

Journal officiel

de l'Union européenne

L 193



Édition
de langue française

Législation

52^e année
24 juillet 2009

Sommaire

I *Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire*

RÈGLEMENTS

- ★ **Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent** 1
- ★ **Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole** 60

Prix: 26 EUR

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 DE LA COMMISSION

du 10 juillet 2009

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 et (CE) n° 3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ⁽¹⁾, et notamment ses articles 25, paragraphe 3 et 32,

considérant ce qui suit:

- (1) La définition du vin figurant au point 1, deuxième alinéa, point c), premier tiret, de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 énumérant les catégories de produits de la vigne prévoit un titre alcoométrique total non supérieur à 15 % vol. Cette limite est toutefois portée à 20 % vol pour les vins obtenus sans enrichissement qui sont produits sur certaines zones viticoles qu'il convient de délimiter.
- (2) Le chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008, ainsi que les annexes V et VI de ce règlement, établissent des règles générales relatives aux traitements et pratiques œnologiques et renvoient pour le surplus à des modalités d'application à adopter par la Commission. Il convient de définir d'une façon claire et précise les pratiques œnologiques admises, incluant les modalités d'édulcoration des vins, ainsi que de fixer les limites pour l'emploi de certaines substances, ainsi que les conditions d'emploi de certaines d'entre elles.

- (3) L'annexe IV du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ⁽²⁾ énumérait les pratiques œnologiques autorisées. Il convient de maintenir, en les complétant pour tenir compte de l'évolution des techniques, l'énoncé de ces pratiques œnologiques autorisées décrites d'une façon plus simple et plus cohérente dans une annexe unique.
- (4) L'annexe V-A du règlement (CE) n° 1493/1999 fixait pour les vins produits dans la Communauté des teneurs maximales en sulfites qui étaient supérieures aux limites fixées par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV). Il convient de s'aligner sur les limites de l'OIV reconnues au niveau international et de maintenir pour certains vins doux spéciaux produits en petites quantités des dérogations nécessitées par la teneur en sucre plus élevée de ceux-ci et pour assurer leur bonne conservation. À la lumière des résultats des études scientifiques en cours sur la réduction et la substitution des sulfites dans le vin et sur l'apport en sulfites des vins dans l'alimentation humaine, les valeurs limites doivent pouvoir être réexaminées ultérieurement en vue de les diminuer.
- (5) Il y a lieu de définir les modalités d'autorisation par les États membres de l'utilisation, pour une période déterminée et aux fins d'expérimentation, de certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus dans la réglementation communautaire.
- (6) L'élaboration des vins mousseux, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique, nécessite en sus des pratiques œnologiques admises par ailleurs, un ensemble de pratiques spécifiques. Pour des raisons de clarté il convient d'énoncer ces pratiques dans une annexe distincte.

⁽¹⁾ JO L 148 du 6.6.2008, p. 1.

