cadre des plans d'amélioration matérielle visés au règlement (CE) n° 950/97 ainsi que ceux octroyés aux jeunes agriculteurs durant les campagnes 2000/2001, 2001/2002 et 2002/2003.

▼B

4. Seules ont accès au régime les régions d'un État membre pour lesquelles celui-ci a dressé l'inventaire du potentiel de production conformément à l'article 16.

Article 12

Les États membres sont responsables pour les plans de restructuration et de reconversion, y compris, le cas échéant, leur approbation. Ces plans doivent respecter les règles établies au présent chapitre et leurs modalités d'application.

Article 13

1. L'octroi d'un soutien en faveur de la restructuration et de la reconversion nécessite un plan établi et, au besoin, approuvé par l'État membre. Le soutien revêt les formes suivantes:
 - a) une indemnisation des producteurs pour les pertes de recettes subies dans le cadre de la mise en œuvre du plan

▼B

et

b) une participation aux coûts de la restructuration et de la reconversion.

2. L'indemnisation des producteurs pour les pertes de recettes peut revêtir la forme:

a) d'une autorisation de coexistence des vignes anciennes et nouvelles pendant une période déterminée n'excédant pas trois ans, sans préjudice des dispositions du chapitre I du présent titre

ou

b) d'une indemnité financée par la Communauté.

3. La participation de la Communauté au financement des coûts de la restructuration et de la reconversion ne dépasse pas 50 % de ces coûts. Toutefois, dans les régions relevant de l'objectif n° 1 conformément au règlement (CE) n° 1260/1999 du Conseil du 21 juin 1999 portant dispositions générales sur les Fonds structurels ⁽¹⁾, la participation de la Communauté peut atteindre 75 %. Sans préjudice de l'article 14, paragraphe 4, les États membres ne peuvent en aucun cas participer au financement.

Article 14

1. La Commission alloue chaque année aux États membres une première tranche de crédits sur la base de critères objectifs prenant en considération les situations et besoins particuliers ainsi que les efforts à consentir compte tenu de l'objectif du régime.

2. La dotation primitive est adaptée en fonction des dépenses réelles et des prévisions de dépenses révisées communiquées par les États membres, compte tenu de l'objectif du régime et dans la limite des crédits disponibles.

3. Les allocations financières entre les États membres s'effectuent en tenant dûment compte de la proportion du vignoble communautaire existant dans l'État membre concerné.

4. Une fois qu'un État membre a reçu une allocation financière pour un certain nombre d'hectares, il peut répartir le montant alloué sur un plus grand nombre d'hectares. À cet égard, il peut utiliser des fonds nationaux pour compléter le montant réduit par hectare de manière à atteindre à nouveau le plafond initial par hectare de l'allocation communautaire.

Article 15

Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent prévoir en particulier:

a) une dimension minimale pour les vignobles concernés;

▼M4

b) des dispositions régissant l'utilisation des droits de replantation en général et de plantation nouvelle octroyés dans le cadre des plans d'amélioration matérielle et aux jeunes agriculteurs, dans la mise en œuvre des programmes;

▼B

c) des dispositions visant à empêcher une augmentation du potentiel de production consécutive à l'application des dispositions du présent chapitre;

d) des plafonds de soutien par hectare.

⁽¹⁾ JO L 161 du 26.6.1999, p. 1.



CHAPITRE IV

INFORMATIONS ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 16

1. L'inventaire du potentiel de production contient les informations suivantes:
 - a) les superficies plantées en vignes classées comme variétés pour la production de vin conformément à l'article 19, paragraphe 1, sur le territoire de l'État membre concerné;
 - b) les variétés concernées;
 - c) le total des droits de plantation existants;
 - d) toute disposition nationale ou régionale arrêtée en application des dispositions du présent titre.
2. Un État membre peut prévoir d'autoriser l'établissement de l'inventaire région par région. Dans ce cas, toutefois, tous les inventaires régionaux doivent être établis pour le 31 décembre 2001. Conformément aux dispositions du présent règlement, le retard d'une région à établir son inventaire n'empêche pas l'application du présent titre dans les autres régions de cet État membre.

Article 17

1. La Commission peut procéder à l'évaluation:
 - a) des productions du secteur vitivinicole;
 - b) des utilisations industrielles des produits de la vigne;
 - c) de l'évolution de la consommation des vins et des autres produits du secteur vitivinicole consommables en l'état;
 - d) de tout autre élément dont la connaissance est nécessaire à la gestion du marché ou d'un régime d'ajustements de l'offre.
2. Dans le cadre des évaluations, la Commission peut recourir à une assistance externe.
3. La Commission finance une étude indépendante sur l'utilisation de variétés interspécifiques. Sur la base de cette étude, elle présente au Parlement européen et au Conseil, pour le 31 décembre 2003, un rapport accompagné, le cas échéant, de propositions.

Article 18

1. Les producteurs de raisins destinés à la vinification ainsi que les producteurs de moût et de vin déclarent chaque année les quantités de produits de la dernière récolte. Les États membres peuvent aussi obliger les marchands de raisin destiné à la production de vin à déclarer chaque année les quantités de produits de la dernière récolte qui ont été commercialisées.
2. Les producteurs de moût et de vin et les commerçants autres que les détaillants déclarent chaque année les quantités de moût et de vin qu'ils détiennent, que celles-ci proviennent de la récolte de l'année ou de récoltes antérieures. Les moûts et les vins importés des pays tiers font l'objet d'une mention particulière.

Article 19

1. Les États membres établissent un classement des variétés de vigne destinées à la production de vin. Toutes les variétés classées appartiennent à l'espèce *Vitis vinifera* ou proviennent d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*. Les variétés suivantes ne peuvent être incluses dans le classement:
 - Noah,
 - Othello,
 - Isabelle,
 - Jacques,

▼B

- Clinton,
- Herbemont.

2. Dans leur classement, les États membres indiquent les variétés de vigne aptes à la production de chacun des v.q.p.r.d. de leur territoire. Ces variétés appartiennent à l'espèce *Vitis vinifera*.

3. Seules les variétés de vigne indiquées dans le classement peuvent être plantées, replantées ou greffées dans la Communauté aux fins de la production de vin. Cette restriction ne s'applique pas aux vignes utilisées pour la recherche et l'expérimentation scientifique.

4. Les superficies plantées en variétés de vigne aux fins de la production de vin qui ne sont pas mentionnées dans le classement doivent être arrachées, sauf dans les cas où la production est destinée exclusivement à la consommation familiale du viticulteur. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour le contrôle de cette exception.

5. Dans le cas où des variétés sont éliminées du classement, elles sont arrachées dans un délai de quinze ans suivant leur élimination.

Article 20

Les règles régissant le casier viticole communautaire sont celles qui sont énoncées dans le règlement (CEE) n° 2392/86.

Article 21

Les chapitres I et II du présent titre ne s'appliquent pas dans les États membres où la production de vins ne dépasse pas 25 000 hectolitres par campagne. Cette production est calculée sur la base de la production moyenne au cours des cinq campagnes précédentes.

Article 22

Les États membres peuvent adopter des réglementations nationales plus restrictives en matière de plantation nouvelle ou de replantation de vigne ou de surgreffage. Ils peuvent prescrire que les demandes ou les informations prévues au présent titre soient complétées par d'autres indications nécessaires aux fins du suivi de l'évolution du potentiel de production.

Article 23

1. Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent porter notamment sur:

- a) la présentation et le niveau de détail des données requises pour l'inventaire visé à l'article 16;
- b) la gestion du classement des variétés de vigne visé à l'article 19;
- c) la destination des produits issus de variétés ne figurant pas dans ledit classement.

2. Des dispositions prévoyant un document d'accompagnement des matériels de multiplication végétative de la vigne et les modalités d'application s'y rapportant, notamment en matière de contrôle, peuvent être arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

3. Le règlement (CEE) n° 2392/86 peut être modifié ou abrogé selon la procédure prévue à l'article 75.

4. Conformément à la procédure prévue à l'article 75, il est décidé qu'un État membre a dressé l'inventaire visé à l'article 16 et, le cas échéant, que cette décision doit être révoquée, notamment dans le cas où l'État membre n'a pas effectué la mise à jour de l'inventaire.



TITRE III MÉCANISMES DE MARCHÉ

CHAPITRE I AIDE AU STOCKAGE PRIVÉ

Article 24

1. Il est institué pour les producteurs un régime d'aide au stockage privé:
 - a) du vin de table;
 - b) du moût de raisins, du moût de raisins concentré et du moût de raisins concentré rectifié.
2. L'octroi des aides est subordonné à la conclusion avec les organismes d'intervention, pendant la période du 16 décembre au 15 février suivant et dans des conditions à déterminer, d'un contrat de stockage à long terme.
3. Les contrats de stockage à long terme sont conclus pour une période se terminant:
 - a) au plus tôt le 1^{er} septembre suivant leur conclusion pour les vins de table et au plus tôt le 1^{er} août suivant leur conclusion pour les moûts de raisins, les moûts de raisins concentrés et les moûts de raisins concentrés rectifiéset
 - b) au plus tard le 30 novembre suivant leur conclusion.

Article 25

1. La conclusion des contrats de stockage est subordonnée à des conditions relatives, notamment, à la qualité des produits en question.
2. Pour les vins de table, les contrats de stockage stipulent qu'il peut être mis fin au versement de l'aide et aux obligations correspondantes du producteur pour tout ou partie des quantités stockées lorsque les prix de marché du type de vin de table concerné dépassent un seuil à déterminer.
3. Le montant de l'aide au stockage privé ne peut couvrir que les frais techniques de stockage et les intérêts, établis forfaitairement.
4. Pour les moûts de raisins concentrés, ce montant peut être affecté d'un coefficient correspondant à leur taux de concentration.

Article 26

1. Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent prévoir en particulier:

- la fixation du seuil, du montant forfaitaire et du coefficient visés à l'article 25,
- que les contrats de stockage à long terme du vin de table ne peuvent être conclus que pour des vins de table spécifiques,
- que les moûts de raisins qui font l'objet d'un contrat de stockage à long terme peuvent être transformés, en tout ou en partie, en moûts de raisins concentrés ou en moûts de raisins concentrés rectifiés pendant la durée du contrat,
- des règles concernant l'application de la clause de cessation du versement de l'aide, visée à l'article 25, paragraphe 2,
- que les moûts de raisins et les moûts de raisins concentrés destinés à la fabrication de jus de raisins ne peuvent pas faire l'objet d'un contrat de stockage à long terme,
- la durée effective des contrats.

▼B

2. Selon la procédure prévue à l'article 75, des dispositions peuvent être prises:
- pour que le régime d'aide au stockage privé ne soit pas appliqué si l'évolution du marché révèle que ce régime n'est pas justifié
 - et
 - pour que la possibilité de conclure d'autres contrats de stockage à long terme soit suspendue à tout moment si l'évolution du marché, et notamment le rythme de conclusion des contrats, le justifie.

CHAPITRE II**DISTILLATION***Article 27*

1. Le surpressurage des raisins, foulés ou non, et le pressurage des lies de vin sont interdits. Il en est de même de la remise en fermentation des marcs de raisins à des fins autres que la distillation.
2. La filtration et la centrifugation des lies de vin ne sont pas considérées comme pressurage:
- a) lorsque les produits obtenus sont sains, loyaux et marchands
 - et
 - b) lorsque les lies ainsi traitées ne sont pas réduites à l'état sec.
3. Les personnes physiques ou morales ou groupements de personnes, à l'exception des personnes et groupements visés au paragraphe 7, qui ont procédé à une vinification sont tenus de livrer à la distillation la totalité des sous-produits de cette vinification.
4. La quantité d'alcool contenue dans les sous-produits doit être au moins égale à 10 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit lorsque celui-ci a été obtenu par vinification directe des raisins. Sauf dérogations à prévoir pour les cas techniquement justifiés, elle ne peut être inférieure à 5 % lorsque le vin a été obtenu par vinification de moûts de raisins, de moûts de raisins partiellement fermentés ou de vin nouveau encore en fermentation. Si les pourcentages applicables ne sont pas atteints, l'assujetti à l'obligation de distillation doit livrer une quantité de vin de sa propre production pour assurer le respect desdits pourcentages.

Des dérogations peuvent être faites au paragraphe 3 et au premier alinéa du présent paragraphe pour des catégories de producteurs à déterminer, pour certaines régions de production et pour les vins soumis à la distillation visée à l'article 28.

5. L'obligation de livraison énoncée au paragraphe 3 peut être remplie par la livraison de vin à une vinaigrerie.
6. Les personnes physiques ou morales ou groupements de personnes, à l'exception des personnes et groupements visés au paragraphe 7, qui détiennent des sous-produits résultant de toute transformation de raisins autre que la vinification sont tenus de les livrer à la distillation.
7. Les personnes physiques ou morales ou groupements de personnes qui transforment le raisin récolté dans la zone viticole A ou dans la partie allemande de la zone viticole B ou dans des régions plantées en vignes en Autriche sont tenus de retirer les sous-produits de cette transformation sous contrôle et à des conditions à déterminer.
8. Les personnes ou groupements soumis aux obligations visées au paragraphe 3 ou à celle visée au paragraphe 6 peuvent s'acquitter de cette obligation par le retrait des sous-produits de vinification sous contrôle et à des conditions à déterminer.
9. Le prix d'achat des marcs de raisins, des lies de vin et du vin livrés à la distillation au titre du présent article est égal à 0,995 euro par % vol et par hectolitre.

▼B

10. Le prix à payer par le distillateur ne peut pas être inférieur au prix d'achat.

11. Le distillateur peut:

a) bénéficier d'une aide pour le produit à distiller, à condition que le produit issu de la distillation ait un titre alcoométrique d'au moins 52 % vol

ou

b) livrer à l'organisme d'intervention le produit issu de la distillation, à condition qu'il ait un titre alcoométrique d'au moins 92 % vol.

Si le vin a été transformé en vin viné avant d'être livré au distillateur, l'aide visée au point a) est versée au producteur du vin viné et le produit de la distillation ne peut pas être livré à l'organisme d'intervention.

12. Il peut être décidé que la livraison de l'alcool à l'organisme d'intervention peut être remplacée par la livraison à un opérateur qui a présenté une offre dans le cadre des ventes organisées pour l'écoulement des produits de la distillation et qui a été retenu dans le cadre de la procédure visée à l'article 31, paragraphe 1.

13. Les paragraphes 1 à 12 ne s'appliquent ni aux jus de raisins et jus de raisins concentrés ni aux moûts de raisins et moûts de raisins concentrés destinés à la préparation de jus de raisins.

Article 28

1. Les vins issus de raisins de variétés figurant dans le classement pour la même unité administrative simultanément en tant que variétés à raisins de cuve et en tant que variétés destinées à une autre utilisation qui dépassent les quantités normalement vinifiées et qui ne sont pas exportés pendant la campagne concernée sont distillés avant une date à déterminer. Sauf dérogation, ils ne peuvent circuler qu'à destination d'une distillerie.

2. Pour la détermination des quantités normalement vinifiées, il est tenu compte notamment:

a) des quantités vinifiées au cours d'une période de référence à déterminer

et

b) des quantités de vin réservées aux destinations traditionnelles.

3. Le prix d'achat du vin livré à la distillation au titre du présent article est égal à 1,34 euro par % vol et par hectolitre; il peut varier au cours d'une campagne donnée, pourvu que la moyenne pour cette campagne reste de 1,34 euro par % vol et par hectolitre.

4. Le prix payé par le distillateur ne peut être inférieur au prix d'achat.

5. Le distillateur peut:

a) bénéficier d'une aide pour le produit à distiller, à condition que le produit issu de la distillation ait un titre alcoométrique d'au moins 52 % vol

ou

b) livrer à l'organisme d'intervention le produit issu de la distillation, à condition qu'il ait un titre alcoométrique d'au moins 92 % vol.

Si le vin a été transformé en vin viné avant d'être livré au distillateur, l'aide visée au point a) est versée au producteur du vin viné et le produit de la distillation ne peut pas être livré à l'organisme d'intervention.

6. Il peut être décidé que la livraison de l'alcool à l'organisme d'intervention peut être remplacée par la livraison à un opérateur qui a présenté une offre dans le cadre des ventes organisées pour l'écoulement des produits de la distillation et qui a été retenu dans le cadre de la procédure visée à l'article 31, paragraphe 1.

▼B

7. Le présent article s'applique nonobstant l'article 1^{er}, paragraphe 2.

Article 29

1. La Communauté peut soutenir la distillation des vins de table et des vins aptes à donner des vins de table afin de soutenir le marché vitivinicole et, de ce fait, de favoriser la continuité des approvisionnements en produits de la distillation de vin des segments du secteur de l'alcool de bouche qui, traditionnellement, utilisent cet alcool.
2. Le soutien consiste en une aide principale et en une aide accessoire payées aux distillateurs.
3. L'aide principale est payée sur la base du volume de vin de table et de vin apte à donner du vin de table qui est distillé.
4. L'aide principale est distribuée selon un système de contrats conclus entre les distillateurs et les producteurs de vin. Un prix minimal que les distillateurs doivent payer aux producteurs est fixé; il peut varier au cours d'une campagne donnée, pourvu que la moyenne pour cette campagne reste de 2,488 euros par % vol et par hectolitre.
5. Le montant de l'aide principale reflète:
 - a) la nécessité que le prix minimal moyen payé par les distillateurs aux producteurs de vin au cours d'une campagne donnée respecte le niveau indiqué au paragraphe 4;
 - b) la nécessité de maintenir l'approvisionnement des marchés traditionnels du secteur de l'alcool de bouche à des prix compétitifs.
6. L'aide accessoire prend la forme d'un paiement destiné à couvrir le coût raisonnable du stockage du produit obtenu. Elle est destinée à faciliter l'application du régime d'aide principal.

Article 30

1. Une mesure de distillation de crise peut être prise en cas de perturbation exceptionnelle du marché due à d'importants excédents et/ou à des problèmes de qualité.
2. La mesure a pour but:
 - a) de résorber les poches d'excédents
et
 - b) d'assurer la continuité des approvisionnements d'une récolte à l'autre.
3. La mesure est facultative pour les producteurs.
4. La mesure peut être limitée à certaines catégories de vin ou à certaines zones de production. Cette mesure ne peut être appliquée aux v.q.p.r.d. qu'à la demande de l'État membre concerné.
5. Un des critères qui pourraient déterminer l'introduction de cette mesure serait une détérioration démontrable, au cours du temps, du prix du marché pour une catégorie de vin particulière ou pour le vin provenant de certaines zones de production.
6. Si la Communauté applique cette mesure trois années de suite, pour une catégorie de vin particulière (dans une zone particulière), la Commission établit à l'intention du Parlement européen et du Conseil un rapport sur cette crise persistante contenant, le cas échéant, des propositions.

Article 31

1. L'alcool pris en charge par les organismes d'intervention est écoulé soit par vente publique soit par adjudication. En écoulant cet alcool, les autorités évitent, autant que possible, d'affecter les débouchés de marché de l'alcool qui dépendent traditionnellement de l'existence de ces débouchés. L'alcool ne peut être écoulé dans le secteur de l'alcool comestible.

▼B

2. Il peut néanmoins être décidé que cet alcool peut être écoulé dans ce secteur lorsque les approvisionnements de la partie dudit secteur pour laquelle l'utilisation d'alcool vinique est obligatoire ne sont pas assurés par l'application des articles 27, 28 et 29.

Article 32

1. Pour les vins obtenus par les producteurs ayant procédé à l'augmentation du titre alcoométrique par adjonction de saccharose ou de moût ayant bénéficié de l'aide visée à l'article 34, le prix d'achat fixé pour chaque distillation, à l'exception de celle visée à l'article 27, est diminué, à l'intérieur de chaque aire viticole, d'un montant forfaitaire identique calculé sur la base du montant de l'aide visée à l'article 34 ainsi que de l'augmentation du titre alcoométrique prescrite pour l'aire viticole concernée.

2. À la demande du producteur concerné, la diminution ne s'applique que dans la limite des quantités ayant fait l'objet de l'augmentation du titre alcoométrique visée au paragraphe 1.

Article 33

1. Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent porter notamment sur:

- a) les dérogations prévues au présent chapitre;
 - b) en ce qui concerne les articles 27 et 28, les conditions de réalisation de la distillation, l'évaluation du volume d'alcool contenu dans le vin produit, les conditions de livraison des produits à l'organisme d'intervention, les prix d'achat des produits de la distillation qui peuvent être pris en charge par les organismes d'intervention ou les critères de fixation de ces prix;
 - c) les normes minimales à respecter pour les marcs et les lies;
 - d) les conditions dans lesquelles le retrait sous contrôle visé à l'article 27, paragraphe 7, peut être réalisé;
 - e) les quantités normalement vinifiées visées à l'article 28, paragraphe 2;
 - f) les modalités d'application de la mesure visée à l'article 30, y compris les produits auxquels elle se réfère, et le débit des produits de la distillation, notamment pour éviter toute perturbation du marché de l'alcool et des boissons spiritueuses;
 - g) la possibilité de moduler le prix d'achat visé à l'article 28, paragraphe 3,
- et
- h) la fixation du prix minimal visé à l'article 29, paragraphe 4.

2. Le montant des aides visées aux articles 27 et 28 qui sont destinées à permettre l'écoulement des produits obtenus, le montant des aides visées à l'article 29, les règles définissant les circonstances susceptibles de déclencher la mesure visée à l'article 30 ainsi que l'ampleur et la forme du soutien financier de la Communauté en faveur de cette mesure sont fixés selon la procédure prévue à l'article 75.

CHAPITRE III**AIDES EN FAVEUR D'UTILISATIONS DÉTERMINÉES***Article 34*

1. Il est institué une aide en faveur de l'utilisation:

- a) des moûts de raisins concentrés

et

- b) des moûts de raisins concentrés rectifiés

▼B

produits dans la Communauté, lorsqu'ils sont utilisés pour augmenter le titre alcoométrique des produits vinicoles pour lesquels une telle augmentation est autorisée au sens du présent règlement.

2. L'octroi d'une aide peut être réservé aux produits issus des zones viticoles C III au cas où, en l'absence d'une telle mesure, il serait impossible de maintenir les courants d'échanges des moûts et des vins pour le coupage.

3. Le montant de l'aide est fixé en euros par % vol en puissance et par hectolitre de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés, compte tenu de la différence entre les coûts de l'enrichissement obtenu par les produits susvisés et par le saccharose.

Article 35

1. Il est institué une aide en faveur de l'utilisation:

- a) de moûts de raisins et de moûts de raisins concentrés produits dans la Communauté en vue de l'élaboration de jus de raisins ou d'autres produits comestibles à partir de ce jus de raisins;
- b) de moûts de raisins et de moûts de raisins concentrés produits dans les zones C III en vue de la fabrication, au Royaume-Uni et en Irlande, de produits relevant du code NC 2206 00 pour lesquels l'utilisation d'une dénomination composée comportant le mot «vin» peut être admise par lesdits États membres conformément à l'annexe VII, point C 2;
- c) de moûts de raisins concentrés produits dans la Communauté en tant qu'élément principal d'un ensemble de produits mis dans le commerce au Royaume-Uni et en Irlande avec un mode d'emploi explicite permettant au consommateur d'obtenir à partir de ces moûts une boisson qui imite le vin.

2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1, point b), s'il apparaît que la restriction géographique liée à la production de moûts de raisins et de moûts de raisins concentrés y visée donne lieu à des distorsions de concurrence, il peut être décidé d'étendre l'octroi de cette aide aux moûts de raisins et moûts de raisins concentrés produits dans d'autres régions de la Communauté que les zones C III.

3. Les aides visées au paragraphe 1 sont réservées à l'utilisation de produits issus de raisins de variétés classées soit exclusivement en tant que variétés à raisins de cuve, soit simultanément en tant que variétés à raisins de cuve et en tant que variétés destinées à une autre utilisation; elles peuvent également être accordées à des raisins d'origine communautaire issus des mêmes variétés.

4. Les montants des aides doivent être fixés de manière que le coût d'approvisionnement en moûts de raisins et moûts de raisins concentrés, originaires de la Communauté, soit tel que ceux-ci puissent conserver leurs débouchés traditionnels.

▼M3**▼B***Article 36*

Les modalités d'application du présent chapitre sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent porter notamment sur:

- a) les conditions d'octroi de l'aide visée à l'article 34, paragraphe 1;
- b) les mesures nécessaires pour garantir le contrôle de l'utilisation des produits visés à l'article 35, paragraphe 1;
- c) le montant de l'aide visée aux articles 34 et 35, qui est fixé avant le début de chaque campagne;
- d) la décision visée à l'article 35, paragraphe 2, premier alinéa.