⁽²⁾ JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

- (7) L'élaboration des vins de liqueur nécessite en sus des pratiques œnologiques admises par ailleurs, un ensemble de pratiques spécifiques, ainsi que pour certains vins de liqueur à appellation d'origine protégée certaines particularités. Pour des raisons de clarté il convient d'énoncer ces pratiques et ces restrictions dans une annexe distincte.
- (8) Le coupage est une pratique œnologique courante et, compte tenu des effets qu'il peut avoir sur la qualité des vins, il est nécessaire d'en préciser la définition et d'en réglementer l'usage, pour éviter des abus et pour assurer un niveau élevé de qualité des vins compatible avec une plus grande compétitivité du secteur. Pour ces mêmes raisons, et s'agissant de la production du vin rosé, cet usage doit être réglementé plus particulièrement pour certains vins qui ne sont pas soumis aux dispositions d'un cahier des charges.
- (9) Des spécifications de pureté et d'identité pour un nombre important de substances utilisées dans les pratiques œnologiques sont déjà fixées dans le cadre de la réglementation communautaire relative aux denrées alimentaires, ainsi que dans le Codex œnologique international de l'OIV. Pour des raisons d'harmonisation et de clarté il convient de se référer en premier lieu à ces spécifications, tout en prévoyant de les compléter par des règles spécifiques à la situation communautaire.
- (10) Les produits vitivinicoles non-conformes aux dispositions du chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 ou de celles qu'il convient de prévoir au présent règlement ne peuvent être mis sur le marché. Néanmoins, l'utilisation industrielle de certains de ces produits est possible et il convient d'en préciser les modalités, pour assurer un contrôle adéquat de leur destination finale. De plus pour éviter des pertes économiques aux opérateurs disposant de stocks de certains produits élaborés avant la date d'application de ce règlement, il convient de prévoir que les produits élaborés conformément aux règles existant avant cette date puissent être livrés à la consommation.
- (11) L'annexe V, point D 4, du règlement (CE) n° 479/2008 prévoit que chacune des opérations d'enrichissement, d'acidification et de désacidification doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes. Il en est de même pour les quantités de sucre ou de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié détenues par les personnes physiques ou morales procédant aux dites opérations. L'objectif de ces déclarations est de permettre un contrôle des opérations en question. Il est, dès lors, nécessaire que les déclarations soient adressées à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel l'opération aura lieu, qu'elles soient les plus précises possibles et qu'elles parviennent à l'autorité compétente dans les délais les plus appropriés à un contrôle efficace de celle-ci, lorsqu'il s'agit d'une augmentation du titre alcoométrique.
- (12) En ce qui concerne l'acidification et la désacidification, un contrôle a posteriori est suffisant. Pour cette raison, et dans l'intérêt d'une simplification administrative, il convient d'admettre que les déclarations, sauf la première de la campagne, soient faites par la mise à jour de registres régulièrement contrôlés par l'autorité compétente. Dans certains États membres les autorités compétentes procèdent au contrôle analytique systématique de tous les lots de produits faisant l'objet d'une vinification. Tant que ces conditions subsistent, la déclaration d'intention d'enrichissement n'est pas indispensable.
- (13) Par dérogation à la règle générale fixée à l'annexe VI, point D, du règlement (CE) n° 479/2008, le versage du vin ou du moût de raisin sur de la lie, du marc de raisin ou de la pulpe d'«aszú» ou «výber» pressée sont une caractéristique essentielle de l'élaboration de certains vins hongrois et slovaques. Les conditions particulières de cette pratique doivent être fixées en conformité aux dispositions nationales en vigueur dans les États membres respectifs au 1^{er} mai 2004.
- (14) L'article 31 du règlement (CE) n° 479/2008 prévoit que les méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits relevant dudit règlement et les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet de traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées sont celles qui sont recommandées et publiées par l'OIV dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV. Dans le cas où des méthodes d'analyse spécifiques à certains produits vitivinicoles communautaires sont nécessaires et n'ont pas été établies par l'OIV, il convient de décrire ces méthodes communautaires.
- (15) Pour assurer une meilleure transparence, il y a lieu de publier au niveau communautaire la liste et la description des méthodes d'analyse concernées.
- (16) Il y a lieu en conséquence d'abroger les règlements de la Commission (CEE) n° 2676/90 du 17 septembre 1990, déterminant les méthodes d'analyse communautaires applicables dans le secteur du vin ⁽¹⁾ et (CE) n° 423/2008 du 8 mai 2008 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques ⁽²⁾.
- (17) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation prévu à l'article 113, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet

Le présent règlement fixe certaines modalités d'application du Titre III, Chapitres I et II, du règlement (CE) n° 479/2008.

⁽¹⁾ JO L 272 du 3.10.1990, p. 1.

⁽²⁾ JO L 127 du 15.5.2008, p. 13.

*Article 2***Zones viticoles dont les vins peuvent avoir un titre alcoométrique total maximal de 20 % vol**

Les zones viticoles visées au point 1, deuxième alinéa, point c), premier tiret, de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 sont celles des zones C I, C II et C III, visées à l'annexe IX dudit règlement, ainsi que les superficies de la zone B où peuvent être produits les vins blancs à indications géographiques protégées suivantes: «Vin de pays de Franche-Comté» et «Vin de pays du Val de Loire».

*Article 3***Pratiques œnologiques autorisées et restrictions**

1. Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à l'élaboration et la conservation de produits relevant du règlement (CE) n° 479/2008, visées à son article 29, paragraphe 1, sont fixées dans l'annexe I du présent règlement.
2. Les pratiques œnologiques autorisées, leurs conditions d'utilisation et leurs limites d'emploi sont indiquées dans l'annexe I A.
3. Les limites à la teneur en anhydride sulfureux des vins sont indiquées dans l'annexe I B.
4. Les limites pour la teneur en acidité volatile sont indiquées dans l'annexe I C.
5. Les conditions relatives à la pratique de l'édulcoration sont fixées dans l'annexe I D.

*Article 4***Utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques**

1. Aux fins des expérimentations visées à l'article 29, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, chaque État membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement pour une période maximale de trois ans, à condition que:
 - a) les pratiques ou traitements concernés satisfassent aux conditions fixées à l'article 27, paragraphe 2, et aux critères énoncés à l'article 30, points b) à e), du règlement (CE) n° 479/2008;
 - b) les quantités faisant l'objet de pratiques ou traitements ne dépassent pas un volume maximal de 50 000 hectolitres par an et par expérimentation;
 - c) l'État membre concerné informe au début de l'expérimentation la Commission et les autres États membres des conditions de chaque autorisation;
 - d) le traitement fasse l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement visé à l'article 112, paragraphe 1, et sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.

Une expérimentation consiste dans l'opération ou les opérations réalisées dans le cadre d'un projet de recherche bien défini et caractérisé par un protocole expérimental unique.

2. Les produits obtenus par l'utilisation expérimentale de telles pratiques ou traitements peuvent être mis sur le marché d'un autre État membre que l'État membre concerné, lorsque les autorités compétentes de l'État membre destinataire ont été préalablement informées des conditions de l'autorisation et des quantités concernées par l'État membre autorisant l'expérimentation.

3. Dans les trois mois suivant l'expiration de la période visée au paragraphe 1, la Commission est saisie par l'État membre concerné d'une communication concernant l'expérimentation autorisée et du résultat de celle-ci. Elle informe les autres États membres du résultat de cette expérimentation.