CHAPITRE IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 37

Les producteurs soumis aux obligations visées aux articles 27 et 28 peuvent bénéficier des mesures d'intervention prévues au présent titre pour autant qu'ils aient satisfait aux obligations précitées pendant une période de référence à déterminer. Cette période et les modalités d'application du présent article sont adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 75.

Article 38

1. Lorsque des prix excessivement élevés pour un type de vin sont constatés sur le marché de la Communauté, que cette situation est susceptible de persister et que, de ce fait, ce marché est perturbé, la Commission peut prendre les mesures nécessaires.

2. Dans la mesure où elles s'avèrent nécessaires pour soutenir le marché des vins de table, des mesures d'intervention peuvent être arrêtées pour les produits énumérés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b), autres que le vin de table, conformément à la procédure prévue à l'article 75.

TITRE IV

GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS ET ORGANISMES DE FILIÈRE

CHAPITRE I

GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS

Article 39

1. On entend par «groupement de producteurs» au sens du présent règlement, toute personne morale:

- a) qui est constituée à l'initiative même des producteurs de produits relevant du présent règlement;
- b) qui, pour ses membres, a notamment pour but:
 - i) d'assurer la programmation de la production et son adaptation à la demande, notamment en qualité et en quantité;
 - ii) de promouvoir la concentration de l'offre et la mise sur le marché de leur production;
 - iii) de réduire les coûts de production et de régulariser les prix à la production;
 - iv) de promouvoir des pratiques culturelles, des techniques de production et des techniques de gestion des déchets respectueuses de l'environnement, notamment pour protéger la qualité des eaux, du sol et du paysage et pour préserver et/ou favoriser la biodiversité.

2. Les groupements de producteurs reconnus au titre du présent règlement doivent disposer de la possibilité de sanctionner leurs membres de manière appropriée en cas de violation des obligations statutaires.

3. Les États membres peuvent reconnaître comme groupements de producteurs au sens du présent règlement ceux qui en font la demande, à condition:

- a) qu'ils répondent aux exigences posées aux paragraphes 1 et 2 et apportent à cette fin, entre autres justifications, la preuve qu'ils réunissent un nombre minimal de membres et couvrent un volume minimal de production commercialisable;
- b) qu'ils offrent une garantie suffisante quant à la réalisation, la durée et l'efficacité de leur action;

▼B

- c) qu'ils mettent effectivement leurs membres en mesure d'obtenir l'assistance technique nécessaire pour la mise en œuvre de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement.

Article 40

1. Les États membres:
 - a) décident de l'octroi de la reconnaissance à un groupement de producteurs dans un délai de trois mois à compter du dépôt de la demande accompagnée de toutes les pièces justificatives;
 - b) effectuent à intervalles réguliers des contrôles quant au respect par les groupements de producteurs des conditions de la reconnaissance, infligent en cas de non-respect les sanctions applicables à ces groupements et décident, si nécessaire, du retrait de leur reconnaissance;
 - c) communiquent à la Commission, dans un délai de deux mois, toute décision d'octroi ou de retrait de la reconnaissance.
2. La Commission s'assure du respect de l'article 39 et du paragraphe 1, point b), du présent article en effectuant des contrôles à la suite desquels elle demande aux États membres, le cas échéant, de retirer les reconnaissances accordées.

CHAPITRE II

ORGANISMES DE FILIÈRE*Article 41*

1. En vue d'améliorer le fonctionnement du marché des v.q.p.r.d. et des vins de table à indication géographique, les États membres producteurs, notamment dans la mise en œuvre des décisions prises par les organismes de filière, peuvent définir des règles de commercialisation portant sur la régulation de l'offre lors de la première mise en marché, à condition que ces règles concernant la mise en réserve et/ou la sortie échelonnée des produits, à l'exclusion de toute autre pratique concertée telle que:

- fixation, même à titre indicatif ou de recommandation, de prix,
- blocage d'un pourcentage excessif de la récolte annuelle normalement disponible et, d'une manière générale, toute opération anormale de raréfaction de l'offre,
- refus de délivrance de la ou des attestations nationales et/ou communautaires nécessaires à la circulation et à la commercialisation des produits vitivinicoles, lorsque cette commercialisation est conforme aux règles susmentionnées.

2. Les règles visées au paragraphe 1 doivent être portées in extenso à la connaissance des opérateurs par parution dans une publication officielle de l'État membre intéressé.

3. Chaque année, les États membres qui ont utilisé les possibilités ouvertes au paragraphe 1 adressent à la Commission un rapport sur les décisions adoptées à ce titre l'année précédente. La Commission examine leur conformité avec le droit communautaire, notamment avec les règles applicables en matière de libre circulation (articles 28 à 31 du traité) et de concurrence (articles 81 à 86 du traité) et avec le principe de non-discrimination (article 34, paragraphe 3, du traité).

4. Les organismes visés au paragraphe 1 mènent, dans une ou plusieurs régions de la Communauté, plusieurs des actions suivantes, en prenant en compte les intérêts des consommateurs:

- i) amélioration de la connaissance et de la transparence de la production et du marché;
- ii) contribution à une meilleure coordination de la mise sur le marché des produits, notamment par des recherches et des études de marché;
- iii) élaboration de contrats types compatibles avec la réglementation communautaire;
- iv) intensification de la mise en valeur du potentiel de production;

▼B

- v) informations et recherches nécessaires à l'orientation de la production vers des produits plus adaptés aux besoins du marché et aux goûts et aspirations des consommateurs, notamment en matière de qualité des produits et de protection de l'environnement;
- vi) recherche de méthodes permettant de limiter l'usage des produits phytosanitaires et d'autres intrants et garantissant la qualité des produits ainsi que la préservation des sols et des eaux;
- vii) mise au point de méthodes et d'instruments pour améliorer la qualité des produits à tous les stades de la production, de la vinification et de la commercialisation;
- viii) mise en valeur et protection de l'agriculture biologique et des appellations d'origine, labels de qualité et indications géographiques;
- ix) promotion, notamment, de la production intégrée ou d'autres méthodes de production respectueuses de l'environnement.

TITRE V**PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES, DÉSIGNATION, DÉNOMINATION, PRÉSENTATION ET PROTECTION****CHAPITRE I****PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES***Article 42*

1. Les pratiques et traitements œnologiques communautaires autorisés sont établis pour l'élaboration des produits relevant du présent règlement, à l'exception du jus de raisins et du jus de raisins concentré ainsi que du moût de raisins et du moût de raisins concentré destinés à l'élaboration de jus de raisins.
2. Les pratiques et traitements œnologiques autorisés ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification, une bonne conservation ou un bon élevage du produit.
3. Les pratiques et traitements œnologiques autorisés excluent l'adjonction d'eau, sauf du fait d'exigences techniques particulières, ainsi que l'adjonction d'alcool, sauf pour le moût de raisins frais muté à l'alcool, les vins de liqueur, les vins mousseux, les vins vinés et, dans des conditions à déterminer, les vins pétillants.
4. Les États membres peuvent, en ce qui concerne les pratiques et traitements œnologiques, imposer des conditions plus rigoureuses pour assurer le maintien des caractéristiques essentielles des v.q.p.r.d., des vins de table produits sur leur territoire et désignés par une indication géographique, des vins mousseux et des vins de liqueur. Ils communiquent ces conditions à la Commission, qui les porte à la connaissance des autres États membres.
5. Sauf dérogation, seuls des raisins provenant des variétés figurant dans le classement établi conformément à l'article 19 en tant que variétés à raisins de cuve ainsi que les produits qui en dérivent peuvent être utilisés dans la Communauté pour l'élaboration:
 - a) du moût de raisins muté à l'alcool;
 - b) du moût de raisins concentré;
 - c) du moût de raisins concentré rectifié;
 - d) du vin apte à donner du vin de table;
 - e) du vin de table;
 - f) des v.q.p.r.d.;
 - g) du vin de liqueur;
 - h) du moût de raisins partiellement fermenté, issu de raisins passerillés;
 - i) du vin de raisins surmûris.

▼B

6. Le coupage d'un vin apte à produire un vin de table blanc ou d'un vin de table blanc avec un vin apte à produire un vin de table rouge ou avec un vin de table rouge ne peut pas produire un vin de table.

Cependant, cette disposition n'exclut pas, dans certains cas à déterminer, un coupage du type visé au premier alinéa, à condition que le produit final ait les caractéristiques d'un vin de table rouge.

Par dérogation au premier alinéa, un coupage de ce type est autorisé jusqu'au 31 juillet 2005, dans les régions où cette pratique était traditionnelle, selon des modalités à fixer.

Article 43

1. Les pratiques et traitements œnologiques autorisés sont indiqués dans les annexes IV et V.

2. En particulier:

- les pratiques et traitements œnologiques autorisés concernant l'enrichissement, l'acidification, la désacidification et l'édulcoration ainsi que les règles concernant la teneur en anhydride sulfureux et l'acidité volatile maximale figurent aux points A à G de l'annexe V,
- les pratiques et traitements œnologiques autorisés et les règles concernant la production de vin mousseux et de vin mousseux de qualité figurent aux points H et I de l'annexe V,
- les pratiques et traitements œnologiques autorisés et les règles concernant la production de vin de liqueur figurent au point J de l'annexe V.

*Article 44***▼M4**

1. En ce qui concerne les produits relevant des codes NC 2204 10, 2204 21 et 2204 29, seuls les vins de liqueur, les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les v.q.p.r.d., les vins de table, les vins issus de raisins surmûris et, le cas échéant, par dérogation à l'article 45, les vins légalement importés peuvent être offerts ou livrés pour la consommation humaine directe à l'intérieur de la Communauté.

▼B

2. Excepté pour les vins en bouteille pour lesquels la preuve peut être apportée que l'embouteillage est antérieur au 1^{er} septembre 1971, le vin autre qu'un v.q.p.r.d. provenant des variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5, mais ne répondant pas aux définitions contenues aux points 12 à 18 de l'annexe I ne peut être utilisé que pour la consommation familiale du viticulteur individuel, la production de vinaigre de vin ou la distillation.

3. Pendant les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été défavorables, il peut être décidé que les produits issus des zones viticoles A et B ne possédant pas le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé pour la zone viticole en question soient utilisés dans la Communauté pour la production de vins mousseux ou de vins mousseux gazéifiés, sous réserve que ces vins atteignent un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol, ou pour la production de vins pétillants gazéifiés. Dans ce cas, l'enrichissement est effectué dans les limites visées au point D 5 de l'annexe V.

4. Sans préjudice de dispositions plus restrictives appliquées par les États membres pour l'élaboration sur leur territoire de produits ne relevant pas des codes NC 2204 10, 2204 21 et 2204 29, le moût de raisins frais muté à l'alcool ne peut être utilisé que pour l'élaboration de ces produits.

5. Le jus de raisins et le jus de raisins concentré originaires de la Communauté ne peuvent faire l'objet d'une vinification ni être ajoutés au vin. Ces produits font l'objet d'un contrôle relatif à leur destination. La mise en fermentation alcoolique de ces produits est interdite sur le territoire de la Communauté.

▼B

6. Les dispositions des paragraphes 4 et 5 ne s'appliquent pas aux produits destinés à la fabrication, au Royaume-Uni et en Irlande, de produits relevant du code NC 2206 00, pour lesquels l'utilisation d'une dénomination composée comportant le mot «vin» peut être admise par les États membres conformément à l'annexe VII, point C 2.

7. Les vins aptes à donner un vin de table n'atteignant pas le titre alcoométrique volumique acquis minimal des vins de table ne peuvent être mis en circulation que pour l'élaboration de vins mousseux, ou à destination des vinaigreries et des distilleries, ou pour d'autres utilisations industrielles. L'enrichissement de ces vins et leur coupage avec un vin de table dans le but d'augmenter leur titre alcoométrique volumique acquis jusqu'au niveau prescrit pour un vin de table ne peut avoir lieu que dans les installations du vinificateur ou pour le compte de celui-ci.

8. Sauf l'alcool, l'eau-de-vie ou la piquette, il ne peut être obtenu à partir de la lie de vin et du marc de raisin ni vin ni boisson destinés à la consommation humaine directe.

9. La piquette, pour autant que sa fabrication soit autorisée par l'État membre concerné, ne peut être utilisée que pour la distillation ou la consommation familiale du viticulteur individuel.

10. Le vin viné ne peut être utilisé que pour la distillation.

11. Le moût de raisins partiellement fermenté, issu de raisins passerillés, ne peut être mis en circulation que pour l'élaboration de vins de liqueur, dans les seules régions viticoles où cet usage était traditionnel à la date du 1^{er} janvier 1985, et des vins élaborés à partir de raisins surmûris.

12. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement en fermentation, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié, le moût de raisins muté à l'alcool, le jus de raisins et le jus de raisins concentré originaires de pays tiers ne peuvent être transformés en vin ou ajoutés à du vin sur le territoire de la Communauté.

13. Les produits visés au paragraphe 12 ne peuvent être mis en fermentation alcoolique sur le territoire de la Communauté. Cette disposition ne s'applique pas aux produits destinés à la production, au Royaume-Uni et en Irlande, de produits relevant du code NC 2206 00 pour lesquels les États membres peuvent, conformément à l'annexe VII, point C 2, autoriser l'utilisation d'une dénomination composée comportant le mot «vin».

14. Le coupage d'un vin originaire d'un pays tiers avec un vin de la Communauté et le coupage, sur le territoire géographique de la Communauté, entre vins originaires de pays tiers sont interdits.

15. Le Conseil peut prévoir des dérogations au paragraphe 12, au paragraphe 13, première phrase, et au paragraphe 14, conformément aux obligations internationales de la Communauté.

Article 45

1. Sauf dérogation, les produits suivants ne peuvent être offerts ou livrés pour la consommation humaine directe:

- a) les produits, importés ou non, relevant des codes NC 2204 10, 2204 21, 2204 29 et 2204 30 10, ayant fait l'objet de pratiques œnologiques non admises par la réglementation communautaire ou, dans les cas où cela est autorisé, par les réglementations nationales;
- b) les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a), b) et c), qui ne sont pas sains, loyaux ou marchands;
- c) les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, qui ne répondent pas aux définitions figurant à l'annexe I.

2. Les dérogations visées au paragraphe 1 pour les produits importés sont adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 133 du traité.

▼B

Article 46

1. Les modalités d'application du présent chapitre et des annexes IV et V sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités portent notamment:

- a) pour ce qui est du point A de l'annexe V, sur les mesures transitoires concernant les vins produits avant le 1^{er} septembre 1986 et sur les modifications des listes de vins figurant au point 2;
- b) pour ce qui est des annexes IV et V, sur les limites et certaines conditions d'utilisation des pratiques et traitements œnologiques visés auxdites annexes, à l'exception des limites et conditions fixées aux annexes précitées;
- c) sur les décisions, exceptions, dérogations, conditions et listes visées au présent chapitre et à l'annexe V;
- d) sur l'application des points C à G de l'annexe V aux produits récoltés dans les régions de la Communauté non comprises dans les zones viticoles figurant à l'annexe III;
- e) pour ce qui est du point J de l'annexe V, sur les listes visées aux points 2 b) et 6, sur les dérogations visées au point 4 b) ainsi que sur la procédure de déclaration et d'enregistrement visée au point 6.

2. Les modalités suivantes sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75:

- a) les règles régissant la comparaison entre certains traitements et pratiques œnologiques appliqués dans les pays tiers et ceux visés à l'article 43, paragraphe 1, et à l'annexe IV;
- b) les dispositions régissant le mélange et le coupage des moûts et des vins;
- c) les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées dans les pratiques œnologiques;
- d) les règles administratives d'exécution des pratiques et traitements œnologiques autorisés; ces règles peuvent prévoir que certains traitements et pratiques œnologiques ne peuvent être effectués que sous la surveillance d'une personne agréée par l'État membre, qui possède des connaissances suffisantes pour garantir la qualité, l'hygiène et la salubrité du produit;
- e) les conditions de détention et de circulation, les destinations des produits visés à l'article 45 ou des listes de produits exemptés des conditions énoncées audit article, et la détermination des critères permettant d'éviter dans les cas individuels une rigueur excessive, les conditions dans lesquelles les États membres peuvent autoriser la détention et la circulation, ainsi que les destinations des produits non conformes aux dispositions du présent règlement autres que celles visées à l'article 45, paragraphe 1, ou à celles arrêtées en application du présent règlement;
- f) les règles générales d'utilisation expérimentale de pratiques et traitements œnologiques non autorisés par ailleurs.

3. Les méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits relevant du présent règlement et les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet de traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Sont arrêtées selon la même procédure, si besoin est, les limites chiffrées des éléments caractérisant l'utilisation de certaines pratiques œnologiques et des tableaux permettant la comparaison des données analytiques.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas prévu de méthodes d'analyse communautaires ou de règles visées au premier alinéa pour la détection et la

▼B

quantification de substances recherchées dans le produit en question, les méthodes d'analyse à utiliser sont les suivantes:

- a) les méthodes d'analyse reconnues par l'assemblée générale de l'Office international de la vigne et du vin (OIV) et publiées par les soins de celui-ci
- ou
- b) lorsqu'une méthode d'analyse appropriée ne figure pas parmi celles visées au point a), une méthode d'analyse conforme aux normes recommandées par l'Organisation internationale de normalisation (ISO)
- ou
- c) en l'absence d'une des méthodes visées aux points a) et b) et en raison de son exactitude, de sa répétabilité et de sa reproductibilité:
 - i) une méthode d'analyse admise par l'État membre concerné
 - ou
 - ii) si nécessaire, toute autre méthode d'analyse appropriée.

Sont considérées comme équivalentes aux méthodes d'analyse communautaires visées au premier alinéa, les méthodes d'analyse automatisées utilisées au lieu d'une méthode d'analyse communautaire, à condition qu'il soit constaté, selon la procédure prévue à l'article 75, que les résultats obtenus sont, quant à leur exactitude, leur répétabilité et leur reproductibilité, au moins égaux aux résultats obtenus par la méthode communautaire correspondante.

CHAPITRE II

DÉSIGNATION, DÉNOMINATION, PRÉSENTATION ET PROTECTION DE CERTAINS PRODUITS*Article 47*

1. Les règles relatives à la désignation, à la dénomination et à la présentation de certains produits relevant du présent règlement, ainsi qu'à la protection de certaines indications et mentions et de certains termes, figurent au présent chapitre et aux annexes VII et VIII. Ces règles tiennent compte notamment des objectifs suivants:

- a) la protection des intérêts légitimes des consommateurs;
- b) la protection des intérêts légitimes des producteurs;
- c) le bon fonctionnement du marché intérieur;
- d) le développement de productions de qualité.

2. Les règles visées au paragraphe 1 comportent notamment des dispositions:

- a) rendant obligatoire l'emploi de certaines mentions;
- b) autorisant l'emploi de certaines autres mentions sous certaines conditions;
- c) autorisant l'emploi d'autres mentions, y compris des informations susceptibles d'être utiles pour les consommateurs;
- d) régissant la protection et le contrôle de certaines mentions;
- e) régissant l'utilisation d'indications géographiques et de mentions traditionnelles;
- f) régissant l'étiquetage des produits importés ou, lorsque cela est autorisé au titre du présent règlement, élaborés à partir de ces produits, afin de garantir que les consommateurs sont informés de la nature du produit concerné et que ce dernier n'est pas étiqueté comme produit communautaire ou comme produit d'un État membre.

3. Les règles visées au paragraphe 1 sont applicables pour la désignation des produits qui y sont indiqués:

- a) sur l'étiquetage;

▼B

- b) dans les registres, ainsi que sur les documents d'accompagnement et sur les autres documents prescrits par les dispositions communautaires (ci-après dénommés «documents officiels»), à l'exception des documents douaniers;
 - c) sur les documents commerciaux, notamment sur les factures et les bulletins de livraison
et
 - d) dans la publicité, pour autant que, dans le présent règlement, des dispositions particulières soient prévues à cette fin.
4. Les règles visées au paragraphe 1 sont applicables pour la présentation des produits qui y sont indiqués en ce qui concerne:
- a) le récipient, y compris le dispositif de fermeture;
 - b) l'étiquetage;
 - c) l'emballage.
5. Les règles visées au paragraphe 1 sont applicables aux produits détenus en vue de la vente et aux produits mis en circulation.

Article 48

La désignation et la présentation de produits visés dans le présent règlement, ainsi que toute publicité relative auxdits produits, ne doivent pas être erronées et de nature à créer des confusions ou à induire en erreur les personnes auxquelles elles s'adressent, notamment en ce qui concerne:

- les indications prévues en application de l'article 47; cette disposition s'applique également lorsque ces indications sont utilisées dans une traduction, qu'elles renvoient à la provenance effective ou encore qu'elles soient assorties de mentions telles que «genre», «type», «méthode», «imitation», «marque» ou d'autres mentions similaires,
- les propriétés des produits telles que, notamment, la nature, la composition, le titre alcoométrique volumique, la couleur, l'origine ou la provenance, la qualité, la variété de vigne, l'année de récolte ou le volume nominal des récipients,
- l'identité et la qualité des personnes physiques ou morales ou d'un groupement des personnes participant ou ayant participé à l'élaboration ou au circuit commercial du produit, notamment de l'embouteilleur.

Article 49

1. Les produits dont la désignation ou la présentation ne correspondent pas aux dispositions du présent règlement ou aux modalités prises pour son application ne peuvent être détenus en vue de la vente ni mis en circulation dans la Communauté ni exportés.

Toutefois, en ce qui concerne les produits destinés à l'exportation, des dérogations aux dispositions du présent règlement peuvent:

- être autorisées par les États membres lorsque la législation du pays tiers d'importation l'exige,
- être prévues dans les modalités d'application dans les cas qui ne sont pas couverts par le premier tiret.

2. L'État membre sur le territoire duquel se trouve le produit dont la désignation ou la présentation ne sont pas conformes aux dispositions visées au paragraphe 1 prend les mesures nécessaires pour sanctionner les infractions commises selon la gravité de celles-ci.

L'État membre peut, cependant, autoriser la détention du produit en question en vue de la vente, de la mise en circulation dans la Communauté ou de l'exportation, à condition que la désignation ou la présentation de ce produit soient rendues conformes aux dispositions visées au paragraphe 1.

▼B

Article 50

1. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires permettant aux intéressés d'empêcher, dans les conditions prévues aux articles 23 et 24 de l'accord relatif aux aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, l'utilisation dans la Communauté d'une indication géographique identifiant des produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b), pour des produits qui ne sont pas originaires du lieu désigné par l'indication géographique en question, même lorsque la véritable origine des produits est indiquée ou que l'indication géographique est employée en traduction ou accompagnée de mentions telles que «genre», «type», «style», «imitation» ou d'autres mentions analogues.

2. Aux fins du présent article, on entend par «indications géographiques», des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un pays tiers qui est membre de l'Organisation mondiale du commerce ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, une réputation ou une autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.

3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent nonobstant d'autres dispositions de la législation communautaire établissant des règles pour la dénomination et la présentation des produits relevant du présent règlement.

Article 51

1. Aux fins de l'application du présent titre, on entend par «nom d'une unité géographique plus petite que l'État membre», le nom:

- d'un lieu-dit ou d'une unité groupant les lieux-dits,
- d'une commune ou d'une partie de commune,
- d'une sous-région ou d'une partie de sous-région viticole,
- d'une région autre qu'une région déterminée.

2. L'utilisation d'une indication géographique pour désigner des vins de table résultant d'un coupage de vins issus de raisins récoltés dans des aires de production différentes est admise si au moins 85 % du vin de table issu du coupage proviennent de l'aire de production dont il porte le nom.

Toutefois, l'utilisation, pour désigner des vins de table blancs, d'une indication géographique afférente à une aire de production située à l'intérieur de la zone viticole A ou de la zone viticole B n'est admise que si les produits composant le coupage sont issus de la zone viticole en cause ou si le vin en question résulte d'un coupage entre des vins de table de la zone viticole A et des vins de table de la zone viticole B.

3. Les États membres peuvent soumettre l'utilisation d'une indication géographique pour désigner un vin de table à la condition, notamment, qu'il soit obtenu intégralement à partir de certains cépages désignés expressément et qu'il provienne exclusivement du territoire, délimité de façon précise, dont il porte le nom.