4. L'État membre concerné peut, le cas échéant et en fonction de ce résultat, saisir la Commission d'une demande visant à autoriser la poursuite de ladite expérimentation, éventuellement pour un volume plus important que celui de la première expérimentation, pour une nouvelle période maximale de trois ans. À l'appui de sa demande, l'État membre concerné dépose un dossier approprié. La Commission, conformément à la procédure visée à l'article 113, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, prend une décision au sujet de la demande de poursuite de l'expérimentation.

*Article 5***Pratiques œnologiques applicables aux catégories de vins mousseux**

Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions, y compris en matière d'enrichissement, d'acidification et de désacidification, concernant les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique, visées à l'article 32, deuxième alinéa, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 sont énoncées à l'annexe II du présent règlement, sans préjudice des pratiques œnologiques et des restrictions de portée générale prévues dans le règlement (CE) n° 479/2008 ou à l'annexe I du présent règlement.

*Article 6***Pratiques œnologiques applicables aux vins de liqueur**

Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions concernant les vins de liqueur visées à l'article 32, deuxième alinéa, point c), du règlement (CE) n° 479/2008 sont énoncées à l'annexe III du présent règlement, sans préjudice des pratiques œnologiques et des restrictions de portée générale prévues dans le règlement (CE) n° 479/2008 ou à l'annexe I du présent règlement.

*Article 7***Définition du coupage**

1. Au sens de l'article 32, deuxième alinéa, point d), du règlement (CE) n° 479/2008, on entend par «coupage» le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.

2. Sont considérées comme différentes catégories de vin ou de moût:

- a) le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin;
- b) le vin sans appellation d'origine/indication géographique protégée, le vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et le vin bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.

Aux fins de l'application du présent paragraphe, le vin rosé est considéré comme vin rouge.

3. N'est pas considéré comme coupage:

- a) l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;
- b) l'édulcoration.

Article 8

Modalités générales relatives au mélange et au coupage

1. Un vin ne peut être obtenu par mélange ou par coupage que si les composants de ce mélange ou de ce coupage réunissent les caractéristiques prévues pour permettre l'obtention d'un vin et sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 479/2008 et du présent règlement.

Le coupage d'un vin blanc sans AOP/IGP avec un vin rouge sans AOP/IGP ne peut pas produire un vin rosé.

Cependant la disposition prévue au deuxième alinéa n'exclut pas un coupage du type visé à cet alinéa lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée telle que définie à l'annexe I du règlement (CE) n° 479/2008 ou destiné à l'élaboration de vins pétillants.

2. Le coupage d'un moût de raisins ou d'un vin qui a fait l'objet de la pratique œnologique visée à l'annexe I A, point 14, du présent règlement avec un moût de raisins ou un vin n'ayant pas fait l'objet de cette pratique œnologique est interdit.

Article 9

Spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques

1. Lorsqu'elles ne sont pas fixées par la directive 2008/84/CE de la Commission ⁽¹⁾, les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques visées à l'article 32, deuxième alinéa, point e), du règlement (CE) n° 479/2008 sont celles fixées et publiées dans le Codex œnologique international de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

Le cas échéant, ces critères de pureté sont complétés par des prescriptions spécifiques prévues à l'annexe I A du présent règlement.

⁽¹⁾ JO L 253 du 20.9.2008, p. 1.

2. Les enzymes et préparations enzymatiques utilisées dans les pratiques et traitements œnologiques autorisés dont la liste figure à l'annexe I A satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires ⁽²⁾.

Article 10

Conditions de détention, de circulation et d'utilisation des produits non conformes aux dispositions du chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 ou du présent règlement

1. Les produits non conformes aux dispositions du chapitre II du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 ou aux dispositions du présent règlement sont détruits. Toutefois les États membres peuvent permettre que certains produits dont ils déterminent les caractéristiques soient utilisés en distillerie, en vinaigrerie ou pour un usage industriel.

2. Ces produits ne peuvent être détenus sans motif légitime par un producteur ou par un commerçant, et ne peuvent circuler qu'à destination d'une distillerie, d'une vinaigrerie ou d'un établissement les utilisant pour des usages ou des produits industriels ou d'une installation d'élimination.

3. Les États membres ont la faculté de faire procéder à l'adjonction de dénaturants ou d'indicateurs aux vins visés au paragraphe 1 afin de mieux les identifier. Ils peuvent également interdire pour des raisons justifiées les utilisations prévues au paragraphe 1 et faire procéder à l'élimination des produits.

4. Les vins produits avant le 1^{er} août 2009 peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe, pour autant qu'ils satisfassent aux règles communautaires ou nationales en vigueur avant cette date.

Article 11

Conditions générales relatives aux opérations d'enrichissement et aux opérations d'acidification et de désacidification des autres produits que le vin

Les opérations visées à l'annexe V, point D 1, du règlement (CE) n° 479/2008 doivent être effectuées en une seule fois. Toutefois, les États membres peuvent prévoir que certaines de ces opérations puissent être réalisées en plusieurs fois, lorsque cette pratique assure une meilleure vinification des produits concernés. Dans ce cas, les limites prévues à l'annexe V du règlement (CE) n° 479/2008 s'appliquent à l'ensemble de l'opération concernée.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 7.

Article 12

Règles administratives relatives à l'enrichissement

1. La déclaration visée à l'annexe V, point D 4, du règlement (CE) n° 479/2008 relative aux opérations d'augmentation du titre alcoométrique est effectuée par les personnes physiques ou morales procédant aux opérations visées dans les délais et conditions de contrôle appropriés fixés par les autorités compétentes de l'État membre sur le territoire duquel l'opération a lieu.

2. La déclaration visée au paragraphe 1 est faite par écrit et comporte les mentions suivantes:

- a) le nom et l'adresse du déclarant;
- b) le lieu où l'opération sera effectuée;
- c) la date et l'heure à laquelle l'opération débutera;
- d) la désignation du produit qui fera l'objet de l'opération;
- e) le procédé utilisé pour cette opération avec l'indication de la nature du produit qui sera utilisé pour celle-ci.

3. Les États membres peuvent admettre qu'une déclaration préalable valable pour plusieurs opérations ou pour une période déterminée soit adressée à l'autorité compétente. Une telle déclaration n'est admise que si le déclarant tient un registre sur lequel est inscrite chacune des opérations d'enrichissement comme prévu au paragraphe 6 ainsi que les mentions visées au paragraphe 2.

4. Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles le déclarant, empêché de procéder en temps utile, dans un cas de force majeure, à l'opération indiquée dans sa déclaration, soumet à l'autorité compétente une nouvelle déclaration permettant d'effectuer les contrôles nécessaires.

5. La déclaration visée au paragraphe 1 n'est pas requise dans les États membres où les autorités de contrôle compétentes procèdent à un contrôle analytique systématique de tous les lots de produits faisant l'objet d'une vinification.

6. L'inscription dans les registres visés à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008 des mentions relatives au déroulement des opérations d'augmentation du titre alcoométrique s'effectue immédiatement après la fin de l'opération elle-même.

Dans le cas où la déclaration préalable couvrant plusieurs opérations ne comporte pas la date et l'heure du début des opérations, une inscription dans ces registres doit se faire en outre avant le début de chaque opération.

Article 13

Règles administratives relatives à l'acidification et à la désacidification

1. La déclaration visée à l'annexe V, point D 4, du règlement (CE) n° 479/2008, en ce qui concerne l'acidification et la désacidification, est présentée par les opérateurs au plus tard le deuxième jour suivant le déroulement de la première opération effectuée au cours d'une campagne. Elle est valable pour l'ensemble des opérations de la campagne.

2. La déclaration visée au paragraphe 1 est faite par écrit et comporte les mentions suivantes:

- a) le nom et l'adresse du déclarant;
- b) la nature de l'opération;
- c) le lieu où l'opération s'est déroulée.

3. Les mentions relatives au déroulement de chacune des opérations d'acidification ou de désacidification doivent être inscrites dans les registres visés à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.

Article 14

Versage du vin ou du moût de raisins sur de la lie, du marc de raisins ou de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée

Le versage du vin ou du moût de raisins sur de la lie, du marc de raisins ou de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée visé à l'annexe VI, point D 2, du règlement (CE) n° 479/2008 est réalisé comme suit, conformément aux dispositions nationales en vigueur au 1^{er} mai 2004:

- a) le «Tokaji fordítás» ou le «Tokajský forditás» est préparé en versant du moût ou du vin sur de la pulpe d'«aszú»/«výber» pressée;
- b) le «Tokaji máslás» ou le «Tokajský mášláš» est préparé en versant du moût ou du vin sur de la lie de «szamorodni»/«samorodné» ou d'«aszú»/«výber».

Les produits concernés doivent provenir de la même année de récolte.

Article 15

Méthodes d'analyse communautaires applicables

1. Les méthodes d'analyse visées à l'article 31, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 479/2008 qui sont applicables pour le contrôle de certains produits vitivinicoles ou de certaines limites fixées au niveau communautaire figurent à l'annexe IV.

2. La Commission publie au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C, la liste et la description des méthodes d'analyses visées à l'article 31, premier alinéa, du règlement (CE) n° 479/2008 et décrites dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV qui sont applicables pour le contrôle des limites et des exigences fixées dans la réglementation communautaire pour la production des produits vitivinicoles.

Article 16
Abrogation

Les règlements (CEE) n° 2676/90 et (CE) n° 423/2008 sont abrogés.

Les références faites aux règlements abrogés et au règlement (CE) n° 1493/1999 s'entendent comme faites au présent règlement et

sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe V.

Article 17

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

Il est applicable à partir du 1^{er} août 2009.