Article 52

1. Si un État membre attribue le nom d'une région déterminée à un v.q.p.r.d. ainsi que, le cas échéant, à un vin destiné à être transformé en un tel v.q.p.r.d., ce nom ne peut être utilisé pour la désignation de produits du secteur vitivinicole ne provenant pas de cette région et/ou auxquels ce nom n'a pas été attribué conformément aux réglementations communautaire et nationale applicables. Il en est de même si un État membre a attribué le nom d'une commune, d'une partie de commune ou d'un lieu-dit uniquement à un v.q.p.r.d. ainsi que, le cas échéant, à un vin destiné à être transformé en un tel v.q.p.r.d.

Sans préjudice des dispositions communautaires concernant spécifiquement certains types de v.q.p.r.d., les États membres peuvent admettre, selon des conditions de production qu'ils déterminent, que le nom d'une région déterminée soit combiné avec une précision concernant le mode

▼B

d'élaboration ou le type de produit, ou avec le nom d'une variété de vigne ou son synonyme.

Par dérogation au premier alinéa, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à la majorité qualifiée, peut décider, jusqu'au 31 août 2001, d'autoriser que certains noms géographiques traditionnellement utilisés pour désigner un vin de table et devenus le nom d'une région déterminée puissent continuer à être utilisés également pour la désignation des vins de table pendant au maximum trois campagnes viticoles.

2. Les noms et les mentions suivants:

- le nom d'une variété de vigne,
- une mention spécifique traditionnelle visée à l'annexe VII, point A 2 c), deuxième tiret, quatrième sous-tiret, ou à l'annexe VIII, point D 2 c), deuxième tiret, ou
- une mention traditionnelle complémentaire visée à l'annexe VII, point B 1 b), cinquième tiret, pour autant qu'elle soit attribuée par un État membre pour la désignation d'un vin en vertu des dispositions communautaires,

ne peuvent être utilisés pour la désignation, la présentation et la publicité d'une boisson autre qu'un vin ou un moût de raisins qu'à la condition que tout risque de confusion sur la nature, l'origine ou la provenance et la composition de cette boisson soit exclu.

3. L'utilisation d'un nom ou d'une mention visés au point 2 ou d'un des termes «Hock», «Claret», «Liebfrauenmilch» et «Liebfraumilch», même accompagnés d'un terme tel que «genre», «type», «façon», «imitation» ou d'une autre expression analogue, est interdite pour la désignation et la présentation:

- d'une marchandise visée au code NC 2206, sauf si la marchandise en cause provient effectivement du lieu ainsi désigné,
- d'une marchandise mise dans le commerce avec des instructions apparentes pour en obtenir, chez le consommateur, une boisson qui imite le vin; toutefois, le nom d'une variété de vigne peut être utilisé si la marchandise en cause provient effectivement de cette variété, sauf si ce nom prête à confusion avec le nom d'une région déterminée ou d'une unité géographique utilisé pour la désignation d'un v.q.p.r.d.

4. Les noms:

- d'une région déterminée,
- d'une unité géographique plus petite que la région déterminée, pour autant que ce nom soit attribué par un État membre pour la désignation d'un vin en vertu des dispositions communautaires,

ne peuvent être utilisés pour la désignation, la présentation et la publicité d'une boisson autre qu'un vin ou un moût de raisins qu'à la condition:

- a) pour les produits visés aux codes NC 2009, 2202, 2205, 2206, 2207, 2208 et 2209 ainsi que pour les produits élaborés à partir d'une matière première vinicole que les noms et mentions précités soient reconnus dans l'État membre d'origine du produit et que cette reconnaissance soit compatible avec le droit communautaire;
- b) pour les boissons autres que celles visées au point a), que tout risque de confusion sur la nature, l'origine ou la provenance et la composition de cette boisson soit exclu.

Toutefois, même si la reconnaissance visée au point a) n'a pas eu lieu, ces noms peuvent continuer à être utilisés jusqu'au 31 décembre 2000 à condition de respecter le point b).

Article 53

1. Les modalités d'application du présent chapitre et des annexes VII et VIII sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75. Ces modalités portent notamment sur les dérogations, conditions et autorisations prévues auxdites annexes.

▼B

2. Les dispositions suivantes sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75:
- a) les indications, signes et autres marques visés à l'annexe VII, partie introductive, ou à l'annexe VIII, point A 2;
 - b) la liste des mentions traditionnelles spécifiques visée à l'annexe VII, point A 2 c), deuxième tiret, quatrième sous-tiret, ou visée à l'annexe VIII, point D 2 c), deuxième tiret;
 - c) les conditions d'utilisation des indications géographiques visées à l'annexe VII, point A 2;
 - d) les indications visées à l'annexe VII, point A 4;
 - e) les conditions d'utilisation des indications visées à l'annexe VII, point B 1, et le cadre d'emploi des indications visées à l'annexe VII, point B 3;
 - f) les indications visées à l'annexe VII, point B 2, et les conditions dans lesquelles elles sont utilisées;
 - g) la mesure et les conditions dans lesquelles les dispositions de l'annexe VII sont appliquées aux produits relevant du présent règlement, non visés à l'annexe VII, point A 1, ou à l'annexe VIII, et notamment les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermentés, les moûts de raisins concentrés, les vins nouveaux encore en fermentation et les vins de raisins surmûris, produits dans la Communauté;
 - h) les conditions de logement et de transport des produits dans des récipients ainsi que leur utilisation et leur marquage, y compris en ce qui concerne les récipients pour l'élaboration et l'entreposage des vins mousseux;
 - i) le cas échéant, l'attribution des noms d'unités géographiques visée à l'annexe VIII, point E 1, deuxième tiret;
 - j) les indications obligatoires et facultatives à faire figurer dans les registres, sur les documents officiels et sur les documents commerciaux;
 - k) les modalités visées à l'annexe VIII, respectivement point G 2 et point G 5;
 - l) les modalités et dispositions dérogatoires visées à l'annexe VIII, point I 6.

TITRE VI

VINS DE QUALITÉ PRODUITS DANS DES RÉGIONS DÉTERMINÉES*Article 54*

1. Par «vins de qualité produits dans des régions déterminées» (v.q.p.r.d.), on entend les vins répondant aux dispositions du présent titre et aux dispositions communautaires et nationales adoptées à cet égard.
2. Les v.q.p.r.d. comprennent les catégories suivantes:
- a) les vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées (v.l.q.p.r.d.), qui répondent à la définition du vin de liqueur;
 - b) les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées (v.m.q.p.r.d.), qui répondent à la définition du vin mousseux, y compris les v.m.q.p.r.d. du type aromatique;
 - c) les vins pétillants de qualité produits dans des régions déterminées (v.p.q.p.r.d.), qui répondent à la définition du vin pétillant;
 - d) les v.q.p.r.d. autres que ceux visés aux points a), b) et c).
3. Les produits aptes à donner un v.q.p.r.d. sont:
- a) les raisins frais;
 - b) les moûts de raisins;
 - c) les moûts de raisins partiellement fermentés;

▼B

- d) les vins nouveaux encore en fermentation;
 - e) les vins.
4. Les États membres communiquent à la Commission la liste des v.q.p.r.d. qu'ils ont reconnus, en indiquant, pour chacun de ces v.q.p.r.d., la référence aux dispositions nationales qui régissent leur production et leur élaboration.
5. La Commission publie ladite liste au *Journal officiel des Communautés européennes*, série C.

Article 55

1. Les dispositions à observer en ce qui concerne la production de v.q.p.r.d. sont, outre les règles nationales éventuellement adoptées en application de l'article 57, paragraphe 1, compte tenu des conditions traditionnelles de production pour autant qu'elles ne soient pas de nature à porter préjudice à la politique de qualité et au bon fonctionnement du marché intérieur, fondées sur les éléments suivants:
- a) délimitation de la zone de production;
 - b) encépagement;
 - c) pratiques culturales;
 - d) méthodes de vinification;
 - e) titre alcoométrique volumique minimal naturel;
 - f) rendement à l'hectare;
 - g) analyse et appréciation des caractéristiques organoleptiques.
2. Les dispositions visées au paragraphe 1 sont énoncées aux points A à J de l'annexe VI.
3. Les dispositions du point K de l'annexe VI s'appliquent uniquement aux v.m.q.p.r.d. Les dispositions du point L de l'annexe VI s'appliquent uniquement aux v.l.q.p.r.d.

Article 56

1. Les États membres établissent les règles selon lesquelles, au stade de la production:
- a) le producteur peut:
 - i) ne pas demander le classement en v.q.p.r.d. d'un produit figurant dans sa déclaration de récolte ou de production en tant que produit apte à donner un v.q.p.r.d.
 - ou
 - ii) déclasser un v.q.p.r.d. notamment en vin de table;
 - b) l'instance compétente à désigner par eux peut procéder au déclasserement d'un v.q.p.r.d.
2. Le déclasserement d'un v.q.p.r.d. au stade du commerce est effectué:
- a) par l'instance compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve ce vin:
 - i) lorsqu'il s'agit d'un vin originaire de cet État membre
 - ou
 - ii) lorsqu'il s'agit de petites quantités à déterminer;
 - b) par l'instance compétente de l'État membre dont le vin est originaire dans les cas non visés au point a).
3. Le déclasserement visé au paragraphe 2 est notamment décidé si l'instance compétente a constaté que:
- a) le vin a subi au cours du stockage ou du transport une altération qui a atténué ou modifié les caractéristiques du v.q.p.r.d. en cause;
 - b) le vin a fait l'objet de manipulations non admises ou n'est pas désigné licitement en tant que v.q.p.r.d.

▼B

Article 57

1. Outre les éléments visés à l'article 55, les États membres producteurs peuvent, compte tenu des usages loyaux et constants, définir toutes les conditions de production et caractéristiques complémentaires auxquelles doivent répondre les v.q.p.r.d.

2. Outre les autres dispositions prévues par le présent règlement, ►C1 les États membres producteurs ◄ peuvent, compte tenu des usages loyaux et constants, définir toutes caractéristiques ou conditions de production, d'élaboration et de circulation complémentaires ou plus rigoureuses pour les v.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire.

Article 58

Les modalités d'application du présent titre et de l'annexe VI sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent porter notamment sur:

- a) les décisions, exceptions, dérogations et listes visées au présent titre et à l'annexe VI;
- b) la délimitation des aires à proximité immédiate d'une région déterminée, compte tenu notamment de la situation géographique et des structures administratives;
- c) la destination des v.q.p.r.d. déclassés et les conditions régissant leur utilisation;
- d) des dispositions appropriées relatives à l'application systématique et généralisée des examens organoleptiques, à la destination des vins qui ne rempliraient pas les conditions requises par ces examens et aux conditions de cette destination;
- e) la détermination des petites quantités visées à l'article 56, paragraphe 2, point a) ii).

TITRE VII

RÉGIME DES ÉCHANGES AVEC LES PAYS TIERS

Article 59

1. Toute importation des produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) et b), dans la Communauté est soumise à la présentation d'un certificat d'importation. Toute importation des autres produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, et toute exportation des produits y visés peuvent être soumises à la présentation d'un certificat d'importation ou d'exportation.

2. Le certificat est délivré par les États membres à tout intéressé qui en fait la demande, quel que soit le lieu de son établissement dans la Communauté, sans préjudice des dispositions prises pour l'application des articles 62 et 63.

Le certificat est valable dans toute la Communauté.

La délivrance du certificat est subordonnée à la constitution d'une garantie assurant l'exécution de l'engagement d'importer ou d'exporter pendant la durée de validité du certificat et qui, sauf cas de force majeure, reste acquise, en tout ou en partie, si l'opération n'est pas réalisée dans ce délai ou n'est réalisée que partiellement.

3. Selon la procédure prévue à l'article 75 sont arrêtées:

- a) la liste des produits pour lesquels des certificats d'importation ou d'exportation sont exigés;
- b) la période de validité des certificats et les autres modalités d'application du présent article.

▼B

Article 60

1. Sauf dispositions contraires du présent règlement, les taux des droits du tarif douanier commun sont appliqués pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2.

2. Pour les jus et les moûts relevant des codes NC 2009 60 et 2204 30 pour lesquels l'application des droits du tarif douanier commun dépend du prix à l'importation du produit importé, la réalité de ce prix est vérifiée soit sur la base d'un contrôle lot par lot, soit à l'aide d'une valeur forfaitaire à l'importation, calculée par la Commission sur la base des cours des mêmes produits dans les pays d'origine.

Au cas où le prix d'entrée déclaré du lot concerné est supérieur à la valeur forfaitaire à l'importation, augmentée d'une marge arrêtée conformément au paragraphe 3 et qui ne peut pas dépasser la valeur forfaitaire de plus de 10 %, le dépôt d'une garantie égale aux droits à l'importation déterminée sur la base de la valeur forfaitaire à l'importation est requis.

Dans la mesure où, dans le cas visé au deuxième alinéa, le prix d'entrée du lot concerné n'est pas déclaré, l'application du tarif douanier commun dépend de la valeur forfaitaire à l'importation ou de l'application, dans les conditions à déterminer conformément au paragraphe 3, des dispositions pertinentes de la législation douanière.

3. Lorsque les dérogations prévues à l'article 44, paragraphe 15, sont appliquées à des produits importés, les importateurs déposent une garantie pour ces produits auprès des autorités douanières désignées au moment de la mise en libre pratique. Cette garantie est égale à un montant à déterminer. Elle est restituée sur présentation par l'importateur de la preuve, acceptée par les autorités douanières de l'État membre de la mise en libre pratique, que les moûts ont été transformés en jus de raisins, utilisés dans d'autres produits en dehors du secteur vinicole ou, s'ils ont été vinifiés, qu'ils ont été dûment étiquetés.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75. Ces modalités portent notamment sur la fixation des critères pour déterminer le régime de contrôle applicable et les éléments à prendre en considération pour le calcul des valeurs forfaitaires à l'importation, le niveau de la garantie visée au paragraphe 3 et les règles régissant la restitution de cette garantie.

Article 61

1. Afin d'éviter ou de contrer les effets préjudiciables sur le marché dans la Communauté pouvant résulter des importations de certains produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, l'importation, au taux du droit prévu au tarif douanier commun, d'un ou de plusieurs de ces produits est soumise au paiement d'un droit additionnel à l'importation si les conditions découlant de l'article 5 de l'accord sur l'agriculture conclu conformément à l'article 300 du traité dans le cadre des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay sont remplies, sauf lorsque les importations ne risquent pas de perturber le marché communautaire ou que les effets seraient disproportionnés par rapport à l'objectif recherché.

2. Les prix de déclenchement au-dessous desquels un droit additionnel à l'importation peut être imposé sont ceux transmis par la Communauté à l'Organisation mondiale du commerce.

Les volumes de déclenchement devant être dépassés pour l'imposition d'un droit additionnel à l'importation sont déterminés notamment sur la base des importations dans la Communauté dans les trois années précédant celle au cours de laquelle les effets préjudiciables visés au paragraphe 1 se présentent ou risquent de se présenter.

3. Les prix à l'importation à prendre en considération pour l'imposition d'un droit additionnel à l'importation sont déterminés sur la base des prix à l'importation caf de l'expédition considérée.

▼B

Les prix à l'importation caf sont vérifiés à cette fin sur la base des prix représentatifs pour le produit en question sur le marché mondial ou sur le marché d'importation communautaire pour le produit.

4. La Commission arrête les modalités d'application du présent article selon la procédure prévue à l'article 75. Ces modalités portent notamment sur:

- a) les produits auxquels des droits additionnels à l'importation sont appliqués conformément à l'article 5 de l'accord sur l'agriculture;
- b) les autres critères nécessaires pour assurer l'application du paragraphe 1 conformément à l'article 5 dudit accord.

Article 62

1. Les contingents tarifaires pour les produits relevant du présent règlement découlant des accords conclus conformément à l'article 300 du traité ou d'un autre acte du Conseil sont ouverts et gérés par la Commission conformément aux modalités arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

2. La gestion des contingents peut s'effectuer par l'application de l'une des méthodes suivantes ou par une combinaison de ces méthodes:

- a) méthode fondée sur l'ordre chronologique d'introduction des demandes (selon le principe «premier arrivé, premier servi»);
- b) méthode de répartition en proportion des quantités demandées lors de l'introduction des demandes (selon la méthode «de l'examen simultané»);
- c) méthode fondée sur la prise en compte des courants d'échanges traditionnels (selon la méthode «traditionnels/nouveaux arrivés»).

D'autres méthodes appropriées peuvent être établies. Elles doivent éviter toute discrimination entre les opérateurs intéressés.

3. La méthode de gestion établie tient compte, le cas échéant, des besoins d'approvisionnement du marché de la Communauté et de la nécessité de sauvegarder l'équilibre de celui-ci, tout en pouvant s'inspirer des méthodes appliquées dans le passé aux contingents correspondant à ceux visés au paragraphe 1, sans préjudice des droits découlant des accords conclus dans le cadre des négociations commerciales du cycle d'Uruguay.

4. Les modalités visées au paragraphe 1 prévoient l'ouverture des contingents sur une base annuelle et, si nécessaire, selon l'échelonnement approprié, déterminent la méthode de gestion à appliquer et comportent, le cas échéant:

- a) les dispositions garantissant la nature, la provenance et l'origine du produit;
- b) les dispositions relatives à la reconnaissance du document permettant de vérifier les garanties visées au point a);
- c) les conditions de délivrance et la durée de validité des certificats à l'importation.

Article 63

1. Dans la mesure nécessaire pour permettre l'exportation:

- a) des produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a), b) et c);
- b) des sucres relevant du code NC 1701, du glucose et du sirop de glucose relevant des codes NC 1702 30 91, 1702 30 99, 1702 40 90 et 1702 90 50, même sous la forme des produits relevant des codes NC 1702 30 51 et 1702 30 59, incorporés dans les produits relevant des codes NC 2009 60 11, 2009 60 71, 2009 60 79 et 2204 30 99,

sur la base des prix de ces produits dans le commerce international, et dans les limites découlant des accords conclus conformément à l'article 300 du traité, la différence entre ces prix et les prix dans la Communauté peut être couverte par une restitution à l'exportation.

▼B

2. En ce qui concerne l'attribution des quantités pouvant être exportées avec restitution est établie la méthode:

- a) la plus adaptée à la nature du produit et à la situation du marché en cause, permettant l'utilisation la plus efficace possible des ressources disponibles et tenant compte de l'efficacité et de la structure des exportations de la Communauté sans, toutefois, créer une discrimination entre les petits et les grands opérateurs;
- b) administrativement la moins lourde pour les opérateurs compte tenu des impératifs de gestion;
- c) évitant toute discrimination entre les opérateurs intéressés.

3. La restitution est la même pour toute la Communauté. Elle peut être différenciée selon les destinations lorsque la situation du commerce international ou les exigences spécifiques de certains marchés le nécessitent.

Les restitutions visées au paragraphe 1, point a), sont fixées selon la procédure prévue à l'article 75. Cette fixation a lieu de façon périodique.

Les restitutions fixées de façon périodique peuvent, en cas de nécessité, être modifiées dans l'intervalle par la Commission à la demande d'un État membre ou de sa propre initiative.

Les dispositions de l'article 64 relatives aux produits y visés s'appliquent à titre complémentaire.

4. La restitution n'est accordée que sur demande et sur présentation du certificat d'exportation y relatif.

5. Le montant de la restitution applicable lors de l'exportation des produits visés à l'article 1^{er} est celui qui est valable le jour de la demande du certificat et, dans le cas d'une restitution différenciée, applicable ce même jour:

- a) à la destination indiquée sur le certificat
- ou
- b) le cas échéant, à la destination réelle, si celle-ci est différente de la destination indiquée sur le certificat. Dans ce cas, le montant applicable ne peut pas dépasser le montant applicable à la destination indiquée sur le certificat.

Afin d'éviter l'utilisation abusive de la flexibilité prévue au présent paragraphe, des mesures appropriées peuvent être prises.

6. Il peut être dérogé aux paragraphes 4 et 5 pour les produits visés à l'article 1^{er} bénéficiant des restitutions dans le cadre d'actions d'aide alimentaire, selon la procédure prévue à l'article 75.

7. Le respect des limites en volume découlant des accords conclus conformément à l'article 300 du traité est assuré sur la base des certificats d'exportation délivrés au titre des périodes de référence y prévues, applicables aux produits concernés.

En ce qui concerne le respect des obligations des accords conclus dans le cadre des négociations commerciales du cycle d'Uruguay, la validité des certificats d'exportation n'est pas affectée par la fin d'une période de référence.

8. Les modalités d'application du présent article, y compris les dispositions concernant la redistribution des quantités exportables non attribuées ou non utilisées, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Article 64

1. Le présent article s'applique aux restitutions visées à l'article 63, paragraphe 1.

▼B

2. Le montant de la restitution pour les produits visés à l'article 63, paragraphe 1, point b), est égal:

- a) pour le sucre brut et le sucre blanc, au montant de la restitution pour l'exportation de ces produits en l'état, fixé conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 1785/81 du Conseil du 30 juin 1981 portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre ⁽¹⁾, et aux dispositions prises pour son application;
- b) pour le glucose et le sirop de glucose, au montant de la restitution pour l'exportation de ces produits en l'état, fixé conformément à l'article 13 du règlement (CEE) n° 1766/92 du Conseil du 30 juin 1992 portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales ⁽²⁾, et aux dispositions prises pour son application.

Pour pouvoir bénéficier de la restitution, les produits transformés doivent être accompagnés, lors de leur exportation, d'une déclaration du demandeur indiquant les quantités de sucre brut, de sucre blanc, de glucose ou de sirop de glucose mises en œuvre dans la fabrication.

L'exactitude de cette déclaration est soumise au contrôle des autorités compétentes de l'État membre concerné.

3. Les restitutions sont fixées en prenant en considération les éléments suivants:

- a) la situation et les perspectives d'évolution:
 - i) sur le marché de la Communauté, en ce qui concerne les prix des produits visés à l'article 63, paragraphe 1, et les disponibilités;
 - ii) dans le commerce international, en ce qui concerne les prix de ces produits;
- b) les frais de commercialisation et frais de transport les plus favorables à partir des marchés de la Communauté jusqu'aux ports ou autres lieux d'exportation de la Communauté, ainsi que les frais d'approche jusqu'aux pays de destination;
- c) les objectifs de l'organisation commune du marché vitivinicole, qui sont d'assurer à ce marché une situation équilibrée et un développement naturel sur le plan des prix et des échanges;
- d) les limites découlant des accords conclus conformément à l'article 300 du traité;
- e) la nécessité d'éviter des perturbations sur le marché de la Communauté;
- f) l'aspect économique des exportations envisagées.

4. Les prix sur le marché de la Communauté visés à l'article 63, paragraphe 1, sont établis compte tenu des prix pratiqués qui se révèlent les plus favorables pour l'exportation.

Les prix dans le commerce international visés à l'article 63, paragraphe 1, sont établis compte tenu:

- a) des cours constatés sur les marchés des pays tiers;
- b) des prix les plus favorables à l'importation en provenance des pays tiers pratiqués dans les pays tiers de destination;
- c) des prix à la production constatés dans les pays tiers exportateurs compte tenu, le cas échéant, des subventions accordées par ces pays;
- d) des prix d'offre à la franco frontière de la Communauté.

5. Sans préjudice de l'article 63, paragraphe 3, troisième alinéa, la périodicité selon laquelle est fixée la liste des produits pour lesquels une restitution est effectivement accordée ainsi que le montant de cette restitution sont arrêtés selon la procédure prévue à l'article 75.

⁽¹⁾ JO L 177 du 1.7.1981, p. 4. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1148/98 (JO L 159 du 3.6.1998, p. 38).

⁽²⁾ JO L 181 du 1.7.1992, p. 21. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1253/1999 (JO L 160 du 26.6.1999, p. 18).

▼B

6. La restitution est payée lorsque la preuve est apportée que les produits:

- a) sont d'origine communautaire;
 - b) ont été exportés hors de la Communauté
- et
- c) dans le cas d'une restitution différenciée, ont atteint la destination indiquée sur le certificat ou une autre destination pour laquelle une restitution a été fixée, sans préjudice de l'article 63, paragraphe 5, point b). Toutefois, des dérogations à cette règle peuvent être prévues selon la procédure définie à l'article 75, sous réserve de conditions à déterminer qui soient de nature à offrir des garanties équivalentes.

Des dispositions complémentaires peuvent être arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

7. Sans préjudice du paragraphe 6, point a), en l'absence d'une dérogation accordée conformément à la procédure prévue à l'article 75, aucune restitution n'est accordée lors de l'exportation de produits importés de pays tiers et réexportés vers des pays tiers.

Article 65

1. Dans la mesure nécessaire au bon fonctionnement de l'organisation commune du marché vitivinicole, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, peut, dans des cas particuliers, exclure totalement ou partiellement le recours au régime de perfectionnement actif pour les produits visés à l'article 1^{er}.

2. Par dérogation au paragraphe 1, si la situation visée au paragraphe 1 revêt une urgence particulière et si le marché communautaire est perturbé ou risque d'être perturbé par le régime du perfectionnement actif ou passif, la Commission, à la demande d'un État membre ou de sa propre initiative, décide des mesures nécessaires, qui sont communiquées au Conseil et aux États membres, dont la durée de validité ne peut pas dépasser six mois et qui sont immédiatement applicables. Si la Commission a été saisie d'une demande d'un État membre, elle décide dans le délai d'une semaine suivant la réception de la demande.

3. Tout État membre peut déférer au Conseil la décision de la Commission dans le délai d'une semaine suivant le jour de sa communication. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut confirmer, modifier ou abroger la décision de la Commission. Si le Conseil n'a pas pris de décision dans un délai de trois mois, la décision de la Commission est réputée abrogée.

Article 66

1. Les règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée et les règles particulières pour son application s'appliquent au classement des produits relevant du présent règlement; la nomenclature tarifaire résultant de l'application du présent règlement est reprise dans le tarif douanier commun.

2. Sauf dispositions contraires du présent règlement ou arrêtées en vertu d'une disposition de celui-ci sont interdites:

- a) la perception de toute taxe d'effet équivalant à un droit de douane;
- b) l'application de toute restriction quantitative ou mesure d'effet équivalent.

Article 67

1. L'importation des produits visés au présent règlement ayant fait l'objet d'une adjonction d'alcool, à l'exception de ceux correspondant aux produits originaires de la Communauté pour lesquels cette adjonction est admise, est interdite.

▼B

2. Les modalités d'application du présent article, et notamment les conditions de correspondance des produits, ainsi que les dérogations au paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Article 68

1. Les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) et b), ne peuvent être importés que lorsque les conditions suivantes sont remplies:

- a) pour tous les produits:
 - i) s'ils correspondent aux dispositions auxquelles sont soumises la production, la mise en circulation et, le cas échéant, la livraison à la consommation humaine directe dans le pays tiers dont ils sont originaires, la preuve que cette condition est remplie étant fournie par une attestation délivrée par un organisme du pays tiers dont le produit est originaire figurant sur une liste à arrêter;
 - ii) dans le cas où ils sont destinés à la consommation humaine directe, s'ils sont accompagnés d'un bulletin d'analyse établi par un organisme ou service désigné par le pays tiers dont ce produit est originaire;
- b) pour les vins destinés à la consommation humaine directe autres que les vins de liqueur et les vins mousseux:
 - i) s'ils ont un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 9 % vol et un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol;
 - ii) s'ils ont une teneur en acidité totale exprimée en acide tartrique non inférieure à 3,5 grammes par litre, soit 46,6 milliéquivalents par litre.

2. Il peut être prévu, selon la procédure définie à l'article 75:

- a) la définition des caractéristiques que doivent présenter les vins de liqueur et les vins mousseux, ainsi que des dérogations aux dispositions du paragraphe 1, point b);
- b) que certains produits visés au paragraphe 1 transportés en quantités limitées et conditionnés en petits récipients soient exonérés de la présentation de l'attestation et du bulletin d'analyse prévus au paragraphe 1, point a);
- c) que certains vins accompagnés d'un certificat d'appellation d'origine ou d'un certificat d'origine soient exonérés partiellement ou totalement de l'exigence des éléments figurant dans l'attestation ou dans le bulletin d'analyse prévus au paragraphe 1, point a).

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Article 69

1. Si, dans la Communauté, le marché d'un ou de plusieurs des produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, subit, ou est menacé de subir, du fait des importations ou exportations, des perturbations graves susceptibles de mettre en péril les objectifs de l'article 33 du traité, des mesures appropriées peuvent être appliquées dans les échanges avec les pays tiers jusqu'à ce que la perturbation ou la menace de perturbation ait disparu.

Pour apprécier si la situation justifie l'application de ces mesures, il est tenu compte, en particulier:

- a) des quantités pour lesquelles des certificats d'importation ont été délivrés ou demandés et de la situation du marché du vin dans la Communauté;
- b) le cas échéant, de l'importance de l'intervention.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête les règles générales concernant l'application du présent paragraphe et définit les cas et les limites dans lesquels les États membres peuvent prendre des mesures conservatoires.

▼B

2. Si la situation visée au paragraphe 1 se présente, la Commission, à la demande d'un État membre ou de sa propre initiative, décide des mesures nécessaires, qui sont communiquées aux États membres et immédiatement applicables. Si la Commission a été saisie d'une demande d'un État membre, elle en décide dans les trois jours ouvrables qui suivent la réception de la demande.
3. Tout État membre peut déférer au Conseil la mesure prise par la Commission dans le délai de trois jours ouvrables suivant le jour de sa communication. Le Conseil se réunit sans délai. Il peut, à la majorité qualifiée, modifier ou annuler la mesure en cause.
4. Les dispositions du présent article sont appliquées dans le respect des obligations découlant des accords internationaux conclus conformément à l'article 300, paragraphe 2, du traité.

TITRE VIII**DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES***Article 70*

1. Les produits relevant du présent règlement ne peuvent circuler à l'intérieur de la Communauté que s'ils sont accompagnés d'un document contrôlé par l'administration.
2. Les personnes physiques ou morales ou les groupements de personnes détenant de tels produits pour l'exercice de leur profession, notamment les producteurs, les embouteilleurs, les transformateurs ainsi que les négociants à déterminer, ont l'obligation de tenir des registres indiquant les entrées et les sorties desdits produits.
3. Les modalités d'application du présent article, notamment la nature et le type du document visé au paragraphe 1, ainsi que les dérogations au présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Article 71

1. Sauf dispositions contraires du présent règlement, les articles 87, 88 et 89 du traité s'appliquent à la production et au commerce des produits relevant du présent règlement.
2. Le chapitre II du titre II ne fait pas obstacle à l'octroi d'aides nationales destinées à atteindre des objectifs analogues à ceux dudit chapitre. Le paragraphe 1 s'applique néanmoins à de telles aides.

Article 72

1. Les États membres désignent une ou plusieurs instances qu'ils chargent de contrôler le respect des dispositions communautaires dans le secteur vitivinicole. Ils désignent également les laboratoires autorisés à effectuer des analyses officielles dans le secteur vitivinicole.
2. Les États membres communiquent à la Commission les noms et adresses de ces instances et laboratoires. La Commission transmet ces informations aux autres États membres.
3. La Commission constitue un corps d'agents spécifiques chargés de collaborer aux contrôles sur place avec les instances compétentes des États membres, en vue d'assurer l'application uniforme de la réglementation vitivinicole.
4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Ces modalités peuvent comporter notamment des dispositions:

- a) visant à assurer une application uniforme des dispositions communautaires dans le secteur vitivinicole, notamment en matière de contrôle;
- b) régissant les relations entre les instances désignées;

▼B

- c) régissant les modalités financières spécifiques en vue de l'amélioration des contrôles;
- d) régissant les sanctions administratives;
- e) régissant les pouvoirs et obligations des inspecteurs désignés.

Article 73

Les États membres et la Commission se communiquent les données nécessaires à la mise en œuvre du présent règlement. Les modalités de cette communication, y compris la nature et la présentation des données à transmettre, les délais de leur communication et la diffusion des données recueillies sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 75.

Article 74

Il est institué un comité de gestion des vins (ci-après dénommé «comité»), composé de représentants des États membres et présidé par un représentant de la Commission.

▼M5*Article 75*

1. La Commission est assistée par le comité de gestion des vins.
2. Dans le cas où il est fait référence au présent article, les articles 4 et 7 de la décision 1999/468/CE ⁽¹⁾ s'appliquent.

La période prévue à l'article 4, paragraphe 3, de la décision 1999/468/CE est fixée à un mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

▼B*Article 76*

Le comité peut examiner toute autre question soulevée par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

Article 77

1. Le présent règlement est appliqué en tenant compte, parallèlement et de manière appropriée, des objectifs prévus aux articles 33 et 131 du traité.
2. Le présent règlement est appliqué dans le respect des obligations découlant des accords internationaux conclus conformément à l'article 300, paragraphe 2, du traité.

Article 78

1. Le règlement (CE) n° 1258/1999 et ses modalités d'application s'appliquent aux produits relevant du présent règlement.
2. La prime visée au chapitre II du titre II, le soutien visé au chapitre III du titre II, l'aide visée au chapitre I du titre III, les achats et le soutien visés au chapitre II du titre III, les aides visées au chapitre III du titre III ainsi que les restitutions visées au titre VII sont considérés comme des interventions destinées à la régularisation des marchés agricoles au sens de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1258/1999.
3. Sans préjudice de dispositions plus restrictives, le soutien communautaire qui peut être accordé en vertu du titre III et les restitutions qui peuvent être accordées en vertu du titre VII ne peuvent l'être qu'en ce qui concerne des produits élaborés dans la Communauté à partir de raisins récoltés dans la Communauté.

⁽¹⁾ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

▼B*Article 79*

En vue de prévenir l'apparition d'excédents de vins de table et de vins aptes à produire des vins de table, les États membres peuvent arrêter une limite pour les rendements agronomiques, exprimée en nombre d'hectolitres par hectare, dont le dépassement entraîne pour les producteurs l'inéligibilité aux aides du présent règlement.

Article 80

Conformément à la procédure prévue à l'article 75, des mesures sont prises:

- a) pour faciliter la transition entre les dispositions des règlements visés à l'article 81 et celles du présent règlement
- et
- b) en tant que de besoin, pour résoudre des problèmes pratiques spécifiques. Pour autant qu'elles soient dûment justifiées, ces mesures peuvent déroger à certaines dispositions du présent règlement.

Article 81

Les règlements (CEE) n° 346/79, (CEE) n° 351/79, (CEE) n° 460/79, (CEE) n° 456/80, (CEE) n° 457/80, (CEE) n° 458/80, (CEE) n° 1873/84, (CEE) n° 895/85, (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 823/87, (CEE) n° 1442/88, (CEE) n° 3877/88, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2046/89, (CEE) n° 2048/89, (CEE) n° 2389/89, (CEE) n° 2390/89, (CEE) n° 2391/89, (CEE) n° 2392/89, (CEE) n° 3677/89, (CEE) n° 3895/91, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 2333/92 sont abrogés.

Article 82

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.

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



ANNEXE I

DÉFINITIONS DES PRODUITS

Les définitions suivantes s'appliquent:

- aux produits obtenus dans la Communauté à partir de raisins récoltés dans celle-ci, y inclus les vins visés au point 15, sixième tiret, et
- aux produits autres que ceux visés aux points 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 et 24, lorsqu'ils sont:
 - originaires de pays tiers, ou
 - élaborés dans la Communauté à partir de raisins récoltés en dehors de celle-ci, dans la mesure où leur élaboration est admise conformément au présent règlement.

Les définitions des produits vitivinicoles auxquels la présente annexe ne s'applique pas sont arrêtées, pour autant que de besoin, conformément au présent règlement, selon la procédure prévue à l'article 75.

1. *Raisins frais*: le fruit de la vigne utilisé en vinification, mûr ou même légèrement passerillé, susceptible d'être foulé ou pressé avec des moyens ordinaires de cave et d'engendrer spontanément une fermentation alcoolique.
2. *Moût de raisins*: le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique volumique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.
3. *Moût de raisins partiellement fermenté*: le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1 % vol et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total; toutefois, certains v.q.p.r.d. dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur aux trois cinquièmes de leur titre alcoométrique volumique total sans être inférieur à 4,5 % vol ne sont pas considérés comme moût partiellement fermenté.
4. *Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés*: le produit provenant de la fermentation partielle d'un moût de raisins obtenu à partir de raisins passerillés, dont la teneur totale en sucre avant fermentation est au minimum de 272 grammes par litre et dont le titre alcoométrique volumique naturel et acquis ne peut être inférieur à 8 % vol. Toutefois, certains vins qui répondent à ces exigences ne sont pas considérés comme du moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés.
5. *Moût de raisins frais, muté à l'alcool*: le produit:
 - ayant un titre alcoométrique volumique acquis égal ou supérieur à 12 % vol et inférieur à 15 % vol, et
 - obtenu par addition à un moût de raisins non fermenté, ayant un titre alcoométrique volumique naturel non inférieur à 8,5 % vol et provenant exclusivement de variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5:
 - soit d'alcool neutre d'origine vinique, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 95 % vol,
 - soit d'un produit non rectifié provenant de la distillation du vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 80 % vol.
6. *Moût de raisins concentré*: le moût de raisins non caramélisé:
 - obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir, ne soit pas inférieure à 50,9 %,
 - provenant exclusivement de variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5,
 - issu de moûts de raisins ayant au moins le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé pour la zone viticole où les raisins ont été récoltés.

Un titre alcoométrique volumique acquis du moût de raisins concentré n'excédant pas 1 % vol est admis.

7. *Moût de raisins concentré rectifié*: le produit liquide non caramélisé:
 - obtenu par déshydratation partielle de moût de raisins effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir, ne soit pas inférieure à 61,7 %,

▼B

- ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre,
- présentant les caractéristiques suivantes:
 - un pH non supérieur à 5 à 25 ° Brix,
 - une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100 sur moût de raisins concentré à 25 ° Brix,
 - une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,
 - un indice Folin-Ciocalteu non supérieur à 6 à 25 ° Brix,
 - une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
 - une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
 - une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
 - une conductivité à 25 ° Brix et à 20 °C non supérieure à 120 micro-Siemens par centimètre,
 - une teneur en hydroxyméthylfurfural non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
 - une présence de mésoinositol,
- provenant exclusivement de variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5,
- issu de moût de raisins ayant au moins le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé pour la zone viticole où les raisins ont été récoltés.

Un titre alcoométrique volumique acquis du moût de raisins concentré rectifié n'excédant pas 1 % vol est admis.

8. *Jus de raisins*: le produit liquide non fermenté mais fermentescible obtenu par des traitements appropriés afin d'être consommé en l'état; il est obtenu:
- a) à partir de raisins frais ou de moût de raisins ou
 - b) par reconstitution:
 - de moût de raisins concentré ou
 - de jus de raisins concentré.

Un titre alcoométrique volumique acquis du jus de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.

9. *Jus de raisins concentré*: le jus de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle de jus de raisins effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir, ne soit pas inférieure à 50,9 %.

Un titre alcoométrique volumique acquis du jus de raisins concentré n'excédant pas 1 % vol et admis.

10. *Vin*: le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.
11. *Vin nouveau encore en fermentation*: le vin dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.
12. *Vin apte à donner du vin de table*: le vin:
- provenant exclusivement de variétés de vigne visées à l'article 42 paragraphe 5;
 - produit dans la Communauté;
 - ayant au moins le titre alcoométrique volumique naturel minimal fixé pour la zone viticole où il a été produit.
13. *Vin de table*: le vin autre que les v.q.p.r.d.:
- provenant exclusivement de variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5,
 - obtenu dans la Communauté,
 - ayant, après les opérations éventuelles mentionnées au point D de l'annexe V, un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol, pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B, et non inférieur à 9 % vol pour les autres zones viticoles, ainsi qu'un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol,
 - ayant, en outre, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées, une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

▼B

Toutefois, pour les vins produits sur certaines superficies viticoles à déterminer, obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique volumique total peut être portée à 20 % vol.

Le vin de table appelé «retsina» est le vin de table produit uniquement sur le territoire géographique de la Grèce à partir de moût de raisins traité à la résine de pin d'Alep. L'utilisation de résine de pin d'Alep n'est admise qu'afin d'obtenir un vin de table «retsina» dans des conditions définies par la réglementation grecque en vigueur.

14. *Vin de liqueur*: le produit:

A. ayant:

- un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol,
- un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 17,5 % vol à l'exception de certains vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées (v.l.q.p.r.d.) figurant sur une liste à arrêter;

B. obtenu:

a) à partir:

- soit de moût de raisins partiellement fermenté,
- soit de vin,
- soit du mélange des produits précités,
- soit, pour certains v.l.q.p.r.d. à déterminer, de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin,

tous les produits précités devant, pour les vins de liqueur et les v.l.q.p.r.d.:

- provenir de variétés de vigne qui sont choisies parmi celles visées à l'article 42, paragraphe 5, et
- avoir, à l'exception de certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter, un titre alcoométrique volumique naturel initial non inférieur à 12 % vol;

b) et par addition:

i) seuls ou en mélange:

- d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 96 % vol,
- de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;

ii) ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants:

- moût de raisins concentré,
- mélange d'un des produits visés au point i) avec un moût de raisins visé au point a), premier et quatrième tirets;

iii) pour certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter:

- soit des produits visés au point i), seuls ou en mélange,
- soit d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - alcool de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 95 % vol et non supérieur à 96 % vol,
 - eau-de-vie de vin ou de marc de raisins ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol,
 - eau-de-vie de raisins secs ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol,
- ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
 - moût de raisins concentré obtenu par l'action du feu direct qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition de moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré,
 - mélange d'un des produits visés au deuxième tiret avec un moût de raisins visé au point a), premier et quatrième tirets.

▼B

15. *Vin mousseux*: sauf dérogation visée à l'article 44, paragraphe 3, le produit obtenu par première ou seconde fermentation alcoolique:

- de raisins frais,
- de moût de raisins,
- de vin,

aptes à donner du vin de table,

- de vin de table,
- de v.q.p.r.d.,
- des vins importés, figurant sur une liste à arrêter, issus de variétés de vigne et de régions viticoles assurant des caractéristiques qui les différencient des vins communautaires,

caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation et qui, conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, présente une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

16. *Vin mousseux gazéifié*: le produit:

- obtenu à partir de vin de table,
- caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz et
- présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

17. *Vin pétillant*: le produit:

- obtenu à partir de vin de table, de v.q.p.r.d. ou de produits aptes à donner du vin de table ou du v.q.p.r.d., pour autant que ces vins ou produits aient un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 9 % vol,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 7 % vol,
- présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars,
- présenté en récipients de 60 litres ou moins.

18. *Vin pétillant gazéifié*: le produit:

- obtenu à partir de vin de table, de v.q.p.r.d., de produits aptes à donner du vin de table ou du v.q.p.r.d.,
- ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol,
- présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars,
- présenté en récipients de 60 litres ou moins.

19. *Vinaigre de vin*: le vinaigre:

- obtenu exclusivement par fermentation acétique du vin et
- ayant une teneur en acidité totale non inférieure à 60 grammes par litre, exprimée en acide acétique.

20. *Lie de vin*: le résidu se déposant dans les récipients contenant du vin après la fermentation ou lors du stockage ou après traitement autorisé, ainsi que le résidu issu de la filtration ou de la centrifugation de ce produit.

Sont également considérés comme lie de vin:

- le résidu se déposant dans les récipients contenant du moût de raisins lors du stockage ou après traitement autorisé,
- le résidu obtenu lors de la filtration ou de la centrifugation de ce produit.

21. *Marc de raisins*: le résidu du pressurage des raisins frais, fermenté ou non.

22. *Piquette*: le produit obtenu:

- par la fermentation de marcs de raisins vierges macérés dans l'eau ou
- par épuisement avec de l'eau de marcs de raisins fermentés.

23. *Vin viné*: le produit:

- ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 18 % vol et non supérieur à 24 % vol,

▼B

- obtenu exclusivement par adjonction d'un produit non rectifié, provenant de la distillation du vin et ayant un titre alcoométrique volumique acquis maximal de 86 % vol à un vin ne contenant pas de sucre résiduel et
- ayant une acidité volatile maximale de 1,5 gramme par litre, exprimée en acide acétique.

24. *Vin de raisins surmûris*: le produit:

- fabriqué dans la Communauté, sans enrichissement, à partir de raisins récoltés dans la Communauté provenant des variétés de vigne visées à l'article 42, paragraphe 5, et figurant sur une liste à arrêter;
- ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 15 % vol;
- ayant un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 16 % vol et un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 12 % vol.

Les États membres peuvent prévoir une période de vieillissement pour ce produit.



ANNEXE II

TITRES ALCOOMÉTRIQUES

1. *Titre alcoométrique volumique acquis*: le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
2. *Titre alcoométrique volumique en puissance*: le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptible d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
3. *Titre alcoométrique volumique total*: la somme des titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance.
4. *Titre alcoométrique volumique naturel*: le titre alcoométrique volumique total du produit considéré avant tout enrichissement.
5. *Titre alcoométrique massique acquis*: le nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit.
6. *Titre alcoométrique massique en puissance*: le nombre de kilogrammes d'alcool pur susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 kilogrammes du produit.
7. *Titre alcoométrique massique total*: la somme des titres alcoométriques massiques acquis et en puissance.



ANNEXE III

ZONES VITICOLES

1. La zone viticole A comprend:
 - a) en Allemagne: les superficies plantées en vignes autres que celles comprises dans la zone viticole B;
 - b) au Luxembourg: la région viticole luxembourgeoise;
 - c) en Belgique, aux Pays-Bas, au Danemark, en Irlande, en Suède et au Royaume-Uni: l'aire viticole de ces pays.
2. La zone viticole B comprend:
 - a) en Allemagne, les superficies plantées en vignes dans la région déterminée Baden;
 - b) en France, les superficies plantées en vigne dans les départements non mentionnés dans la présente annexe ainsi que dans les départements suivants:
 - pour l'Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
 - pour la Lorraine: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - pour la Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne,
 - pour le Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
 - pour la Savoie: Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan),
 - pour le Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre;
 - c) en Autriche: l'aire viticole autrichienne.
3. La zone viticole C I a) comprend:
 - a) en France, les superficies plantées en vigne:
 - dans les départements suivants: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne,
 - dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar),
 - dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, Buzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Pierreville, Valgorge et la Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche;
 - b) en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les provinces d'Asturias, Cantabria, Guipúzcoa, La Coruña et Vizcaya;
 - c) au Portugal, les superficies plantées en vignes dans la partie de la région de Norte qui correspond à l'aire viticole déterminée de «Vinho Verde», ainsi que dans les «Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Verdas» (à l'exception des «Freguesias da Carvoeira e Dois Portos»), faisant partie de la «Região vitícola da Extremadura».
4. La zone viticole C I b) comprend, en Italie, les superficies plantées en vigne dans la région du Val d'Aoste ainsi que dans les provinces de Sondrio, Bolzano, Trente et Belluno.
5. La zone viticole C II comprend:
 - a) en France, les superficies plantées en vigne:
 - dans les départements suivants: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse,
 - dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, la Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour et Sainte-Maxime,

▼B

- dans l'arrondissement de Nyons et dans les cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar dans le département de la Drôme,
 - dans les unités administratives du département de l'Ardèche non comprises au point 3 a);
- b) en Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Abruzzes, Campanie, Émilie-Romagne, Frioul-Vénétie Julienne, Latium, Ligurie, Lombardie, à l'exception de la province de Sondrio, Marches, Molise, Piémont, Toscane, Ombrie, Vénétie, à l'exception de la province de Belluno, y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île d'Elbe et les autres îles de l'archipel toscan, les îles Pontines et les îles de Capri et d'Ischia;
- c) en Espagne, les superficies plantées en vigne:
- dans les provinces suivantes:
 - Lugo, Orense, Pontevedra,
 - Ávila (à l'exception des communes qui correspondent à la «comarca» viticole déterminée de Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanque, Ségovie, Soria, Valladolid, Zamora,
 - La Rioja,
 - Álava,
 - Navarre,
 - Huesca,
 - Barcelone, Gerona, Lérida,
 - dans la partie de la province de Zaragoza située au nord du Río Ebro,
 - dans les communes de la province de Tarragona comprises dans l'appellation d'origine Penedés,
 - dans la partie de la province de Tarragona qui correspond à la «comarca» viticole déterminée de Conca de Barberá.
6. La zone viticole C III a) comprend, en Grèce, les superficies plantées en vigne dans les nomoi suivants: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larissa, Ioannina, Lefkada, Achaïa, Messinia, Arcadia, Corinthia, Heraclion, Chania, Rethymno, Samos, Lassithi, ainsi que dans l'île de Santorin.
7. La zone viticole C III b) comprend:
- a) en France, les superficies plantées en vigne:
 - dans les départements de la Corse,
 - dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, la Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour et Sainte-Maxime,
 - dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales;
 - b) en Italie, les superficies plantées en vigne, dans les régions suivantes: Calabre, Basilicata, Pouilles, Sardaigne et Sicile, y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île de Pantelleria, les îles Éoliennes, Égates et Pélages;
 - c) en Grèce, les superficies plantées en vignes non comprises au point 6;
 - d) en Espagne, les superficies plantées en vignes non visées au point 3, lettre b), ni au point 5, lettre c);
 - e) au Portugal, les superficies plantées en vigne dans les régions non comprises dans la zone C I a).
8. La délimitation des territoires couverts par les unités administratives mentionnées à la présente annexe est celle qui résulte des dispositions nationales en vigueur au 15 décembre 1981 ainsi que, en ce qui concerne l'Espagne, des dispositions nationales en vigueur au 1^{er} mars 1986 et, en ce qui concerne le Portugal, des dispositions nationales en vigueur au 1^{er} mars 1998.