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

Fait à Bruxelles, le 10 juillet 2009

Par la Commission
Mariann FISCHER-BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE I A

PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
1	l'aération ou l'oxygénation à partir d'oxygène gazeux		
2	les traitements thermiques		
3	la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte		L'emploi éventuel d'un adjuvant ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité
4	l'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, 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		
5	l'emploi de levures de vinification sèches ou en suspension vinique	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, 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, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	
6	l'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline:		
	— addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, 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, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) (2) ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux
	— addition de bisulfite d'ammonium.	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, 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	Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) (2) et dans les limites prévues au point 7.
	— addition de dichlorhydrate de thiamine	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, 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, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement.
7	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		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) prévues à l'annexe I-B
8	l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié et le vin nouveau encore en fermentation	

	1	2	3
	Pratique œnologique	Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
9	le traitement par des charbons à usage œnologique	Seulement pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié, et pour les vins blancs	Dans la limite d'utilisation de 100 g de produit sec par hl
10	la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique: <ul style="list-style-type: none"> — gélatine alimentaire, — matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois, — colle de poisson, — caséine et caséinates de potassium, — ovalbumine, — bentonite, — dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale, — kaolin, — tanin, — enzymes pectolytiques, — préparation enzymatique de bêtaglucanase 	Conditions d'emploi pour la bêtaglucanase prévues à l'appendice 1	
11	l'emploi d'acide sorbique sous forme de sorbate de potassium		Quantité maximale en acide sorbique dans le produit traité, mis sur le marché: 200 mg/l
12	l'emploi d'acide L(+) tartrique, d'acide L-malique, d'acide D, L-malique ou d'acide lactique pour l'acidification	Conditions et limites prévues à l'annexe V, points C et D du règlement (CE) n° 479/2008 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Spécifications pour l'acide L(+) tartrique prévues à l'appendice 2, paragraphe 2	
13	l'emploi pour la désacidification, d'une ou plusieurs des substances suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — 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 L(+) tartrique, — préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée 	Conditions et limites prévues à l'annexe V, points C et D du règlement (CE) n° 479/2008 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Pour l'acide L(+) tartrique, dans les conditions prévues à l'appendice 2	
14	l'addition de résine de pin d'Alep	Dans les conditions prévues à l'appendice 3	

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
15	l'emploi de préparations d'écorces de levures		Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl
16	l'emploi de polyvinylpyrrolidone		Dans la limite d'utilisation de 80 g/hl
17	l'emploi de bactéries lactiques		
18	l'addition de lysozyme		Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'addition est effectuée dans le moût et dans le vin, la quantité cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
19	l'addition d'acide L-ascorbique		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l (3)
20	l'utilisation de résines échangeuses d'ions	Seulement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié et dans des conditions fixées à l'appendice 4	
21	l'utilisation dans des vins secs de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs	Pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité
22	le barbotage à l'aide d'argon ou d'azote		
23	l'addition d'anhydride carbonique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 7, et 9 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Pour les vins tranquilles, la quantité maximale en anhydride carbonique dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due à l'anhydride carbonique doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C
24	l'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l
25	l'addition de tanins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008	
26	le traitement: — 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	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 5	Pour le phytate de calcium, dans la limite d'utilisation de 8 g/hl
27	l'addition d'acide métatartrique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation (1)	Limites d'emploi
28	l'emploi de gomme arabique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	
29	l'emploi d'acide D, L- tartrique, également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium, en vue de précipiter le calcium en excédent	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 5	
30	l'utilisation pour favoriser la précipitation des sels tartriques: — de bitartrate de potassium ou hydrogénotartrate de potassium, — de tartrate de calcium	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Pour le tartrate de calcium, dans la limite d'utilisation de 200 g/hl
31	l'emploi de sulfate de cuivre ou de citrate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl et à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l
32	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 (4), afin de renforcer la couleur	Seulement pour les vins de liqueur	
33	l'usage de disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle afin de créer une atmosphère stérile	Seulement pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et le vin. Admis uniquement en Italie tant qu'il n'est pas interdit par la législation nationale et seulement dans des récipients d'une contenance de plus de 20 litres	Aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne doit être présente dans le vin
34	l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins pour assurer leur stabilisation microbiologique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 et dans des conditions fixées à l'appendice 6	Dans la limite d'utilisation de 200 mg/l, et résidus non détectables dans le vin mis sur le marché
35	l'addition de mannoprotéines de levures pour assurer la stabilisation tartrique et protéique des vins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008	

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation ⁽¹⁾	Limites d'emploi
36	le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil, dans des conditions fixées à l'appendice 7	
37	l'emploi de l'uréase, pour diminuer le taux de l'urée dans les vins	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, dans des conditions fixées à l'appendice 8	
38	l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins	Dans les conditions fixées à l'appendice 9	
39	l'emploi: — d'alginate de calcium, ou — d'alginate de potassium;	Seulement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.	
40	la désalcoolisation partielle des vins	Seulement pour le vin, et dans des conditions fixées à l'appendice 10	
41	l'utilisation de copolymères polyvinylimidazole — polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP), afin de réduire les teneurs en cuivre, en fer et en métaux lourds	Dans des conditions fixées à l'appendice 11	Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'utilisation est effectuée dans le moût et dans le vin, la dose cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
42	l'addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique	Seulement pour le vin et toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
43	Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil, dans des conditions fixées à l'appendice 12	

⁽¹⁾ Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrit peut être utilisé pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisin concentré, le vin nouveau encore en fermentation, le moût de raisin partiellement fermenté utilisé pour la consommation humaine directe en l'état, le vin, toutes les catégories de vins mousseux, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, les vins de liqueur, les vins de raisins passerillés et les vins de raisins surmûris.