ANNEXE IV

LISTE DES PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS

1. Pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés 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:
 - a) l'aération ou l'addition d'oxygène;
 - b) les traitements thermiques;
 - c) la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que son emploi ne laisse pas de résidus indésirables dans le produit ainsi traité;
 - d) l'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, ou d'argon ou d'azote, soit seuls, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air;
 - e) l'emploi de levures de vinification;
 - f) l'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des pratiques suivantes:
 - addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium dans certaines limites;
 - addition ►C1 de sulfite d'ammonium ◄ ou de bisulfite d'ammonium dans certaines limites;
 - addition de dichlorhydrate de thiamine dans certaines limites;
 - g) l'emploi d'anhydride sulfureux, également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium;
 - h) l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;
 - i) le traitement des moûts blancs et des vins blancs nouveaux encore en fermentation par des charbons à usage œnologique dans certaines limites;
 - j) la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique:
 - gélatine alimentaire,
 - colle de poisson,
 - caséine et caséinates de potassium,
 - ovalbumine et/ou lactalbumine,
 - bentonite,
 - dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
 - kaolin,
 - tanin,
 - enzymes pectolytiques,
 - préparation enzymatique de bêtaglucanase dans des conditions à déterminer;
 - k) l'emploi d'acide sorbique ou de sorbate de potassium;
 - l) l'emploi d'acide tartrique pour l'acidification dans les conditions visées à l'annexe IV *bis*, points E et G;
 - m) l'emploi pour la désacidification, dans les conditions visées à l'annexe IV *bis*, points E et G, d'une ou plusieurs des substances suivantes:
 - tartrate neutre de potassium,
 - bicarbonate de potassium,
 - carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des ►C1 acides L (+) tartrique et ◄ L (-) malique,
 - tartrate de calcium,
 - acide tartrique dans des conditions à déterminer,
 - préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée;
 - n) l'emploi de résine de pin d'Alep dans des conditions à déterminer;
 - o) l'emploi de préparations d'écorces de levures dans certaines limites;
 - p) l'emploi de polyvinylpyrrolidone, dans certaines limites et dans des conditions à déterminer;

▼B

- q) l'emploi de bactéries lactiques en suspension vinique dans des conditions à déterminer;
 - r) l'addition de lysozyme dans des limites et conditions à déterminer.
2. Pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié:
- a) l'aération;
 - b) les traitements thermiques;
 - c) la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que son emploi ne laisse pas de résidus indésirables dans le produit ainsi traité;
 - d) l'emploi d'anhydride sulfureux également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium;
 - e) l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;
 - f) le traitement par des charbons à usage œnologique;
 - g) l'emploi du carbonate de calcium, contenant éventuellement des petites quantités de sel double de calcium, des acides L (+) tartrique et L (–) malique;
 - h) l'utilisation de résines échangeuses d'ions dans des conditions à déterminer.
3. Pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés pour le moût de raisins partiellement fermenté destiné 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.:
- a) l'utilisation dans des vins secs et dans des quantités non supérieures à 5 % de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs;
 - b) l'aération ou le barbotage à l'aide d'argon ou d'azote;
 - c) les traitements thermiques;
 - d) la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que son emploi ne laisse pas de résidus indésirables dans le produit ainsi traité;
 - e) l'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, ou d'argon ou d'azote, soit seuls, soit en mélanges entre eux, uniquement afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air;
 - f) l'addition d'anhydride carbonique dans certaines limites;
 - g) l'emploi, dans les conditions prévues par le présent règlement, d'anhydride sulfureux, également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium;
 - h) l'addition d'acide sorbique ou de sorbate de potassium, sous réserve que la teneur finale en acide sorbique du produit traité, mis à la consommation humaine directe, ne soit pas supérieure à 200 mg/l;
 - i) l'addition d'acide L-ascorbique dans certaines limites;
 - j) l'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin, dans certaines limites;
 - k) l'emploi pour l'acidification d'acide tartrique, dans les conditions visées à l'annexe V, points E et G;
 - l) l'emploi pour la désacidification, dans les conditions visées à l'annexe V, points E et G d'une ou plusieurs des substances suivantes:
 - tartrate neutre de potassium,
 - bicarbonate de potassium,
 - carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L (+) tartrique et L (–) malique,
 - tartrate de calcium,
 - acide tartrique, dans des conditions à déterminer,
 - préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée;
 - m) la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique:
 - gélatine alimentaire,
 - colle de poisson,

▼B

- caséine et caséinates de potassium,
 - ovalbumine et/ou lactalbumine,
 - bentonite,
 - dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
 - kaolin,
 - préparation enzymatique de bêtaglucanase dans des conditions à déterminer;
- n) l'addition de tanin;
- o) le traitement des vins blancs par des charbons à usage œnologique dans certaines limites;
- p) le traitement, dans des conditions à déterminer:
- des moûts de raisins partiellement fermentés destinés à la consommation humaine directe en l'état, des vins blancs et des vins rosés par le ferrocyanure de potassium,
 - des vins rouges par le ferrocyanure de potassium ou par le phytate de calcium;
- q) l'addition d'acide métatartrique dans certaines limites;
- r) l'emploi de gomme arabique;
- s) l'emploi, dans des conditions à déterminer, d'acide D-L tartrique, également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium, en vue de précipiter le calcium en excédent;
- t) l'emploi, pour l'élaboration de vins mousseux obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgements:
- d'alginate de calcium
 - ou
 - d'alginate de potassium;
- ta) l'emploi de levures de vinification, sèches ou en suspension vinique, pour l'élaboration des vins mousseux;
- tb) l'addition, pour l'élaboration des vins mousseux, de thiamine et de sels d'ammonium et aux vins de base, pour favoriser le développement des levures, dans les conditions suivantes:
- pour les sels nutritifs, phosphate diammonique ou sulfate d'ammonium, dans certaines limites,
 - pour les facteurs de croissance, thiamine sous forme de chlorhydrate de thiamine, dans certaines limites;
- u) l'usage de disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle afin de créer une atmosphère stérile, uniquement dans les États membres où il est traditionnel et tant qu'il n'est pas interdit par la législation nationale, pourvu qu'il ne soit fait que dans des récipients d'une contenance de plus de 20 l et qu'aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne soit présente dans le vin;
- v) l'addition, pour favoriser la précipitation du tartre:
- de bitartrate de potassium,
 - de tartrate de calcium dans les limites et conditions à déterminer;
- w) l'emploi de sulfate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin, dans certaines limites;
- x) l'emploi de préparation d'écorces de levures dans certaines limites;
- y) l'emploi de polyvinylpyrrolidone dans certaines limites et dans des conditions à déterminer;
- z) l'emploi de bactéries lactiques en suspension vinique dans des conditions à déterminer;
- za) l'addition de caramel, au sens de la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾, afin de renforcer la couleur des vins de liqueur et des v.l.q.p.r.d.;
- zb) l'addition de lysozyme dans des limites et conditions à déterminer.
4. Pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés pour les produits visés dans la phrase introductive du paragraphe 3, uniquement dans le cadre de conditions d'emploi à déterminer:
- a) l'apport d'oxygène;

⁽¹⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.

▼B

- b) le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin;
- c) l'emploi d'une uréase, pour diminuer le taux de l'urée dans les vins.

▼B*ANNEXE V***LIMITES ET CONDITIONS DE CERTAINES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES****A. Teneur en anhydride sulfureux**

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins autres que les vins mousseux et les vins de liqueur ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:
 - a) 160 milligrammes par litre pour les vins rouges;
 - b) 210 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.
2. Par dérogation aux points 1 a) et 1 b), 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 grammes par litre, à:
 - a) 210 milligrammes par litre pour les vins rouges et 260 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés;
 - b) 300 milligrammes par litre pour:
 - les vins ayant droit à la mention «Spätlese» conformément aux dispositions communautaires,
 - les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlées Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux, Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac suivie ou non de la dénomination «Côtes de Saussignac», Haut Montravel, Côtes de Montravel et Rosette,
 - les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux dénominations d'origine Allela, La Mancha, Navarra, Penedès, Rioja, Reuda, Tarragona et Valencia,
 - les v.q.p.r.d. blancs originaires du Royaume-Uni désignés et présentés conformément à la législation britannique par le terme «botrytis», ou autres termes équivalents, tels que «noble harvest», «noble late harvested» ou «special late harvested»,

▼M1

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

▼B

- c) 350 milligrammes par litre pour les vins ayant droit à la mention «Auslese» conformément aux dispositions communautaires et pour les vins blancs bénéficiant de la dénomination «vin supérieur à appellation d'origine» en application de la législation roumaine et ayant droit de porter les noms suivants: Murfatlar, Cotnari, Tirnave, Pietroasele, Valea Calugareasca;

▼B

d) 400 milligrammes par litre pour:

- les vins ayant droit aux mentions «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese» et «Eiswein» conformément aux dispositions communautaires et pour les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlées Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Jurançon,

▼M1

- 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),

▼M2

- les vins blancs originaires du Canada ayant une teneur en sucres résiduels exprimés en sucre interverti égale ou supérieure à 5 g/l et ayant droit de porter la mention «Icewine».

▼B

3. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire, il peut être décidé que, dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés puissent autoriser, pour les vins produits sur leur territoire, que les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux inférieures à 300 milligrammes par litre visées au présent point soient augmentées d'un maximum de 40 milligrammes par litre.
4. Les États membres peuvent appliquer des dispositions plus restrictives pour les vins produits sur leur territoire.

B. Teneur en acidité volatile

1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à:
 - a) 18 milliéquivalents par litre pour les moûts de raisins partiellement fermentés;
 - b) 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés ainsi que, jusqu'au 31 décembre 1989 au plus tard, pour les produits issus d'un coupage de vin blanc avec du vin rouge sur le territoire espagnol ou
 - c) 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.
2. Les teneurs visées au point 1 sont valables:
 - pour les produits issus de raisins récoltés dans la Communauté au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation,
 - pour les moûts de raisins partiellement fermentés et les vins originaires des pays tiers, à tous les stades, dès leur entrée sur le territoire géographique de la Communauté.
3. Des dérogations au point 1 peuvent être prévues en ce qui concerne:
 - a) certains v.q.p.r.d. et certains vins de table désignés au moyen d'une indication géographique:
 - s'ils ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou
 - s'ils ont été élaborés selon des méthodes particulières;
 - b) les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.

C. Limites d'enrichissement

1. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés peuvent autoriser l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté et du vin nouveau encore en fermentation issus des variétés de vignes visées à l'article 42, paragraphe 5, ainsi que du vin apte à donner du vin de table et du vin de table.

▼B

2. Les produits visés au point 1 ne peuvent faire l'objet d'une augmentation du titre alcoométrique volumique naturel que si leur titre alcoométrique volumique naturel minimal est:
 - a) dans la zone viticole A, de 5 % vol;
 - b) dans la zone viticole B, de 6 % vol;
 - c) dans la zone viticole C I a), de 7,5 % vol;
 - d) dans la zone viticole C I b), de 8 % vol;
 - e) dans la zone viticole C II, de 8,5 % vol;
 - f) dans les zones viticoles C III, de 9 % vol.
3. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel est effectuée selon les pratiques œnologiques mentionnées au point D et ne peut dépasser les limites suivantes:
 - a) dans la zone viticole A, 3,5 % vol;
 - b) dans la zone viticole B, 2,5 % vol;
 - c) dans les zones viticoles C, 2 % vol.
4. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, l'augmentation du titre alcoométrique volumique visée au point 3 peut être portée aux limites suivantes:
 - a) dans la zone viticole A, 4,5 % vol;
 - b) dans la zone viticole B, 3,5 % vol.

D. Opérations d'enrichissement

1. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel visée au point C ne peut être obtenue:
 - a) en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;
 - b) en ce qui concerne le moût de raisins, que par adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse;
 - c) en ce qui concerne le vin apte à donner du vin de table et le vin de table, que par concentration partielle par le froid.
2. Chacune des opérations visées au point 1 exclut le recours aux autres.
3. L'adjonction de saccharose visée aux points 1 a) et 1 b) ne peut être effectuée que par sucrage à sec et seulement dans les régions viticoles dans lesquelles elle est traditionnellement ou exceptionnellement pratiquée conformément à la législation existant le 8 mai 1970.
4. L'adjonction de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ne peut avoir pour effet d'augmenter le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, de plus de 11 % dans la zone viticole A, de 8 % dans la zone viticole B et de 6,5 % dans les zones viticoles C.
5. En cas d'application du point C 4, les limites concernant les augmentations du volume sont portées respectivement à 15 % dans la zone viticole A et à 11 % dans la zone viticole B.
6. La concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial ni, en aucun cas, à augmenter de plus de 2 % vol le titre alcoométrique volumique naturel du moût de raisins, du vin apte à donner du vin de table ou du vin de table qui ont fait l'objet de cette opération.
7. En aucun cas, les opérations susvisées ne peuvent avoir pour effet de porter à plus de 11,5 % vol dans la zone viticole A, 12 % vol dans la zone viticole B, 12,5 % vol dans les zones viticoles C I a) et C I b), 13 % vol dans la zone viticole C II et 13,5 % vol dans la zone viticole C III le titre alcoométrique volumique total de raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation, du vin apte à donner du vin de table ou du vin de table qui ont fait l'objet de ces opérations.
8. Toutefois, pour le vin rouge, le titre alcoométrique volumique total des produits mentionnés au point 7 peut être porté à 12 % vol dans la zone viticole A et à 12,5 % vol dans la zone viticole B.

▼B

9. Le vin apte à donner du vin de table et le vin de table ne peuvent être concentrés lorsque les produits à partir desquels ils ont été obtenus ont eux-mêmes fait l'objet d'une des opérations visées aux points 1 a) et 1 b).

E. Acidification et désacidification

1. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet:
 - a) dans les zones viticoles A, B, C I a) et C I b), d'une désacidification partielle;
 - b) dans les zones viticoles C II et C III a), d'une acidification et d'une désacidification, sans préjudice du point 3;
 - c) dans la zone viticole C III b), d'une acidification.
2. L'acidification des produits, autres que le vin, visés au point 1 ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,50 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.
3. L'acidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 33,3 milliéquivalents par litre.
4. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.
5. En outre, le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle.
6. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, les États membres peuvent autoriser l'acidification des produits visés au point 1 dans les zones viticoles C I a) et C I b), selon les conditions visées au point 1 en ce qui concerne les zones viticoles C II, C III a) et C III b).
7. L'acidification et l'enrichissement, sauf dérogation à décider cas par cas, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement.

F. Édulcoration

1. L'édulcoration du vin de table n'est autorisée que:
 - a) lorsque les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation, le vin apte à donner du vin de table, ou le vin de table lui-même, ont fait l'objet d'une des opérations visées au point D 1, qu'à l'aide de moût de raisins ayant au maximum le même titre alcoométrique volumique total que le vin de table en cause;
 - b) lorsque les produits visés au point a) n'ont pas fait l'objet d'une des opérations visées au point D 1, qu'à l'aide de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de moût de raisins, à condition que le titre alcoométrique volumique total du vin de table en cause ne soit pas augmenté de plus de 2 % vol.
2. L'édulcoration des vins importés destinés à la consommation humaine directe et désignés par une indication géographique est interdite sur le territoire de la Communauté.
3. L'édulcoration des vins importés autres que ceux visés au point 2 est subordonnée à des règles à déterminer.

G. Traitements

1. Chacune des opérations mentionnées aux points D et E, à l'exception de l'acidification et de la désacidification des vins, n'est autorisée que si elle est effectuée, dans des conditions à déterminer, lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, en vin apte à donner du vin de table, en vin de table ou en une autre boisson destinée à la consommation humaine directe visée à l'article 1^{er}, paragraphe 2, autre qu'un vin mousseux ou un vin mousseux gazéifié, dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés.
2. Il en est de même de la concentration, de l'acidification et de la désacidification des vins aptes à donner des vins de table.

▼B

3. La concentration des vins de table doit avoir lieu dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés.
4. L'acidification et la désacidification des vins ne peuvent avoir lieu que dans l'entreprise de vinification ainsi que dans la zone viticole où les raisins mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question ont été récoltés.
5. Chacune des opérations visées aux points 1 à 4 doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes. Il en est de même pour les quantités de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié détenues, pour l'exercice de leur profession, par des personnes physiques ou morales ou par des groupements de personnes, notamment par les producteurs, les embouteilleurs, les transformateurs ainsi que les négociants à déterminer, en même temps et dans un même lieu que des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin en vrac. La déclaration de ces quantités peut toutefois être remplacée par l'inscription de celles-ci sur le registre d'entrée et d'utilisation.
6. Chacune des opérations visées au point E doit faire l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement sous le couvert duquel circulent les produits ainsi traités.
7. Ces opérations ne peuvent être effectuées, sauf dérogations motivées par des conditions climatiques exceptionnelles:
 - a) avant le 1^{er} janvier dans les zones viticoles C,
 - b) avant le 16 mars dans les zones viticoles A et B,
 pour les seuls produits provenant de la vendange précédant immédiatement ces dates.
8. Toutefois, la concentration par le froid ainsi que l'acidification et la désacidification des vins peuvent être pratiquées pendant toute l'année.

H. Vin mousseux

1. Aux fins du présent point, ainsi que du point I de la présente annexe et du point K de l'annexe VI, on entend par:
 - a) «*cuvée*»:
 - le moût de raisins,
 - le vin,
 - le résultat du mélange de moûts de raisins et/ou de vins ayant des caractéristiques différentes,
 destinés à obtenir un type déterminé des vins mousseux;
 - b) «*liqueur de tirage*»:
 - le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse;
 - c) «*liqueur d'expédition*»:
 - le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.
2. La liqueur d'expédition ne peut être composée que:
 - de saccharose,
 - de moût de raisins,
 - de moût de raisins partiellement fermenté,
 - de moût de raisins concentré,
 - de moût de raisins concentré rectifié,
 - de vin ou
 - de leur mélange,
 éventuellement additionnés de distillat de vin.
3. Sans préjudice de l'enrichissement autorisé en vertu du présent règlement pour les composants de la cuvée, tout enrichissement de la cuvée est interdit.
4. Toutefois, en ce qui concerne les régions et les cépages pour lesquels il se justifie du point de vue technique, chaque État membre peut autoriser l'enrichissement de la cuvée sur les lieux d'élaboration des vins mousseux dans des conditions à déterminer. Cet enrichissement peut être réalisé par adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié. On peut le réaliser par l'adjonction

▼B

de saccharose ou de moût de raisins concentré lorsque cette méthode est soit traditionnellement, soit exceptionnellement pratiquée dans l'État membre concerné, conformément à la réglementation existant au 24 novembre 1974. Néanmoins, les États membres peuvent exclure l'utilisation de moût de raisins concentré.

5. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration. L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.
6. L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de 0,5 % vol le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux.
7. L'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.
8. Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées conformément aux autres dispositions de la présente annexe sur ses composants, la cuvée peut faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification. L'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement. L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite de 1,50 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.
9. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite maximale de 1,50 gramme par litre, soit 20 milliéquivalents par litre, peut être portée à 2,50 grammes par litre, soit 34 milliéquivalents par litre, sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit 40 milliéquivalents par litre.
10. L'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré.

Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.

L'utilisation d'anhydride carbonique dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée, sous contrôle et à la condition que la pression de l'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux n'en soit pas augmentée.

11. En ce qui concerne les vins mousseux autres que les vins mousseux de qualité et les v.m.q.p.r.d.:
 - a) le titre alcoométrique volumique total de la cuvée destinée à leur élaboration ne doit pas être inférieur à 8,5 % vol;
 - b) la liqueur de tirage destinée à leur élaboration ne peut être composée que:
 - de moût de raisins,
 - de moût de raisins partiellement fermenté,
 - de moût de raisins concentré,
 - de moût de raisins concentré rectifié ou
 - de saccharose et de vin;
 - c) sans préjudice de l'article 44, paragraphe 3, leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9,5 % vol;
 - d) sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les États membres aux vins mousseux produits sur leur territoire, leur teneur totale en anhydride sulfureux ne peut dépasser 235 milligrammes par litre;
 - e) lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés peuvent autoriser, pour les vins visés au paragraphe 1 produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

▼B**I. Vins mousseux de qualité**

1. Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité et, au minimum, de 9 % vol.
2. La liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité ne peut être composée que:
 - a) de saccharose,
 - b) de moût de raisin concentré,
 - c) de moût de raisin concentré rectifié,
 - d) de moût de raisins ou de moût de raisins partiellement fermenté à partir duquel peut ► **C1** être obtenu un vin ◀ apte à donner un vin de table,
 - e) des vins aptes à donner un vin de table,
 - f) des vins de table
 - ou
 - g) des v.q.p.r.d.
3. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité de type aromatique:
 - a) sauf dérogation, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne figurant sur une liste figure à établir.

Toutefois, les vins mousseux de qualité de type aromatique peuvent être produits par l'utilisation, comme éléments de la cuvée, de vins obtenus de raisins de la variété vinicole «Prosecco» récoltés dans les régions de Trentino-Alto Adige, Veneto et Friuli-Venezia Giulia;
 - b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;
 - c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;
 - d) par dérogation au point K 4 de l'annexe VI, le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol;
 - e) le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol;
 - f) par dérogation au point K 6, premier alinéa, de l'annexe VI, les vins mousseux de qualité du type aromatique accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3 bars;
 - g) par dérogation au point K 8 de l'annexe VI, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.
4. Les États membres producteurs peuvent définir toutes caractéristiques ou conditions de production et de circulation complémentaires ou plus rigoureuses pour les vins mousseux de qualité visés par le présent titre et produits sur leur territoire.
5. En plus, s'appliquent également à l'élaboration des vins mousseux de qualité les règles visées:
 - au point H, 1 à 10;
 - à l'annexe VI, point K 4 et 6 à 9, sans préjudice du présent point I 3 d), f) et g).

J. Vin de liqueur

1. Pour l'élaboration du vin de liqueur, les produits suivants sont mis en œuvre:
 - moût de raisins partiellement fermenté,
 - vin,
 - mélange des produits visés aux tirets précédents ou
 - moût de raisins ou mélange de ce produit avec du vin, pour certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter.