⁽²⁾ Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,3 g/l ou 0,2 g/l précitées.

⁽³⁾ La limite d'utilisation est de 250 mg/l pour chaque traitement.

⁽⁴⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.

Appendice 1

Prescriptions pour la bêtaglucanase

1. Codification internationale des bêta-glucanases: E.C. 3-2-1-58
2. Bêta-glucane hydrolase (dégradant le glucane de *Botrytis cinerea*)
3. Origine: *Trichoderma harzianum*
4. Domaine d'application: dégradation de bêta-glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins botrytisés
5. Dose d'emploi maximale: 3 g de la préparation enzymatique contenant 25 % de matière organique en suspension (TOS) par hectolitre
6. Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

Perte à la dessiccation	Inférieure à 10 %
Métaux lourds	Inférieur à 30 ppm
Pb:	Inférieur à 10 ppm
As:	Inférieur à 3 ppm
Coliformes totaux:	Absence
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans un échantillon de 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans un échantillon de 25 g
Germes aérobies totaux:	Inférieur à 5×10^4 germes/g

*Appendice 2***Acide L(+) tartrique**

1. L'utilisation d'acide tartrique dont l'emploi pour la désacidification est prévu à l'annexe I A point 13 n'est admise que pour les produits:

qui proviennent des variétés de vigne Elbling et Riesling; et

qui sont issus de raisins récoltés dans les régions viticoles de la partie septentrionale de la zone viticole A suivantes:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. L'acide tartrique dont l'emploi est prévu aux points 12 et 13 de la présente annexe, également appelé acide L(+) tartrique, doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles. Il doit également respecter les critères de pureté fixés par la directive 2008/84/CE.
-

*Appendice 3***Résine de pin d'Alep**

1. L'utilisation de résine de pin d'Alep dont l'emploi est prévu à l'annexe I A, point 14, n'est admise qu'afin d'obtenir un vin «retsina». Cette pratique œnologique ne peut être effectuée que:
 - a) sur le territoire géographique de la Grèce;
 - b) sur un moût de raisins issu de raisins pour lesquels les variétés, l'aire de production et l'aire de vinification ont été déterminées par les dispositions helléniques en vigueur le 31 décembre 1980;
 - c) par addition d'une quantité de résine égale ou inférieure à 1 000 grammes par hectolitre de produit mis en œuvre, avant la fermentation ou, pour autant que le titre alcoométrique volumique acquis ne soit pas supérieur au tiers du titre alcoométrique volumique total, pendant la fermentation.
 2. Si la Grèce a l'intention de modifier les dispositions visées au paragraphe 1, point b), elle en informe au préalable la Commission. En l'absence de réaction de la Commission dans les 2 mois suivant cette communication, la Grèce peut mettre en œuvre lesdites modifications.
-

Appendice 4

Résines échangeuses d'ions

1. Les résines échangeuses d'ions qui peuvent être utilisées conformément à l'annexe I A, point 20, sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et aux dispositions communautaires et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Elles ne doivent en outre pas céder, lors du contrôle par la méthode d'analyse figurant au paragraphe 2, dans chacun des solvants mentionnés, plus de 1 milligramme par litre de matières organiques. Leur régénération doit être effectuée par l'utilisation de substances admises pour l'élaboration des aliments.

Leur utilisation ne peut être effectuée que sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien et dans des installations agréées par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ces résines sont utilisées. Ces autorités déterminent les fonctions et la responsabilité incombant aux œnologues et techniciens agréés.

2. Méthode d'analyse pour la détermination des pertes de matière organique des résines échangeuses d'ions:

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Détermination des pertes de matière organique des résines échangeuses d'ions.

2. DÉFINITION

Pertes de matière organique dans les résines échangeuses d'ions. Pertes déterminées par la méthode décrite ci-après.

3. PRINCIPE

Les solvants d'extraction sont passés sur des résines préparées à cet effet et le poids de la matière organique extraite est déterminé par gravimétrie.

4. RÉACTIFS

Tous les réactifs doivent être d'une qualité analytique.

Solvants d'extractions.

4.1. Eau distillée ou eau désionisée ou d'un degré de pureté équivalent.

4.2. Préparer de l'éthanol à 15 % v/v en mélangeant 15 volumes d'éthanol absolu à 85 volumes d'eau (point 4.1).

4.3. Préparer de l'acide acétique à 5 % m/m en mélangeant cinq parties en poids d'acide acétique glacial à 95 parties en poids d'eau (point 4.1).

5. APPAREILLAGE

5.1. Colonnes de chromatographie à échange d'ions.

5.2. Eprouvettes cylindriques d'une capacité de deux litres.

5.3. Capsules plates d'évaporation supportant une chaleur de 850 °C dans un four à moufle.

5.4. Etuve à dispositif de contrôle thermostatique, réglée à environ 105 ± 2 °C.

5.5. Four à moufle à dispositif de contrôle thermostatique, réglé à 850 ± 25 °C.

5.6. Balance d'analyse d'une précision de 0,1 milligramme.

5.7. Évaporateur, plaque chauffante ou évaporateur à rayons infrarouges.