▼B

2. En outre, sont additionnés:
 - a) en ce qui concerne les vins de liqueur et les v.l.q.p.r.d. autres que ceux visés au point b):
 - i) les produits suivants, seuls ou en mélange:
 - alcool neutre issu de la distillation des produits du secteur viticole, y compris les raisins secs, dont le titre alcoométrique est égal au moins à 96 % vol et qui répond aux caractéristiques prévues par les dispositions communautaires,
 - distillat de vin ou de raisins secs dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol et inférieur ou égal à 86 % vol et qui répond aux caractéristiques à déterminer;
 - ii) ainsi que, le cas échéant, un ou plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins concentré,
 - le produit issu du mélange d'un des produits visés sous i) avec un moût de raisins visé au point 1, premier ou quatrième tiret;
 - b) en ce qui concerne certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter:
 - i) soit les produits visés au point a), sous i), seuls ou en mélange;
 - ii) soit un ou plusieurs des produits suivants:
 - alcool de vin ou de raisins secs dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 95 % vol et inférieur ou égal à 96 % vol et qui répond aux caractéristiques prévues par les dispositions communautaires ou, en l'absence de celles-ci, par les dispositions nationales applicables,
 - 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 et qui répond aux caractéristiques prévues par les dispositions communautaires ou, en l'absence de celles-ci, par les dispositions nationales applicables,
 - eau-de-vie de raisins secs dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol et qui répond aux caractéristiques prévues par les dispositions communautaires ou, en l'absence de celles-ci, par les dispositions nationales applicables;
 - iii) ainsi que, le cas échéant, un ou plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
 - moût de raisins ►C1 concentré, obtenu par l'action ◄ du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition de moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré,
 - le produit issu du mélange d'un des produits visés sous ii) avec un moût de raisins visé au point 1, premier ou quatrième tiret.
3. Les produits visés au point 1 servant à l'élaboration des vins de liqueur et des v.l.q.p.r.d. ne peuvent avoir fait l'objet, le cas échéant, que des traitements et traitements œnologiques visés au présent règlement.
4. Toutefois:
 - a) l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés au point 2 et
 - b) des dérogations peuvent être arrêtées, en ce qui concerne des produits déterminés, pour autoriser l'État membre concerné à permettre, lorsque cette pratique est traditionnelle, l'utilisation de sulfate de calcium, sous réserve que la teneur en sulfate du produit ainsi traité ne soit pas supérieure à 2,5 grammes par litre, exprimée en sulfate de potassium. Les vins ainsi obtenus peuvent faire l'objet d'une acidification supplémentaire à l'aide d'acide tartrique dans la limite maximale de 1,5 gramme par litre.
5. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur et les v.l.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire, sont autorisés sur ces produits les traitements et traitements œnologiques visés au présent règlement.
6. Sont en outre admis:
 - a) l'édulcoration, sous réserve d'une déclaration et d'une tenue de registres, lorsque les produits mis en œuvre n'ont pas fait l'objet d'un enrichissement au moyen de moût de raisins concentré, à l'aide:
 - de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique

▼B

- volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 3 % vol,
- de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, pour des produits figurant sur une liste à arrêter, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol,
 - de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, pour des vins figurant sur une liste à arrêter, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol;
- b) l'addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés aux points 1 et 2, afin de compenser les pertes dues à l'évaporation lors du vieillissement;
 - c) le vieillissement en récipients placés à une température non supérieure à 50 °C, pour des produits figurant sur une liste à arrêter.
7. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur et les v.l.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux de ces vins ne peut dépasser, lors de sa mise à la consommation humaine directe;
- a) 150 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 grammes par litre;
 - b) 200 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 grammes par litre.
8. Les variétés de vigne dont sont issus les produits visés au point 1 mis en œuvre pour l'élaboration des vins de liqueur et des v.l.q.p.r.d. sont choisies parmi celles visées à l'article 42, paragraphe 5.
9. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés au point 1 mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur autre qu'un v.l.q.p.r.d. ne peut être inférieur à 12 % vol.



ANNEXE VI

VINS DE QUALITÉ PRODUITS DANS DES RÉGIONS DÉTERMINÉES

A. Régions déterminées

1. Par «*région déterminée*», on entend une aire ou un ensemble d'aires viticoles qui produisent des vins possédant des caractéristiques qualitatives particulières et dont le nom est utilisé pour désigner les v.q.p.r.d.
2. Chaque région déterminée fait l'objet ►C1 d'une délimitation précise ◄, autant que possible sur la base de la parcelle ou de la pièce de vigne. Cette délimitation, qui est effectuée par chacun des États membres concernés, tient compte des éléments qui concourent à la qualité des vins produits dans la région en cause et, notamment, de la nature du sol et du sous-sol, du climat ainsi que de la situation des parcelles ou des pièces de vigne.
3. La région déterminée est désignée sous son nom géographique.

Toutefois, les dénominations:

- «Muscadet»,
- «Blanquette»,
- «Vinho verde»,
- «Cava», en ce qui concerne certains v.m.q.p.r.d.,
- «Manzanilla»

sont reconnues comme noms des régions déterminées respectives qui ont été délimitées et réglementées par les États membres concernés avant le 1^{er} mars 1986.

En ce qui concerne les vins tranquilles, la mention «Κάβα» et/ou «Cava» peut être utilisée pour la désignation des vins de table grecs, en tant qu'information relative au vieillissement de ces vins.

4. Le nom géographique désignant une région déterminée doit être suffisamment précis et notoirement lié à l'aire de production afin que, compte tenu des situations existantes, les confusions soient évitées.

B. Variétés de vigne

1. Chaque État membre établit une liste des variétés de vigne, visées à l'article 19, aptes à la production de chacun des v.q.p.r.d. produits sur son territoire. Ces variétés ne peuvent être que de l'espèce *Vitis vinifera*.
2. Les variétés de vigne ne figurant pas sur la liste visée au point 1 sont éliminées des parcelles ou des pièces de vigne destinées à la production des v.q.p.r.d.
3. Toutefois, par dérogation au point 2, la présence d'une variété de vigne ne figurant pas sur la liste peut être admise par les États membres pendant une période de trois ans à compter de la date de prise d'effet de la délimitation d'une région déterminée effectuée après le 31 décembre 1979 lorsque cette variété de vigne appartient à l'espèce *Vitis vinifera* et qu'elle ne représente pas plus de 20 % de l'encépagement de la parcelle ou de la pièce de vigne considérée.
4. Au plus tard à l'expiration de la période visée au point 3, toute parcelle ou pièce de vigne destinée à la production de v.q.p.r.d. ne doit comprendre que des variétés de vigne figurant sur la liste mentionnée au point 1. Le non-respect de cette dernière disposition entraîne, pour tous les vins obtenus à partir de raisins récoltés sur cette parcelle ou cette pièce de vigne, la perte de la vocation à l'appellation v.q.p.r.d.

C. Pratiques culturelles

1. Les pratiques culturelles nécessaires pour assurer aux v.q.p.r.d. une qualité optimale font l'objet de dispositions appropriées arrêtées par chacun des États membres concernés.
2. Dans une zone viticole, l'irrigation ne peut être réalisée que dans la mesure où l'État membre intéressé l'a autorisée. Celui-ci ne peut accorder cette autorisation que si les conditions écologiques le justifient.

▼B

D. Zones de transformation

1. Les v.q.p.r.d. ne sont obtenus ou élaborés que:
 - a) à partir de raisins issus de variétés de vigne figurant sur la liste visée au point B 1, et récoltés à l'intérieur de la région déterminée;
 - b) par transformation des raisins visés au point a) en moûts et du moût ainsi obtenu en vin, ainsi que par élaboration de ces produits en vin ou en vins mousseux, à l'intérieur de la région déterminée où les raisins mis en œuvre ont été récoltés.
2. Par dérogation au point 1 a), lorsqu'il s'agit d'une pratique traditionnelle régie par des dispositions particulières de l'État membre producteur, cet État membre peut permettre, jusqu'au 31 août 2003 au plus tard, par des autorisations expresses et sous réserve d'un contrôle approprié, qu'un v.m.q.p.r.d. soit obtenu en corrigeant le produit de base de ce vin par l'adjonction d'un ou de plusieurs produits vitivinicoles non originaires de la région déterminée dont ce vin porte le nom, à condition que:

- ce type de produits vitivinicoles d'adjonction ne soit pas produit, dans ladite région déterminée, avec les mêmes caractéristiques que celles des produits non originaires,
- cette correction soit conforme aux pratiques œnologiques et définitions visées par les dispositions communautaires pertinentes,
- le volume total des produits vitivinicoles d'adjonction non originaires de la région déterminée ne dépasse pas 10 % du volume total des produits mis en œuvre, originaires de la région déterminée. Toutefois, la Commission peut, selon la procédure prévue à l'article 75, autoriser l'État membre à permettre, dans des cas exceptionnels, des pourcentages d'adjonction supérieurs à 10 % et non supérieurs à 15 %.

La dérogation visée au premier alinéa est applicable à condition que, avant le 31 décembre 1995, une telle disposition ait été prévue par les dispositions de l'État membre producteur concerné.

Les États membres établissent la liste des noms des v.m.q.p.r.d. visés au présent paragraphe et la communiquent à la Commission qui la publie au *Journal officiel des Communautés européennes*, série «C».

3. Par dérogation au point 1 sous b), un v.q.p.r.d., autre qu'un v.m.q.p.r.d., peut être obtenu ou élaboré dans une aire à proximité immédiate de la région déterminée en question lorsque l'État membre concerné l'a prévu par autorisation expresse et sous certaines conditions.

En outre, les États membres peuvent permettre, par des autorisations individuelles et sous réserve d'un contrôle approprié, qu'un v.q.p.r.d. soit obtenu en transformant des raisins en moût et du moût en vin, ainsi qu'en élaborant ce vin, même en dehors d'une aire à proximité immédiate de la région déterminée en question, lorsqu'il s'agit d'une pratique traditionnelle, si cette pratique:

- était en usage avant le 1^{er} septembre 1970 ou, en ce qui concerne les États membres ayant adhéré à la Communauté après cette date, avant la date de prise d'effet de leur adhésion,
- n'a pas été interrompue depuis ces dates et
- porte sur des quantités qui, depuis lors, n'ont pas augmenté, auprès du transformateur en question, plus que celles correspondant à l'évolution générale du marché.

4. Par dérogation au point 1 sous b), un v.m.q.p.r.d. peut être élaboré dans une aire à proximité immédiate de la région déterminée en question lorsque l'État membre concerné l'a prévu par autorisation expresse et sous certaines conditions.

En outre, les États membres peuvent permettre par des autorisations individuelles, ou par des autorisations expresses d'une durée inférieure à cinq ans, et sous réserve d'un contrôle approprié, qu'un v.m.q.p.r.d. soit élaboré même en dehors d'une aire à proximité immédiate de la région déterminée en question lorsqu'il s'agit d'une pratique traditionnelle en usage depuis au moins le 24 novembre 1974 ou, en ce qui concerne les États membres ayant adhéré à la Communauté après cette date, avant la date de prise d'effet de leur adhésion;

5. Toute personne physique ou morale ou groupement de personnes qui dispose de raisins ou de moûts répondant aux conditions exigées pour l'obtention d'un v.q.p.r.d., d'une part, et d'autres produits ne répondant pas à ces conditions, d'autre part, en assure une vinification et un stockage distincts, faute de quoi le vin obtenu ne peut être un v.q.p.r.d.
6. Les dispositions du présent point D, à l'exception du point 5, ne s'appliquent pas aux v.l.q.p.r.d.

▼B**E. Titre alcoométrique volumique naturel minimal**

1. Chaque État membre fixe le titre alcoométrique volumique naturel pour chacun des v.q.p.r.d. obtenus sur son territoire. Pour la fixation de ce titre alcoométrique volumique naturel, il est tenu compte notamment des titres alcoométriques constatés pendant les dix années précédant ladite fixation, seules étant prises en considération les récoltes de qualité satisfaisante obtenues dans les terroirs les plus représentatifs de la région déterminée.
2. Le titre alcoométrique volumique minimal naturel visé au point 1 peut être fixé à des niveaux différents pour le même v.q.p.r.d. selon:
 - a) la sous-région, la commune ou la partie de commune;
 - b) la ou les variétés de vigne
 dont proviennent les raisins mis en œuvre.
3. Sauf dérogations, et à l'exception des v.m.q.p.r.d. et des v.l.q.p.r.d., les titres alcoométriques volumiques visés au point 1 ne peuvent être inférieurs à:
 - a) 6,5 % vol dans la zone A à l'exception des régions déterminées Mosel-Saar-Ruwer, Ahr, Mittelrhein, Sachsen, Saale-Unstrut, Moselle luxembourgeoise, England et Wales pour lesquelles ce titre alcoométrique est fixé à 6 % vol;
 - b) 7,5 % vol dans la zone B;
 - c) 8,5 % vol dans la zone C I a);
 - d) 9 % vol dans la zone C I b);
 - e) 9,5 % vol dans la zone C II;
 - f) 10 % vol dans les zones C III.

F. Méthodes de vinification et d'élaboration

1. Les méthodes particulières de vinification et d'élaboration selon lesquelles sont obtenus les v.q.p.r.d. sont définies, pour chacun de ces vins, par les États membres.
2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans l'une des zones viticoles visées au point E, les États membres concernés peuvent autoriser l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel (acquis ou en puissance) du raisin frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin aptes à donner un v.q.p.r.d., à l'exception des produits destinés à être transformés en v.l.q.p.r.d. Cette augmentation ne peut être supérieure aux limites visées au point C 3 de l'annexe V.
3. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, il peut être décidé que l'augmentation du titre alcoométrique visé au point 2 puisse être portée aux limites visées au point C 4 de l'annexe V. Cette autorisation ne préjuge pas de la possibilité d'une éventuelle autorisation analogue pour les vins de table, prévue par ledit paragraphe.
4. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut être effectuée que selon les méthodes et les conditions visées au point D de l'annexe V, à l'exclusion du point D 7. Toutefois, les États membres peuvent exclure l'utilisation du moût de raisins concentré.
5. Le titre alcoométrique volumique total des v.q.p.r.d. ne peut être inférieur à 9 % vol. Toutefois, pour certains v.q.p.r.d. blancs figurant sur une liste à arrêter qui n'ont fait l'objet d'aucun enrichissement, le titre alcoométrique volumique total minimal est de 8,5 % vol. Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux v.m.q.p.r.d. ni aux v.l.q.p.r.d.

G. Acidification, désacidification et édulcoration

1. Les conditions et les limites dans lesquelles il peut être procédé à l'acidification et la désacidification des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin apte à donner un v.q.p.r.d. ainsi que la procédure selon laquelle des autorisations et des dérogations peuvent être consenties sont celles qui sont visées au point E de l'annexe V.
2. L'édulcoration d'un v.q.p.r.d. ne peut être autorisée par un État membre que si elle est effectuée:
 - a) en respectant les conditions et les limites visées au point F de l'annexe V;

▼B

- b) à l'intérieur de la région déterminée d'où le v.q.p.r.d. en cause est issu ou dans une aire à proximité immédiate, sauf exception à déterminer;
- c) à l'aide d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins,
 - moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré rectifié.
- 3. Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 2 sous c) doivent être originaires de la même région déterminée que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.
- 4. Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux v.m.q.p.r.d. ni aux v.l.q.p.r.d.

H. Opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification

- 1. Chacune des opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification visées au point F et au point G 1 n'est autorisée que si elle est effectuée dans les conditions prévues au point G de l'annexe V.
- 2. Sous réserve des dispositions du point D 4, elle ne peut être effectuée que dans la région déterminée où le raisin frais mis en œuvre a été récolté.

I. Rendements à l'hectare

- 1. Pour chacun des v.q.p.r.d., il est fixé par l'État membre concerné un rendement à l'hectare exprimé en quantités de raisins, de moût de raisins ou de vin.
- 2. Pour cette fixation, il est tenu compte en particulier des rendements obtenus au cours des dix années précédentes, seules étant prises en considération les récoltes de qualité satisfaisante obtenues dans les terroirs les plus représentatifs de la région déterminée.
- 3. Le rendement à l'hectare peut être fixé à un niveau différent pour le même v.q.p.r.d. selon:
 - a) la sous-région, la commune ou la partie de commune et
 - b) la ou les variétés de vigne
 dont proviennent les raisins mis en œuvre.
- 4. Ce rendement peut faire l'objet d'ajustements par l'État membre concerné.
- 5. Le dépassement du rendement visé au paragraphe 1 entraîne l'interdiction d'utiliser, pour la totalité de la récolte, la dénomination revendiquée, sauf dérogations prévues, à titre général ou particulier, par les États membres dans les conditions qu'ils arrêtent, le cas échéant, selon les aires de production; ces conditions portent notamment sur la destination des vins ou des produits en question.

J. Examens analytiques et organoleptiques

- 1. Les producteurs sont tenus de soumettre les vins pour lesquels ils demandent la dénomination v.q.p.r.d. aux examens analytique et organoleptique suivants:
 - a) l'examen analytique doit porter au minimum sur les valeurs des éléments caractéristiques du v.q.p.r.d. en cause parmi ceux qui sont énumérés au point 3. Les valeurs limites de ces éléments sont arrêtées par l'État membre producteur pour chacun des v.q.p.r.d.;
 - b) l'examen organoleptique concerne la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur.
- 2. Les examens visés au point 1 peuvent être effectués au moyen de sondages par l'organisme compétent désigné par chacun des États membres jusqu'à ce que des dispositions appropriées relatives à leur application systématique et généralisée soient arrêtées.
- 3. Les éléments caractéristiques visés au point 1, sous a), sont les suivants:
 - A. Fixés sur la base d'essais de tenue du vin
 - 1. Tenue à l'air
 - 2. Tenue au froid
 - B. Fixés sur la base d'un examen microbiologique
 - 3. Tenue à l'étuve
 - 4. Aspect du vin et du dépôt

▼B

C. Fixés sur la base d'une analyse physique et chimique

5. Densité
6. Titre alcoométrique
7. Extrait sec total (obtenu par densimétrie)
8. Sucres réducteurs
9. Saccharose
10. Cendres
11. Alcalinité des cendres
12. Acidité totale
13. Acidité volatile
14. Acidité fixe
15. pH
16. Anhydride sulfureux libre
17. Anhydride sulfureux total

D. Fixé sur la base d'une analyse complémentaire

18. Acide carbonique (vins pétillants et vins mousseux surpression en bar à 20 °C).

K. Vin mousseux de qualité produit dans des régions déterminées

1. Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des v.m.q.p.r.d. est, au minimum, de:
 - 9,5 % vol dans les zones viticoles C III,
 - 9 % vol dans les autres zones viticoles.
2. Toutefois, les cuvées destinées à l'élaboration de certains v.m.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter et élaborés à partir d'une seule variété de vigne peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 8,5 % vol.
3. Les v.m.q.p.r.d. visés au point 2 figurent sur une liste à arrêter.
4. Le titre alcoométrique volumique acquis des v.m.q.p.r.d., y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.
5. La liqueur de tirage pour les v.m.q.p.r.d. ne peut être composée que:
 - a) de saccharose,
 - b) de moût de raisins concentré,
 - c) de moût de raisins concentré rectifié,
 - d) de moût de raisins,
 - e) de moût de raisins partiellement fermenté,
 - f) de vin,
 - g) de v.q.p.r.d.
 aptes à donner le même v.m.q.p.r.d. que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.
6. Par dérogation au point 15 de l'annexe I, les v.m.q.p.r.d. présentent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression minimale de 3,5 bars.

Toutefois, pour les v.m.q.p.r.d. contenus dans des récipients d'une capacité inférieure à 25 centilitres, la surpression minimale est de 3 bars.
7. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les États membres aux v.m.q.p.r.d. produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux de ces vins mousseux ne peut dépasser 185 milligrammes par litre. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés peuvent autoriser, pour les v.m.q.p.r.d. produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

▼B

8. La durée du processus d'élaboration des v.m.q.p.r.d., comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à:
 - a) six mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en cuve close;
 - b) neuf mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en bouteille.
9. La durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies sont au minimum les suivantes:
 - 90 jours,
 - 30 jours si la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation.
10. En ce qui concerne les v.m.q.p.r.d. de type aromatique:
 - a) sauf dérogation, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne figurant sur une liste figure à établir, pour autant que ces variétés soient reconnues aptes à la production de v.m.q.p.r.d. dans la région déterminée dont ces v.m.q.p.r.d. portent le nom;
 - b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;
 - c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;
 - d) par dérogation au point 4, le titre alcoométrique volumique acquis des v.m.q.p.r.d. du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol;
 - e) le titre alcoométrique volumique total des v.m.q.p.r.d. du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol;
 - f) par dérogation au point 6, premier alinéa, les v.m.q.p.r.d. du type aromatique accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3 bars;
 - g) par dérogation au point 8, la durée du processus d'élaboration des v.m.q.p.r.d. du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.
11. Les règles énoncées à l'annexe V, point H 1 à 10, s'appliquent également aux v.m.q.p.r.d.

L. Vin de liqueur de qualité produit dans des régions déterminées (dispositions autres que celles prévues à l'annexe V, point H, et concernant spécifiquement les v.l.q.p.r.d.)

1. Sauf dérogations à arrêter, les produits visés à l'annexe V, point J 1, ainsi que le moût de raisins concentré et le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés visés à l'annexe V, point J 2, mis en œuvre pour l'élaboration d'un v.l.q.p.r.d. doivent être issus de la région déterminée dont le v.l.q.p.r.d. en question porte le nom.

Toutefois, en ce qui concerne les v.l.q.p.r.d. «Málaga» et «Jerez-Xérès-Sherry», le moût de raisins concentré et, en application de l'article 44, paragraphe 11, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, visé à l'annexe V, point J 2, issus de la variété de vigne Pedro Ximénez, peuvent provenir de la région déterminée «Montilla-Moriles».
2. Sauf dérogations à arrêter, les opérations visées à l'annexe V, points J 3 à 6, destinées à l'élaboration d'un v.l.q.p.r.d. ne peuvent être effectuées qu'à l'intérieur de la région déterminée visée au point 1.

Toutefois, en ce qui concerne le v.l.q.p.r.d. pour lequel la désignation «Porto» est réservée au produit préparé avec des raisins obtenus de la région délimitée dénommée «Douro», la fabrication additionnelle et le processus de vieillissement peuvent avoir lieu soit dans la région délimitée précitée, soit dans la région de Vila Nova de Gaia — Porto.
3. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les v.l.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire:
 - a) le titre alcoométrique volumique naturel des produits mis en œuvre pour l'élaboration d'un v.l.q.p.r.d. visés à l'annexe V, point J 1, ne

▼B

peut être inférieur à 12 % vol. Toutefois, certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter peuvent être obtenus:

- i) soit à partir de moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal au moins à 10 % vol s'il s'agit des v.l.q.p.r.d. obtenus par addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins à appellation d'origine et provenant éventuellement de la même exploitation;
 - ii) soit à partir de moût de raisins en cours de fermentation — ou, en ce qui concerne le deuxième tiret ci-dessous, de vin — dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à:
 - 11 % vol, dans le cas des v.l.q.p.r.d. obtenus par addition d'alcool neutre, d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol ou d'eau-de-vie d'origine viticole,
 - 10,5 % vol dans le cas de vins figurant sur une liste à arrêter élaborés à partir de moût de raisins blancs,
 - 9 % vol dans le cas d'un v.l.q.p.r.d. dont la production est traditionnelle et d'usage conformément à la législation nationale qui le prévoyait expressément;
 - b) le titre alcoométrique volumique acquis d'un v.l.q.p.r.d. ne peut être inférieur à 15 % vol ni supérieur à 22 % vol;
 - c) le titre alcoométrique volumique total d'un v.l.q.p.r.d. ne peut être inférieur à 17,5 % vol.
4. Toutefois, le titre alcoométrique volumique total peut être inférieur à 17,5 % vol, sans être inférieur à 15 % vol, pour certains v.l.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter, lorsque la législation nationale qui leur était applicable avant le 1^{er} janvier 1985 le prévoyait expressément.
5. Les mentions spécifiques traditionnelles «οἶνος γλυκὺς φυσικὸς», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» sont réservées aux v.l.q.p.r.d.:
- obtenus à partir de vendanges issues à 85 % au moins des variétés de vigne figurant sur une liste à établir,
 - issus de moûts accusant une richesse naturelle initiale en sucre de 212 grammes au minimum par litre,
 - obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés à l'annexe V, point J 2.
6. Pour autant que les usages traditionnels de production l'exigent, les États membres peuvent, en ce qui concerne les v.l.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire, prévoir que la mention spécifique traditionnelle «vin doux naturel» est réservée aux v.l.q.p.r.d. qui sont:
- vinifiés directement par les producteurs récoltants, à condition qu'ils proviennent exclusivement de leurs vendanges de Muscats, de Grenache, de Maccabéo ou de Malvoisie; toutefois, sont admises les vendanges obtenues sur des parcelles complantées dans la limite de 10 % du nombre total de pieds avec des variétés de vigne autres que les quatre désignées ci-dessus,
 - obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût de raisins visé à l'annexe V, point J 1, premier et quatrième tirets, tout dépassement de ce rendement faisant perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de la dénomination «vin doux naturel»,
 - issus d'un moût de raisins précité ayant une richesse naturelle initiale en sucre de 252 grammes au minimum par litre,
 - obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool d'origine viticole correspondant en alcool pur à 5 % au minimum du volume du moût de raisins précité mis en œuvre et au maximum à la plus faible des deux proportions suivantes:
 - soit 10 % du volume du moût de raisins précité mis en œuvre,
 - soit 40 % du titre alcoométrique volumique total du produit fini représenté par la somme du titre alcoométrique volumique acquis et l'équivalent du titre alcoométrique volumique en puissance calculé sur la base de 1 % vol d'alcool pur pour 17,5 grammes de sucre résiduel par litre.
7. Les mentions visées aux points 5 et 6 ne peuvent être traduites. Toutefois:
- elle peuvent être accompagnées d'une mention explicative dans une langue comprise par le consommateur final,
 - pour les produits élaborés en Grèce conformément au point 6 et circulant sur le territoire de cet État membre, la mention «vin doux

▼B

naturel» peut être accompagnée de la mention «οἶνος γλυκὺς φυσικός».

8. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso» est réservée au v.l.q.p.r.d. sec élaboré sous voile et:

- obtenu à partir de raisins blancs issus des variétés de vigne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema et Garrido Fino,
- mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

L'élaboration sous voile visée au premier alinéa s'entend comme le processus biologique qui, intervenant lors du développement spontané d'un voile de levures typiques sur la surface libre du vin après fermentation alcoolique totale du moût, confère au produit des caractéristiques analytiques et organoleptiques spécifiques.

9. La mention visée au point 8 ne peut être traduite. Toutefois, elle peut être accompagnée d'une mention explicative dans une langue comprise par le consommateur final.

10. La mention spécifique traditionnelle «vinho generoso» est réservée aux v.l.q.p.r.d. «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» et «Carcavelos» en association avec l'appellation d'origine respective.

11. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso de licor» est réservée au v.l.q.p.r.d.:

- 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 partiellement fermenté issu de raisins passerillés, soit de moût de raisins concentré,
- mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

12. La mention visée au point 11 ne peut être traduite. Toutefois, elle peut être accompagnée d'une mention explicative dans une langue comprise par le consommateur final.

▼B

ANNEXE VII

**DÉSIGNATION, DÉNOMINATION, PRÉSENTATION ET PROTECTION
DE CERTAINS PRODUITS AUTRES QUE LES VINS MOUSSEUX**

Aux fins de la présente annexe, on entend par:

- «*étiquetage*»: l'ensemble des désignations et autres mentions, signes, illustrations ou marques caractérisant le produit, qui figurent sur le même récipient, y compris son dispositif de fermeture, ou sur le pendentif attaché au récipient. Ne font pas partie de l'étiquetage certaines indications, signes et autres marques à déterminer;
- «*emballage*»: les enveloppes de protection, tels que papiers, paillons de toutes sortes, cartons et caisses utilisés pour le transport d'un ou de plusieurs récipients et/ou pour leur présentation en vue de la vente au consommateur final.

A. Indications obligatoires

1. L'étiquetage:

- a) des vins de table, des vins de table désignés par une indication géographique et des v.q.p.r.d.;
- b) des vins originaires de pays tiers, autres que ceux visés sous c);
- c) des vins de liqueur, des vins pétillants et des vins pétillants gazéifiés, visés à l'annexe I, ainsi que de ces vins originaires de pays tiers,

comporte obligatoirement les indications suivantes:

- la dénomination de vente du produit,
- le volume nominal,
- le titre alcoométrique volumique acquis,
- le numéro de lot, conformément à la directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire ⁽¹⁾.

2. La dénomination de vente est constituée:

- a) pour les vins de table, par la mention «vin de table» ainsi que:
 - dans le cas d'expédition vers un autre État membre ou d'exportation, par la mention de l'État membre si les raisins sont produits et vinifiés dans cet État;
 - par la mention «mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne» pour les vins résultant d'un mélange de produits originaires de plusieurs États membres;
 - par la mention «vin obtenu en ... à partir de raisins récoltés en ...», complétée par la mention des États membres en question, pour les vins vinifiés dans un État membre à partir de raisins obtenus dans un autre État membre;
 - par la mention «retsina» ou «vino tinto de mezcla», pour certains vins de table;

b) pour les vins de table avec indication géographique, par:

- la mention «vin de table»,
- le nom de l'unité géographique,

▼M4

- une des mentions suivantes dans des conditions à déterminer: «Landwein», «vin de pays», «indicazione geografica tipica», «ονομασία κατά παράδοση», «οίνος τοπικός», «vino de la tierra», «vinho regional», «regional wine» ou «landwijn». Lorsqu'une telle mention est utilisée, l'indication de la mention «vin de table» n'est pas obligatoire;

▼B

c) pour les v.q.p.r.d., par:

- le nom de la région déterminée,
- sauf dérogations à déterminer:
 - la mention «vin de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.q.p.r.d.», ou
 - la mention «vin de liqueur de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.l.q.p.r.d.», ou

⁽¹⁾ JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

▼B

- la mention «vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.p.q.p.r.d.», ou
 - une mention spécifique traditionnelle figurant sur une liste à arrêter, ou plusieurs des ces mentions lorsque les dispositions de l'État membre concerné le prévoient;
- d) pour les vins importés, par le mot «vin», complété obligatoirement par le nom du pays d'origine, et, lorsqu'ils sont désignés à l'aide d'une indication géographique, par le nom de l'unité géographique en question;
- e) pour les vins de liqueur, par la mention «vin de liqueur»;
- f) pour les vins pétillants, par la mention «vin pétillant»;
- g) pour les vins pétillants gazéifiés, par la mention «vin pétillant gazéifié»;
- h) pour les vins visés sous e), f) et g), originaires de pays tiers, par des mentions à déterminer.
3. L'étiquetage:
- a) des vins de table, des vins de table avec indication géographique et des v.q.p.r.d.,
- b) des vins originaires de pays tiers,
- comporte obligatoirement, outre les indications figurant aux points 1 et 2, l'indication:
- du nom ou de la raison sociale, ainsi que de la commune et de l'État membre, de l'embouteilleur ou, pour les récipients d'un volume nominal de plus de 60 litres, de l'expéditeur;
 - pour les vins importés, de l'importateur ou, lorsque l'embouteillage a eu lieu dans la Communauté, de l'embouteilleur.
4. L'étiquetage des vins de liqueur, des vins pétillants, des vins pétillants gazéifiés, ainsi que de ces vins originaires de pays tiers, est complété par des indications à déterminer correspondantes à celles visées aux points 2 et 3.

B. Indications facultatives

1. L'étiquetage des produits élaborés dans la Communauté peut être complété par les indications suivantes dans des conditions à déterminer:
- a) pour les vins de table, les vins de table avec indication géographique et les v.q.p.r.d.:
- les nom, adresse et qualité d'une ou des personnes ayant participé à la commercialisation,
 - le type du produit,
 - une couleur particulière, selon les modalités prévues par l'État membre producteur;
- b) pour les vins de table avec indication géographique et les v.q.p.r.d.:
- l'année de récolte,
 - le nom d'une ou plusieurs variétés de vigne,
 - une distinction, une médaille ou un concours,
 - des indications relatives au mode d'obtention ou à la méthode d'élaboration du produit,
 - des mentions traditionnelles complémentaires, selon les modalités prévues par l'État membre producteur,
 - le nom d'une entreprise,
 - une mention indiquant la mise en bouteille:
 - dans l'exploitation viticole, ou
 - par un groupement d'exploitations viticoles, ou
 - dans une entreprise située dans la région de production ou, en ce qui concerne les v.q.p.r.d., à proximité immédiate de celle-ci;
- c) pour les v.q.p.r.d.:
- l'indication d'une unité géographique plus petite que la région déterminée, selon les modalités prévues par l'État membre producteur;
 - l'indication d'une unité géographique plus grande que la région déterminée, pour préciser la localisation d'un v.q.p.r.d.;

▼B

— une mention indiquant la mise en bouteille dans la région déterminée, pour autant que cette indication soit traditionnelle et d'usage dans la région déterminée concernée.

2. Des indications facultatives correspondant à celles visées au point 1 sont à déterminer pour les vins de liqueur, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés et les vins originaires de pays tiers.

Le présent point ne préjuge pas de la possibilité pour les États membres d'adopter des dispositions relatives à la désignation de ces produits jusqu'à la mise en application des dispositions communautaires correspondantes.

3. Pour les produits visés au point A 1, l'étiquetage peut être complété par d'autres indications.
4. Les États membres producteurs peuvent rendre obligatoires certaines indications visées aux points 1 et 2, les interdire ou en limiter l'utilisation, pour les vins obtenus sur leur territoire.

C. Emploi de certains termes spécifiques

1. La dénomination:

- a) «vin» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 10;
- b) «vin de table» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 13.

2. ►**M4** Sans préjudice des dispositions d'harmonisation des législations, les points 1 a) et 3 c) n'affectent toutefois pas la possibilité pour les États membres d'admettre:

- l'utilisation des noms «vin» et «vin pétillant», accompagnés d'un nom de fruit et sous forme de dénominations composées pour la désignation de produits obtenus à partir de la fermentation de fruits autres que le raisin,
- d'autres dénominations composées comportant le mot «vin». ◀

3. La dénomination:

- a) «vin de liqueur» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 14, ou, le cas échéant, à une définition à fixer conformément à la partie introductive de cette annexe;
- b) «vin de liqueur de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.l.q.p.r.d.» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 14, ainsi qu'aux dispositions spécifiques du présent règlement;
- c) «vin pétillant» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 17, ou, le cas échéant, à une définition à fixer conformément à la partie introductive de cette annexe;
- d) «vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.p.q.p.r.d.» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 17, ainsi qu'aux dispositions spécifiques du présent règlement;
- e) «vin pétillant gazéifié» est réservée aux produits répondant à la définition figurant à l'annexe I, point 18, ou, le cas échéant, à une définition à fixer conformément à la partie introductive de cette annexe.

4. En cas d'utilisation des dénominations composées visées au point 2, toute confusion avec les produits visés au point 1 doit être exclue.

D. Langues pouvant être utilisées pour l'étiquetage

1. Les indications figurant sur l'étiquetage sont faites dans une ou plusieurs autres langues officielles de la Communauté de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces indications.

Toutefois, l'indication:

- du nom de la région déterminée,
- du nom d'une autre unité géographique,
- des mentions spécifiques traditionnelles et des mentions traditionnelles complémentaires,
- le nom des exploitations viticoles ou de leurs associations ainsi que des mentions indiquant la mise en bouteille,

est faite uniquement dans une des langues officielles de l'État membre sur le territoire duquel l'élaboration a eu lieu.

▼B

Pour les produits originaires de Grèce, les indications visées au deuxième alinéa peuvent être répétées dans une ou plusieurs langues officielles de la Communauté.

Les indications visées au deuxième alinéa, premier et deuxième tirets, peuvent être faites uniquement dans une autre langue officielle de la Communauté lorsqu'elle est assimilée à la langue officielle dans la partie du territoire du pays d'origine dans laquelle est située la région déterminée indiquée, si l'emploi de cette langue est traditionnel et d'usage dans l'État membre concerné.

Pour les produits obtenus et mis en circulation sur leur territoire, les États membres peuvent permettre que les indications visées au deuxième alinéa soient faites, en outre, dans une langue autre qu'une langue officielle de la Communauté lorsque l'emploi de cette langue est traditionnel et d'usage dans l'État membre concerné ou dans une partie de son territoire.

En outre, les États membres producteurs peuvent permettre, pour leurs produits, que les indications visées au deuxième alinéa soient faites dans une autre langue lorsque l'emploi de cette langue est traditionnel pour ces indications.

2. D'autres dérogations aux dispositions du point 1 peuvent être décidées.

E. Codes

1. Selon des modalités à déterminer, un code est utilisé pour indiquer, sur l'étiquetage:

- d'un produit visé au point A 1, autre que visé au tiret suivant, des informations se référant en tout ou en partie au nom d'une région déterminée autre que celle pouvant être utilisée pour la désignation du produit en question. Toutefois, les États membres peuvent prescrire, sur leur territoire, d'autres mesures appropriées pour éviter la confusion avec la région déterminée en question;
- des vins de table visés au point A 2 a), deuxième et troisième tirets, le siège principal de l'embouteilleur ou de l'expéditeur et, le cas échéant, le lieu d'embouteillage ou d'expédition.

Selon des modalités à déterminer, un code peut être utilisé sur l'étiquetage des produits visés à la présente annexe pour les indications visées au point A 3, pour autant que l'État membre sur le territoire duquel ces produits sont mis en bouteille l'ait permis. Cette utilisation est liée à la condition que figure en toutes lettres sur l'étiquette, le nom ou la raison sociale d'une personne ou d'un groupement de personnes autres que l'embouteilleur, qui participe au circuit commercial, ainsi que la commune ou partie de commune où cette personne ou ce groupement a son siège.

F. Marques

1. Lorsque la désignation, la présentation et la publicité se référant aux produits visés dans le présent règlement sont complétées par des marques, celles-ci ne peuvent pas contenir des mots, parties de mots, signes ou illustrations qui soient:

- a) de nature à créer des confusions ou à induire en erreur les personnes auxquelles elles s'adressent au sens de l'article 48, ou
- b) qui soient:
 - susceptibles d'être confondus dans l'esprit des personnes auxquelles ils sont destinés avec tout ou partie de la désignation d'un vin de table, d'un vin de liqueur, d'un vin pétillant, d'un vin pétillant gazeifié, d'un v.q.p.r.d. ou d'un vin importé dont la désignation est réglée par des dispositions communautaires, ou avec la désignation d'un autre produit visé dans la présente annexe, ou
 - identiques à la désignation d'un tel produit sans que les produits utilisés pour l'élaboration des produits finaux visés ci-dessus aient droit à une telle désignation ou présentation.

En outre, pour la désignation d'un vin de table, d'un vin de liqueur, d'un vin pétillant, d'un vin pétillant gazeifié, d'un v.q.p.r.d. ou d'un vin importé, ne peuvent être utilisées sur l'étiquetage des marques faisant apparaître des mots, parties de mots, signes ou illustrations qui:

- a) en ce qui concerne:
 - les vins de table, les vins de liqueur, les vins pétillants et les vins pétillants gazeifiés, comportent le nom d'un v.q.p.r.d.,
 - les v.q.p.r.d., comportent le nom d'un vin de table,

▼B

— les vins importés, comportent le nom d'un vin de table ou d'un v.q.p.r.d.;

- b) en ce qui concerne les vins de table avec une indication géographique, les v.q.p.r.d. ou les vins importés, contiennent de fausses ►C1 indications, notamment pour ◀ ce qui est de l'origine géographique, la variété de vigne, l'année de récolte ou une mention visant une qualité supérieure;
- c) en ce qui concerne les vins de table autres que ceux qui sont visés au point b), les vins de liqueur, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés, contiennent des indications relatives à une origine géographique, une variété de vigne, une année de récolte ou une mention visant une qualité supérieure;
- d) en ce qui concerne les vins importés, prêtent à confusion avec une illustration caractérisant un vin de table, un vin de liqueur, un vin pétillant, un vin pétillant gazéifié, un v.q.p.r.d. ou un vin importé désigné à l'aide d'une indication géographique.

2. Par dérogation au point 1, premier alinéa, sous b), le titulaire d'une marque enregistrée pour un vin ou un moût de raisins, qui est identique:

- au nom d'une unité géographique plus restreinte qu'une région déterminée utilisé pour la désignation d'un v.q.p.r.d., ou
- au nom d'une unité géographique utilisé pour la désignation d'un vin de table désigné par une indication géographique, ou
- au nom d'un vin importé désigné à l'aide d'une indication géographique,

peut, même s'il n'a pas droit à ce nom en vertu du point 1, premier alinéa, continuer l'usage de cette marque jusqu'au 31 décembre 2002, à condition que la marque en question:

- a) ait été enregistrée au plus tard le 31 décembre 1985 par l'autorité compétente d'un État membre conformément au droit en vigueur au moment de cet enregistrement; et
- b) ait été effectivement utilisée jusqu'au 31 décembre 1986 sans interruption depuis son enregistrement ou, si ce dernier a été effectué avant le 1^{er} janvier 1984, au moins depuis cette dernière date.

Par ailleurs, le titulaire d'une marque notoire et enregistrée pour un vin ou un moût de raisins qui contient des mots identiques au nom d'une région déterminée ou au nom d'une unité géographique plus restreinte qu'une région déterminée peut, même s'il n'a pas droit à ce nom en vertu du point 1, continuer l'usage de cette marque lorsqu'elle correspond à l'identité de son titulaire originaire ou de prête-nom originaire, pourvu que l'enregistrement de la marque ait été effectué au moins vingt-cinq ans avant la reconnaissance officielle du nom géographique en question par l'État membre producteur conformément aux dispositions communautaires pertinentes pour ce qui concerne les v.q.p.r.d., et que la marque ait effectivement été utilisée sans interruption.

Les marques qui remplissent les conditions des premier et deuxième alinéas ne peuvent être opposées à l'usage des noms des unités géographiques utilisés pour la désignation d'un v.q.p.r.d. ou d'un vin de table.

3. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission avant le 31 décembre 2002, décide d'une éventuelle prorogation de ce délai, tel que visé au point 2, premier alinéa.
4. Les États membres communiquent à la Commission les marques visées au point 2 au fur et à mesure que celles-ci sont portées à leur connaissance.

La Commission en informe les instances compétentes des États membres chargées du contrôle du respect des dispositions communautaires dans le secteur vitivinicole.

G. Mise en circulation, contrôle et protection

1. À partir du moment où le produit est mis en circulation dans un récipient d'un volume nominal de 60 litres ou moins, le récipient doit être étiqueté. Cet étiquetage doit être conforme aux dispositions du présent règlement; il en est de même pour les récipients d'un volume nominal supérieur à 60 litres lorsqu'ils sont étiquetés.
2. Des dérogations aux dispositions du point 1 peuvent être décidées.
3. Chaque État membre assure le contrôle et la protection des v.q.p.r.d. et des vins de table avec une indication géographique, commercialisés conformément au présent règlement.

▼B

4. Les vins importés destinés à la consommation humaine directe désignés par une indication géographique peuvent être admis, aux fins de leur commercialisation à l'intérieur de la Communauté, sous condition de réciprocité, au régime de contrôle et de protection, visé au point 3.

La mise en œuvre du premier alinéa s'effectue par voie d'accords avec les pays tiers intéressés, négociés et conclus selon la procédure prévue à l'article 133 du traité.



ANNEXE VIII

DÉSIGNATION, DÉNOMINATION, PRÉSENTATION ET PROTECTION DES VINS MOUSSEUX

A. Définitions

1. La présente annexe établit les règles pour la désignation et la présentation:
 - a) des vins mousseux définis à l'annexe I, point 15, élaborés dans la Communauté;
 - b) des vins mousseux gazéifiés, définis à l'annexe I, point 16, originaires de la Communauté;
 - c) des vins mousseux définis conformément au présent règlement selon la procédure prévue à l'article 75, originaires des pays tiers;
 - d) des vins mousseux gazéifiés définis conformément au présent règlement selon la procédure prévue à l'article 75, originaires des pays tiers.

Les vins mousseux visés au premier alinéa sous a) comprennent:

- les «vins mousseux» visés à l'annexe V, point H,
- les «vins mousseux de qualité» visés à l'annexe V, point I, et
- les «vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées» (v.m.q.p.r.d.) visés à l'annexe VI, point K.

2. Aux fins de la présente annexe, on entend par:

- «*étiquetage*»: l'ensemble des mentions, signes, illustrations ou marques, ou toute autre désignation, caractérisant le produit, qui figurent sur le même récipient, y compris sur le dispositif de fermeture, ainsi que sur le pendentif attaché au récipient et sur le revêtement du col des bouteilles. Ne font pas partie de l'étiquetage certaines indications, signes et autres marques à déterminer;
- «*emballage*»: les enveloppes de protection, tels que papiers, paillons de toutes sortes, cartons et caisses utilisés pour le transport d'un ou de plusieurs récipients et/ou pour leur présentation en vue de la vente au consommateur final;
- «*élaborateur*»: d'un produit visé au point 1: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'élaboration;
- «*élaboration*»: la transformation des raisins frais, des moûts de raisins et des vins dans un produit visé au point 1.

B. Indications obligatoires

1. Pour les produits visés au point A 1, la désignation sur l'étiquetage comporte l'indication:
 - a) d'une mention précisant la dénomination de vente, conformément au point D 2;
 - b) du volume nominal du produit;
 - c) d'une mention relative au type de produit, conformément au point D 3;
 - d) du titre alcoométrique volumique acquis conformément aux modalités à déterminer.
2. Pour les produits visés au point A 1 sous a) et b), la désignation sur l'étiquetage comporte, outre les indications visées au point 1:
 - le nom ou la raison sociale de l'élaborateur ou d'un vendeur établi dans la Communauté, et
 - le nom de la commune, ou partie de commune, et de l'État membre où la personne susvisée a son siège, conformément au point D 4 et 5.

Toutefois, les États membres producteurs peuvent rendre obligatoire l'indication en toutes lettres du nom ou de la raison sociale de l'élaborateur.

Au cas où, sur l'étiquette, figure le nom ou la raison sociale de l'élaborateur et lorsque l'élaboration a lieu dans une commune, ou partie de commune, ou un État membre différents de ceux visés au premier alinéa deuxième tiret, les indications qui y sont visées sont complétées par l'indication du nom de la commune ou partie de commune où l'élaboration est effectuée, et, si celle-ci a lieu dans un autre État membre, par l'indication de celui-ci.

▼B

3. Pour les produits visés au point A 1 sous c) et d), la désignation sur l'étiquetage comporte, outre les indications visées au point 1, l'indication:
 - a) du nom ou de la raison sociale de l'importateur ainsi que de la commune et de l'État membre où celui-ci a son siège;
 - b) du nom ou de la raison sociale de l'élaborateur ainsi que du nom de la commune et du pays tiers où celui-ci a son siège, conformément au point D 4 et 5.
4. La désignation sur l'étiquetage comporte des mentions supplémentaires dans les cas suivants:
 - pour les produits élaborés à partir de vins originaires de pays tiers, tels que visés à l'annexe I, point 15, sixième tiret, la désignation sur l'étiquetage indique que le produit a été élaboré à partir de vins importés et précise le pays tiers dont le vin utilisé pour la constitution de la cuvée est originaire,
 - pour les v.m.q.p.r.d., la désignation sur l'étiquetage indique le nom de la région déterminée dans laquelle les raisins mis en œuvre pour l'élaboration du produit ont été récoltés,
 - pour les vins mousseux de qualité du type aromatique visés à l'annexe VI, point K 10, la désignation sur l'étiquetage comporte soit l'indication du nom de la variété de vigne dont ils sont issus, soit la mention «élaboré à partir de raisins de variétés aromatiques».

C. Indications facultatives

1. Pour les produits visés au point A 1, la désignation sur l'étiquetage peut être complétée par d'autres indications, pour autant:
 - qu'elles ne soient pas susceptibles de créer un risque de confusion dans l'esprit des personnes auxquelles ces informations s'adressent, notamment en ce qui concerne les indications obligatoires visées au point B et les indications facultatives visées au point E,
 - que, le cas échéant, les dispositions du point E soient respectées.
2. Pour la surveillance et le contrôle dans le secteur du vin mousseux, les instances compétentes en la matière peuvent, dans le respect des règles générales de procédure arrêtées par chaque État membre, exiger de l'élaborateur ou du vendeur visés au point B 2 premier alinéa premier tiret la preuve de l'exactitude des mentions utilisées pour la désignation et concernant la nature, l'identité, la qualité, la composition, l'origine ou la provenance du produit en question ou des produits utilisés lors de son élaboration.

Lorsque cette demande émane de:

- l'instance compétente de l'État membre où est établi l'élaborateur ou le vendeur, la preuve est exigée directement auprès de celui-ci par cette instance,
- l'instance compétente d'un autre État membre, celle-ci donne à l'instance compétente du pays d'établissement de l'élaborateur ou du vendeur, dans le cadre de leur collaboration directe, tous les éléments utiles permettant à cette dernière d'exiger la preuve en question; l'instance demanderesse est informée de la suite qui a été réservée à sa demande.

Si les instances compétentes constatent qu'une telle preuve n'est pas fournie, les mentions en question sont considérées comme non conformes au présent règlement.

D. Modalités concernant les indications obligatoires

1. Les indications visées au point B sont:
 - regroupées dans le même champ visuel sur le récipient et
 - présentées dans des caractères clairs, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'elles ressortent bien du fond sur lequel elles sont imprimées et pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Il est toutefois admis que les indications obligatoires relatives à l'importateur puissent figurer en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres indications obligatoires.