(¹) JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

6. MODE OPÉRATOIRE

- 6.1. Ajouter à chacune des trois colonnes de chromatographie à échange d'ions (point 5.1) 50 millilitres de la résine échangeuse d'ions à contrôler qui aura été lavée et traitée conformément aux spécifications des fabricants relatives aux résines destinées à être utilisées dans le secteur de l'alimentation.
- 6.2. Pour les résines anioniques, passer les trois solvants d'extraction (points 4.1, 4.2 et 4.3) séparément à travers les colonnes préparées à cet effet (point 6.1) suivant un débit de 350 à 450 millilitres par heure. Jeter chaque fois le premier litre d'éluat et recueillir les deux litres suivants dans des éprouvettes graduées (point 5.2). Pour les résines cationiques, passer seulement les deux solvants indiqués aux points 4.1 et 4.2 à travers des colonnes préparées à cet effet.
- 6.3. Evaporer chacun des trois éluats sur une plaque chauffante ou à l'aide d'un évaporateur à rayons infrarouges (point 5.7) dans une capsule plate d'évaporation (point 5.3) nettoyée au préalable et pesée (m0). Placer les capsules dans une étuve (point 5.4) et sécher à poids constant (m1).
- 6.4. Après avoir enregistré le poids de la capsule ainsi séchée (point 6.3), placer celle-ci dans un four à moufle (point 5.5) et incinérer jusqu'à obtenir un poids constant (m2).
- 6.5. Déterminer la matière organique extraite (point 7.1). Si le résultat est supérieur à 1 milligramme par litre, effectuer un blanc au moyen des réactifs et recalculer le poids de la matière organique extraite.

Effectuer l'essai à blanc en répétant les opérations indiquées aux points 6.3 et 6.4, mais en utilisant deux litres de solvant d'extraction, ce qui donne les poids m3 et m4 correspondant respectivement aux points 6.3 et 6.4.

7. EXPRESSION DES RÉSULTATS

7.1. Formule et calcul des résultats.

Le poids de la matière organique extraite des résines échangeuses d'ions, exprimé en milligrammes par litre, est donné par la formule suivante:

$$500 (m1 - m2)$$

dans laquelle m1 et m2 sont exprimés en grammes.

Le poids corrigé de la matière organique extraite des résines échangeuses d'ions, exprimé en milligrammes par litre, est donné par la formule suivante:

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

dans laquelle m1, m2, m3 et m4 sont exprimés en grammes.

- 7.2. La différence entre les résultats de deux déterminations parallèles effectuées sur le même échantillon ne doit pas dépasser 0,2 milligramme par litre.

*Appendice 5***Ferrocyanure de potassium****Phytate de calcium****Acide D,L-tartrique**

L'utilisation de ferrocyanure de potassium, l'utilisation de phytate de calcium prévues à l'annexe I A, point 26, ou l'utilisation de l'acide D,L-tartrique prévue à l'annexe I A, point 29, n'est autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées, le cas échéant, par l'État membre concerné.

Après le traitement au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, le vin doit contenir des traces de fer.

Les dispositions relatives au contrôle de l'utilisation des produits visés au premier alinéa sont celles arrêtées par les États membres.

*Appendice 6***Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle**

DOMAINE D'APPLICATION

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

PRESCRIPTIONS

- L'addition doit s'effectuer peu de temps seulement avant l'embouteillage, défini comme la mise à des fins commerciales du produit concerné en récipients d'une contenance de 60 litres ou moins,
 - le traitement ne peut s'appliquer qu'aux vins ayant une teneur en sucres égale ou supérieure à 5 g/l,
 - le produit utilisé doit respecter les critères de pureté fixés par la directive 2008/84/CE,
 - ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112 paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008.
-

Appendice 7

Prescriptions pour le traitement par électrodialyse

Ce traitement vise à obtenir la stabilité tartrique du vin vis-à-vis de l'hydrogénotartrate de potassium et du tartrate de calcium (et autres sels de calcium), par extraction d'ions en sursaturation dans le vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux seuls anions d'une part, et de membranes perméables aux seuls cations d'autre part.

1. PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX MEMBRANES

- 1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-pressé» ou tout autre système approprié, qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).
- 1.2. Les membranes perméables aux cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations, et en particulier des cations: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Les membranes perméables aux anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions, et en particulier des anions tartrates.
- 1.4. Les membranes ne doivent pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin. Elles doivent satisfaire aux conditions suivantes:
 - elles doivent être fabriquées selon les bonnes pratiques de fabrication, à partir de substances autorisées pour la fabrication des matériaux en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires figurant à l'annexe II de la directive 2002/72/CE de la Commission ⁽¹⁾,
 - l'utilisateur de l'installation d'électrodialyse doit démontrer que les membranes utilisées sont celles qui répondent aux caractéristiques précédemment décrites et que les interventions de remplacement ont été effectuées par du personnel spécialisé,
 - elles ne doivent libérer aucune substance en quantité entraînant un danger pour la santé humaine ou nuisant au goût ou à l'odeur des denrées alimentaires et doivent satisfaire aux critères prévus dans la directive 2002/72/CE,
 - lors de leur utilisation, il ne doit pas exister d'interactions entre les constituants de la membrane et ceux du vin, susceptibles d'entraîner la formation dans le produit traité de nouveaux composés pouvant avoir des conséquences toxicologiques.