2. L'indication de la dénomination de vente visée au point B 1 sous a) est faite par l'une des mentions suivantes:
 - a) pour un vin mousseux visé à l'annexe V, point H, par «vin mousseux»;

▼B

b) pour un vin mousseux de qualité visé à l'annexe V, point I, autre que celui visé sous d) du présent point, par «vin mousseux de qualité» ou «Sekt»;

c) pour un v.m.q.p.r.d. visé à l'annexe VI, point K, par:

- «vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée» ou «v.m.q.p.r.d.», ou «Sekt bestimmter Anbaugebiete» ou «Sekt bA», ou
- une mention spécifique traditionnelle choisie parmi celles visées à l'annexe VII, point A 2, sous c), deuxième tiret, quatrième sous-tiret, par l'État membre dans lequel l'élaboration a eu lieu et figurant sur une liste à arrêter, ou
- un des noms des régions déterminées de v.m.q.p.r.d. établis en application de la dérogation prévue à l'annexe VII, point A 2, sous c), deuxième tiret, ou
- deux de ces mentions utilisées conjointement.

Toutefois, les États membres peuvent prescrire, pour certains v.m.q.p.r.d. produits sur leur territoire, que certaines mentions visées au premier alinéa doivent être utilisées soit seules soit conjointement;

d) pour un vin mousseux de qualité du type aromatique visé à l'annexe V, point I 3, par «vin mousseux aromatique de qualité»;

e) pour un vin mousseux originaire d'un pays tiers, par:

- «vin mousseux»
- ou
- «vin mousseux de qualité» ou «Sekt», lorsque les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I.

Pour ces vins mousseux, la dénomination de vente est associée à une référence au pays tiers dans lequel les raisins mis en œuvre ont été récoltés, vinifiés et transformés en vin mousseux. Lorsque les produits mis en œuvre pour l'élaboration du vin mousseux ont été obtenus dans un autre pays que celui dans lequel l'élaboration a eu lieu, l'indication du pays d'élaboration en vertu du point B 3 doit ressortir distinctement de l'ensemble des indications sur l'étiquetage;

f) pour un vin mousseux gazéifié originaire de la Communauté ou d'un pays tiers, par «vin mousseux gazéifié». Lorsque la langue utilisée pour cette indication ne fait pas apparaître que de l'anhydride carbonique a été ajouté, l'étiquetage est complété par les termes «obtenu par adjonction d'anhydride carbonique», conformément aux modalités à déterminer.

3. L'indication d'une mention relative au type de produit déterminé par la teneur en sucre visée au point B 1 sous c) est faite au moyen d'une des mentions suivantes compréhensibles dans l'État membre ou dans le pays tiers de destination où le produit est offert à la consommation humaine directe:

- «brut nature», «naturherb», «bruto natural», «pas dosé», «dosage zéro» ou «dosaggio zero»: si sa teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre; ces mentions ne peuvent être utilisées que pour les produits n'ayant pas été additionnés de sucre après la prise de mousse,
- «extra brut», «extra herb» ou «extra bruto»: si sa teneur en sucre est comprise entre 0 et 6 grammes par litre,
- «brut», «herb» ou «bruto»: si sa teneur en sucre est inférieure à 15 grammes par litre,
- «extra dry», «extra trocken» ou «extra seco»: si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 20 grammes par litre,
- «sec», «trocken», «secco» ou «asciutto», «dry», «tør», «ξηρός», «seco», «torr» ou «kuiva»: si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 35 grammes par litre,
- «demi-sec», «halbtrocken», «abboccato», «medium dry», «halvtør», «ημίξηρος», «semi seco», «meio seco», «halvtorr» ou «puolikuiva»: si sa teneur en sucre se situe entre 33 et 50 grammes par litre,
- «doux», «mild»; «dolce», «sweet», «sød», «γλυκύς», «dulce», «doce», «söt» ou «makea»: si sa teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.

Si la teneur en sucre du produit permet l'indication de deux des mentions visées au premier alinéa, l'élaborateur ou l'importateur ne peut en utiliser qu'une seule selon son choix.

Par dérogation au point B 1 sous c), pour les vins mousseux de qualité du type aromatique visés à l'annexe V, point I 3, et pour les v.m.q.p.r.d. du

▼B

type aromatique visés à l'annexe VI, point K 10, la mention indiquant le type de produit, visée au premier alinéa, peut être remplacée par l'indication de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre telle que déterminée par l'analyse.

Pour mentionner le type du produit déterminé par la teneur en sucre, seules les indications visées aux premier et troisième alinéas sont admises sur l'étiquetage.

4. Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur ainsi que le nom de la commune, ou partie de commune, et de l'État où celui-ci a son siège sont indiqués:
 - soit en toutes lettres,
 - soit, en ce qui concerne les produits élaborés dans la Communauté, à l'aide d'un code, pour autant que figurent en toutes lettres le nom ou la raison sociale de la personne ou du groupement de personnes autre que l'élaborateur ayant participé au circuit commercial du produit ainsi que celui de la commune, ou partie de commune, et de l'État membre où cette personne ou ce groupement a son siège.
5. Lorsque le nom d'une commune, ou partie de commune, figure sur l'étiquetage, soit pour indiquer le siège de l'élaborateur ou d'une autre personne ayant participé au circuit commercial, soit pour préciser le lieu d'élaboration, et que cette indication comporte le nom d'une région déterminée au sens de l'annexe VI, point A, autre que celle pouvant être utilisée pour la désignation du produit en question, l'indication de ce nom est faite à l'aide d'un code.

Toutefois, les États membres peuvent prescrire, pour la désignation des produits élaborés sur leur territoire, d'autres mesures appropriées, notamment en ce qui concerne la dimension des caractères pour cette indication, qui soient de nature à éviter des confusions relatives à l'origine géographique du vin.

6. Les mentions utilisées pour l'indication du mode d'élaboration peuvent être prescrites par les modalités d'application.

E. Emploi de certains termes spécifiques

1. Le nom d'une unité géographique, autre qu'une région déterminée, plus petite qu'un État membre ou qu'un pays tiers, ne peut être utilisé que pour compléter la désignation d'un:
 - v.m.q.p.r.d.,
 - vin mousseux de qualité auquel le nom d'une telle unité géographique a été attribué par les modalités d'application ou
 - vin mousseux originaire d'un pays tiers, dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles d'un vin mousseux de qualité portant le nom d'une unité géographique, visées à l'annexe V, point I.

L'utilisation de cette indication n'est admise que si:

- a) elle est conforme aux dispositions de l'État membre ou du pays tiers dans lequel l'élaboration du vin mousseux a eu lieu;
- b) l'unité géographique en question est délimitée exactement;
- c) tous les raisins à partir desquels ce produit a été obtenu proviennent de cette unité géographique, à l'exception des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition;
- d) en ce qui concerne un v.m.q.p.r.d., cette unité géographique est située à l'intérieur de la région déterminée dont ce vin porte le nom;
- e) en ce qui concerne les vins mousseux de qualité, le nom de cette unité géographique n'est pas prévu pour la désignation d'un v.m.q.p.r.d.

Par dérogation au deuxième alinéa sous c), les États membres peuvent autoriser l'indication du nom d'une unité géographique plus petite qu'une région déterminée pour compléter la désignation d'un v.m.q.p.r.d. si le produit est issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans cette unité.

2. Le nom d'une variété de vigne ne peut être utilisé que pour compléter la désignation d'un produit visé au point A 1:
 - sous a)
 - ou
 - sous c), dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

▼B

L'indication du nom d'une variété de vigne ou d'un synonyme de ce nom ne peut être faite que si:

- a) la culture de cette variété et l'utilisation des produits qui en sont issus sont conformes aux dispositions communautaires ou aux dispositions du pays tiers dans lequel les raisins mis en œuvre ont été récoltés;
- b) cette variété figure sur une liste à arrêter par l'État membre dans lequel les produits utilisés pour la constitution de la cuvée ont été obtenus; en ce qui concerne les v.m.q.p.r.d., cette liste est établie conformément à l'annexe VI, point B 1 ou point K 10 sous a);
- c) le nom de cette variété ne prête pas à confusion avec le nom d'une région déterminée ou d'une unité géographique utilisée pour la désignation d'un autre vin produit dans la Communauté ou importé;
- d) le nom de cette variété n'est pas répété dans la même expression, sauf s'il existe plusieurs variétés portant ce même nom et si ce dernier figure sur une liste à arrêter par l'État membre producteur. Cette liste est communiquée à la Commission qui en informe les autres États membres;
- e) le produit est entièrement issu de la variété en question, à l'exception des produits contenus dans les liqueurs de tirage et d'expédition, et cette variété est déterminante pour le caractère du produit en question;
- f) la durée du processus d'élaboration comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production, comptée à partir de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse, n'a pas été inférieure à 90 jours, et pour autant que la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies ont été:

- au minimum de 60 jours,
- au minimum de 30 jours si la fermentation a eu lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation.

Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux vins mousseux de type aromatique visés à l'annexe V, point I 3, ou à l'annexe VI, point K 10.

Par dérogation au deuxième alinéa, les États membres producteurs peuvent:

- admettre l'indication du nom d'une variété de vigne si le produit est issu à 85 % au moins de raisins provenant de la variété en question, à l'exception des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition et si cette variété est déterminante pour le caractère du produit en question,
- admettre l'indication de deux ou trois variétés de vigne dans le cas où la réglementation de l'État membre producteur le prévoit et pour autant que tous les raisins à partir desquels ce produit a été obtenu proviennent de ces variétés, à l'exception des produits contenus dans les liqueurs de tirage et d'expédition, et que le mélange de ces variétés soit déterminant pour donner du caractère au produit en question,
- limiter l'indication à certains noms de variétés de vigne visées au deuxième alinéa.

3. L'indication de la mention «fermentation en bouteille» ne peut être utilisée que pour la désignation d'un:

- v.m.q.p.r.d.,
- vin mousseux de qualité
- ou
- vin mousseux originaire d'un pays tiers dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

L'utilisation de la mention visée au premier alinéa n'est admise que si:

- a) le produit mis en œuvre a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille;
- b) la durée du processus d'élaboration comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production, comptée à partir de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse, n'a pas été inférieure à neuf mois;
- c) la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies ont été au minimum de 90 jours;

▼B

d) le produit mis en œuvre a été séparé des lies par filtration selon la méthode de transvasement ou par dégorgement.

4. L'indication des mentions «fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle» ou «méthode traditionnelle» ou «méthode classique» ou «méthode traditionnelle classique» ainsi que des mentions résultant d'une traduction de ces termes ne peut être utilisée que pour la désignation d'un:

- v.m.q.p.r.d.,
- vin mousseux de qualité
- ou
- vin mousseux originaire d'un pays tiers dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

L'utilisation d'une des mentions visées au premier alinéa n'est admise que si le produit mis en œuvre:

- a) a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille;
 - b) s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée;
 - c) a été séparé des lies par dégorgement.
5. L'indication d'une mention relative à une méthode d'élaboration comportant le nom d'une région déterminée ou d'une autre unité géographique, ou d'un terme dérivé d'un de ces noms, ne peut être utilisée que pour la désignation d'un:

- v.m.q.p.r.d.,
- vin mousseux de qualité
- ou
- vin mousseux originaire d'un pays tiers dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

Cette mention n'est admise que pour la désignation d'un produit ayant droit à une indication géographique visée au premier alinéa.

6. En ce qui concerne les v.m.q.p.r.d. qui remplissent les conditions prévues au point 4 deuxième alinéa:

- a) la mention «Winzersekt» est réservée aux v.m.q.p.r.d. produits en Allemagne et la mention «Hauersekt» est réservée aux v.m.q.p.r.d. produits en Autriche, les deux v.m.q.p.r.d. étant:
 - obtenus à partir de raisin vendangé dans la même exploitation viticole, y inclus les groupements de producteurs, où l'élaborateur, au sens du point D 4, effectue la vinification du raisin destiné à l'élaboration des v.m.q.p.r.d.,
 - commercialisés par l'élaborateur visé au premier tiret et présentés avec des étiquettes contenant des indications sur l'exploitation viticole, le cépage et le millésime.

Dans les modalités d'application, des conditions supplémentaires peuvent être établies pour l'utilisation de la mention «Winzersekt» et pour l'emploi de mentions équivalentes dans d'autres langues de la Communauté. Dans les mêmes modalités, un État membre peut être autorisé à prévoir des modalités particulières, et notamment plus restrictives.

Les mentions visées aux alinéas précédents ne peuvent être utilisées que dans leur langue d'origine;

- b) la mention «crémant» est réservée aux v.m.q.p.r.d.:
 - auxquels l'État membre dans lequel l'élaboration a lieu attribue cette mention en l'associant au nom de la région déterminée,
 - issus de moûts obtenus par pressurage de raisins, entiers en ce qui concerne les v.m.q.p.r.d. blancs, dans la limite de 100 litres pour 150 kilogrammes de vendange,
 - ayant une teneur maximale en anhydride sulfureux de 150 milligrammes par litre,
 - ayant une teneur en sucre inférieure à 50 grammes par litre
 - et
 - obtenus en respectant les éventuelles règles particulières supplémentaires établies pour leur élaboration et leur désignation par l'État membre dans lequel a eu lieu l'élaboration.

▼B

Par dérogation au premier tiret, pour les v.m.q.p.r.d. auxquels l'État membre concerné n'attribue pas la mention «crémant» conformément à cette disposition, les producteurs de ces v.m.q.p.r.d. peuvent utiliser cette mention à condition qu'ils l'aient traditionnellement utilisée pendant au moins dix ans avant le 1^{er} juillet 1996.

L'État membre concerné communique à la Commission les cas dans lesquels il est fait recours à cette dérogation.

7. L'année de récolte ne peut être indiquée que pour compléter la désignation d'un:

- v.m.q.p.r.d.,
- vin mousseux de qualité
- ou
- vin mousseux originaire d'un pays tiers dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

L'indication de l'année de récolte n'est admise que si le produit est issu à 85 % au moins de raisins récoltés au cours de l'année en question, exception faite des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition.

Toutefois, les États membres peuvent prescrire, pour les v.m.q.p.r.d. élaborés sur leur territoire, que l'indication de l'année de récolte n'est admise que si le produit est issu entièrement de raisins récoltés au cours de l'année en question, exception faite des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition.

8. L'indication d'une mention relative à une qualité supérieure n'est admise que pour un:

- v.m.q.p.r.d.,
- vin mousseux de qualité
- ou
- vin mousseux originaire d'un pays tiers dont les conditions fixées pour son élaboration ont été reconnues équivalentes à celles visées à l'annexe V, point I, ou à l'annexe VI, point K.

9. Il ne peut être procédé à la désignation d'un État membre ou d'un pays tiers par l'emploi du nom de cet État ou de son adjectif dérivé, combiné avec la dénomination de vente visée au point D 2, qu'à la condition que ce produit soit exclusivement issu de raisins qui ont été récoltés et vinifiés sur le territoire de ce même État membre ou pays tiers, dans lequel l'élaboration du produit a eu lieu.

10. La désignation d'un produit visé au point A 1 ne peut être complétée par une mention ou un signe se référant à une médaille ou à un prix obtenus après participation à un concours, ou à toute autre distinction, qu'à condition que ceux-ci aient été attribués, par un organisme officiel ou officiellement reconnu à cet effet, à une quantité déterminée du produit en question.

11. Les mentions «Premium» ou «Réserve» ne peuvent être utilisées que pour compléter:

- l'indication «vin mousseux de qualité»
- ou
- l'indication d'une des mentions visées au point D 2, sous c).

La mention «Réserve» peut, le cas échéant, être complétée par un qualificatif dans les conditions définies par l'État membre producteur.

12. En tant que de besoin, les modalités d'application peuvent établir:

- a) des conditions pour l'utilisation:
 - de la mention visée au point 8,
 - des mentions concernant un mode d'élaboration autres que celles visées aux points 3 à 6,
 - des mentions visant des caractéristiques particulières de variétés de vigne d'où le produit en question est issu;
- b) une liste des mentions visées sous a).

▼B**F. Langues pouvant être utilisées pour l'étiquetage**

Les indications visées au:

- point B sont faites dans une ou plusieurs langues officielles de la Communauté de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces indications,
- point C sont faites dans une ou plusieurs langues officielles de la Communauté.

Pour les produits mis en circulation sur leur territoire, les États membres peuvent permettre que ces indications soient faites, en outre, dans une langue autre qu'une langue officielle de la Communauté lorsque l'emploi de cette langue est traditionnel et d'usage dans l'État membre concerné ou dans une partie de son territoire.

Toutefois:

a) l'indication:

- pour les v.m.q.p.r.d., du nom de la région déterminée visée au point B 4 deuxième tiret,
- pour les v.m.q.p.r.d. ou pour les vins mousseux de qualité, du nom d'une autre unité géographique visée au point E 1,

est faite uniquement dans la langue officielle de l'État membre sur le territoire duquel l'élaboration a eu lieu; pour les produits précités élaborés en Grèce, ces indications peuvent être répétées dans une ou plusieurs autres langues officielles de la Communauté;

b) pour les produits originaires des pays tiers:

- l'utilisation d'une langue officielle du pays tiers dans lequel l'élaboration a eu lieu est admise à condition que les indications visées au point B 1 soient faites, en outre, dans une langue officielle de la Communauté,
- la traduction en une langue officielle de la Communauté de certaines indications visées au point C peut être réglée par des modalités d'application;

c) pour les produits originaires de la Communauté et destinés à l'exportation, les indications visées au point B 1 faites dans une langue officielle de la Communauté peuvent être répétées dans une autre langue.

G. Présentation

1. Les produits visés au point A 1 ne peuvent être détenus en vue de la vente ou mis en circulation que dans des bouteilles de verre qui soient:

a) fermées à l'aide d'un:

- bouchon champignon en liège ou en d'autres matières admises au contact des denrées alimentaires, maintenu par une attache, couvert, le cas échéant, d'une plaquette et revêtu d'une feuille recouvrant la totalité du bouchon et, en tout ou en partie, le col de la bouteille,
- autre dispositif de fermeture approprié lorsqu'il s'agit de bouteilles d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, et

b) revêtus d'un étiquetage conforme au présent règlement.

Le dispositif de fermeture visé au premier alinéa sous a) premier et deuxième tirets ne peut pas être revêtu d'une capsule ou d'une feuille fabriquées à base de plomb.

Toutefois, en ce qui concerne les produits visés au point A 1 qui sont élaborés par deuxième fermentation en bouteille telle que visée au point E 3 et 4, des exceptions pour les vins mousseux encore en phase d'élaboration, fermés par un bouchon provisoire et non étiquetés, peuvent être:

a) définies par l'État membre producteur, à condition que ces vins:

- soient destinés à devenir des v.m.q.p.r.d.,
- ne circulent qu'entre élaborateurs à l'intérieur de la région déterminée concernée,
- soient munis d'un document d'accompagnement
et
- fassent l'objet de contrôles spécifiques;

b) appliquées, jusqu'au 31 décembre 2001, aux élaborateurs de vins mousseux de qualité qui ont été expressément autorisés par l'État membre concerné et qui respectent les conditions fixées par ce dernier, notamment en matière de contrôle.

▼B

Avant le 30 juin 2000, les États membres concernés transmettent à la Commission un rapport sur l'application de ces exceptions. La Commission, le cas échéant, présente les propositions nécessaires pour la poursuite de celle-ci.

2. Selon des modalités à déterminer, seuls peuvent être conditionnés en bouteilles de type «vins mousseux» ou d'un type similaire, munies d'un dispositif de fermeture visé au point 1 sous a), en vue de la vente, de la mise en circulation ou de l'exportation:
 - les produits visés au point A 1,
 - les boissons pour lesquelles ce conditionnement est d'usage traditionnel et:
 - répondant aux définitions de vin pétillant ou de vin pétillant gazéifié visées à l'annexe I, points 17 et 18
 - ou
 - obtenues par fermentation alcoolique d'un fruit ou d'une autre matière première agricole, notamment les produits visés à l'annexe VII point C 2 et les produits régis par le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹⁾
 - ou
 - ayant un titre alcoométrique volumique acquis non supérieur à 1,2 % vol,
 - les produits qui ne sont pas susceptibles, malgré le recours à ce conditionnement, de créer des confusions ou d'induire en erreur le consommateur sur la véritable nature du produit.
3. Pour autant que les modalités de l'étiquetage ne soient pas réglées par la présente annexe, elles peuvent être réglées par les modalités d'application, notamment en ce qui concerne:
 - a) l'emplacement des étiquettes sur les récipients;
 - b) la dimension minimale des étiquettes;
 - c) la répartition, sur les étiquettes, des éléments de désignation;
 - d) la dimension des caractères figurant sur les étiquettes;
 - e) l'utilisation de signes, illustrations ou marques.
4. Sans préjudice du point 5, lorsque l'emballage d'un produit visé au point A 1 porte une ou plusieurs indications se référant au produit emballé, celles-ci doivent être conformes au présent règlement.
5. Lorsque les récipients contenant un produit visé au point A 1 sont présentés en vue de la vente au consommateur final dans un emballage, celui-ci doit être revêtu d'un étiquetage conforme au présent règlement.

Des modalités permettant d'éviter une rigueur excessive dans le cas d'emballages spécifiques contenant de petites quantités de produits visés au point A 1, seuls ou associés à d'autres produits, sont arrêtées.

H. Marques

1. Lorsque la désignation, la présentation et la publicité se référant aux produits visés au point A 1 sont complétées par des marques, celles-ci ne peuvent pas contenir des mots, parties de mots, signes ou illustrations qui soient:
 - a) de nature à créer des confusions ou à induire en erreur les personnes auxquelles elles s'adressent au sens de l'article 48
 - ou
 - b) susceptibles d'être confondues avec tout ou partie de la désignation d'un vin de table, d'un vin de qualité produit dans une région déterminée, y compris un v.m.q.p.r.d., ou d'un vin importé dont la désignation est réglée par des dispositions communautaires, ou avec la désignation d'un autre produit visé au point A 1, ou qui soient identiques avec la désignation d'un tel produit sans que les produits utilisés pour la constitution de la cuvée du vin mousseux en question aient droit à une telle désignation ou présentation.

⁽¹⁾ JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

▼B

2. Par dérogation au point 1, sous b), le titulaire d'une marque notoire et enregistrée pour un produit visé au point A 1 qui contient des mots identiques au nom d'une région déterminée, ou au nom d'une unité géographique plus restreinte qu'une région déterminée, peut, même s'il n'a pas droit à ce nom en vertu du point 1, continuer l'usage de cette marque lorsqu'elle correspond à l'identité de son titulaire originaire ou du prête-nom originaire, pourvu que l'enregistrement de la marque ait été effectué au moins 25 ans avant la reconnaissance officielle du nom géographique en question par l'État membre producteur conformément à l'article 54, paragraphe 4, pour ce qui concerne les v.q.p.r.d. et que la marque ait effectivement été utilisée sans interruption.

Les marques qui remplissent les conditions du premier alinéa ne peuvent être opposées à l'usage des noms des unités géographiques utilisés pour la désignation d'un v.q.p.r.d.

I. Dispositions générales

1. Sans préjudice du point F 1, chaque État membre admet la désignation et la présentation de produits visés au point A 1, originaires d'autres États membres et mis en circulation sur son territoire, si elles sont conformes aux dispositions communautaires et admises en vertu du présent règlement dans l'État membre dans lequel le produit a été élaboré.
2. La désignation, la présentation et la publicité de produits autres que ceux visés au point A 1 ne peuvent indiquer, impliquer ou suggérer que le produit concerné est un vin mousseux.
3. Les dénominations de vente figurant au point D 2 sont réservées aux produits visés au point A 1.

Toutefois, les États membres peuvent admettre que le terme «vin mousseux» puisse être utilisé, sous forme de dénomination composée, pour la désignation d'une boisson relevant du code NC 2206 00 91 obtenue par fermentation alcoolique d'un fruit ou d'une autre matière première agricole, lorsque l'utilisation de ces dénominations composées est d'usage traditionnel, conformément à la législation existant au 29 novembre 1985.

4. Les dénominations composées visées au point 3 deuxième alinéa sont indiquées sur l'étiquetage en caractères de même type, de même couleur et d'une hauteur qui permette de les faire ressortir clairement d'autres indications.
5. Les v.m.q.p.r.d. ne peuvent être mis en circulation que si le nom de la région déterminée auquel ils ont droit est inscrit sur le bouchon et si les bouteilles sont munies d'une étiquette dès le départ du lieu d'élaboration.

Toutefois, en ce qui concerne l'étiquetage, des exceptions peuvent être admises, à condition qu'un contrôle adéquat soit assuré.

6. Des modalités d'application du point 5 sont arrêtées; il en est de même des dispositions dérogatoires relatives à l'inscription sur le bouchon visée au point 5, premier alinéa, dans le cas où, lors du contrôle de l'autorité compétente, un vin mousseux n'est pas reconnu comme v.m.q.p.r.d.