La stabilité des membranes d'électrodialyse neuves sera établie sur un simulateur reprenant la composition physico-chimique du vin pour l'étude de migrations éventuelles de certaines substances issues de membranes d'électrodialyse.

La méthode d'expérimentation recommandée est la suivante:

Le simulateur est une solution hydroalcoolique tamponnée au pH et à la conductivité du vin. Sa composition est la suivante:

- éthanol absolu 11 l,
- hydrogénotartrate de potassium: 380 g,
- chlorure de potassium: 60 g,
- acide sulfurique concentré: 5 ml,
- eau distillée: qsp 100 l.

Cette solution est utilisée pour les essais de migration en circuit fermé sur un empilement d'électrodialyse sous tension (1 volt/cellule), à raison de 50 litres/m² de membranes anioniques et cationiques, jusqu'à déminéraliser la solution de 50 %. Le circuit effluent est initié par une solution de chlorure de potassium à 5 g/l. Les substances migrantes sont recherchées dans le simulateur ainsi que dans l'effluent d'électrodialyse.

⁽¹⁾ JO L 220 du 15.8.2002, p. 18.

Les molécules organiques qui rentrent dans la composition de la membrane et qui sont susceptibles de migrer dans la solution traitée seront dosées. Un dosage particulier sera réalisé pour chacun de ces constituants par un laboratoire agréé. La teneur dans le simulateur doit être inférieure au total, pour l'ensemble des composés dosés à 50 g/l.

De manière générale, les règles générales de contrôles des matériaux au contact des aliments doivent s'appliquer au cas de ces membranes.

2. PRESCRIPTIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DES MEMBRANES

Le couple de membranes applicables au traitement de la stabilisation tartrique du vin par électrodialyse est défini de telle sorte que les conditions suivantes soient respectées:

- la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,
- la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq. exprimée en acide acétique),
- le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,
- la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,
- la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués selon les techniques admises, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,
- les membranes sont repérées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,
- le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre de chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénéotartrate de potassium et en sels de calcium,
- la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008.

Appendice 8

Prescriptions pour l'uréase

1. Codification internationale de l'uréase: EC 3-5-1-5, CAS n°:9002-13-5.
2. Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniacque et dioxyde de carbone. L'activité déclarée est de au moins 5 unités/mg, 1 unité étant définie comme la quantité d'enzyme qui libère une μmol de NH_3 par minute à 37 °C à partir d'une concentration d'urée de 5 g/l (pH4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domaine d'application: dégradation de l'urée présente dans les vins destinés à un vieillissement prolongé lorsque la concentration initiale en urée est supérieure à 1 mg/l.
5. Dose d'emploi maximale: 75 mg de la préparation enzymatique par litre de vin traité ne dépassant pas 375 unités uréase par litre de vin. À la fin du traitement, toute activité enzymatique résiduelle doit être éliminée par filtration du vin (diamètre des pores inférieur à 1 μm).
6. Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

Perte à la dessiccation	Inférieure à 10 %
Métaux lourds	Inférieur à 30 ppm
Pb	Inférieur à 10 ppm
As	Inférieur à 2 ppm
Coliformes totaux	Absence
<i>Salmonella</i> spp	Absence dans un échantillon de 25 g
Germes aérobies totaux	Inférieur à 5×10^4 germes/g

L'uréase admise pour le traitement du vin doit être produite dans des conditions similaires à celles de l'uréase qui a fait l'objet de l'avis du Comité scientifique de l'alimentation humaine du 10 décembre 1998.

Appendice 9

Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne

OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

Les morceaux de bois de chêne sont utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du *Quercus*.

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

ÉTIQUETAGE DU PRODUIT UTILISÉ

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.

DIMENSIONS

Les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh).

PURETÉ

Les morceaux de bois de chêne ne doivent pas libérer de substances dans des concentrations qui pourraient induire d'éventuels risques pour la santé.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.

*Appendice 10***Prescriptions pour le traitement de désalcoolisation partielle des vins**

Ce traitement vise à obtenir un vin partiellement désalcoolisé, par élimination d'une partie de l'alcool (éthanol) du vin à l'aide de techniques physiques séparatives.

Prescriptions

- Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.
 - L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si l'une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe V du règlement (CE) n° 479/2008 a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisés dans l'élaboration du vin considéré.
 - La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 2 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final doit être conforme à celui défini au point 1, deuxième alinéa, point a) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008.
 - La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
 - Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008.
 - Les États membres peuvent prévoir que ce traitement fasse l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes.
-

*Appendice 11***Prescriptions pour le traitement aux copolymères PVI/PVP**

Ce traitement vise à réduire les concentrations excessivement élevées en métaux et à prévenir les défauts causés par ces teneurs trop élevées, comme la casse ferrique, par addition de copolymères adsorbant ces métaux.

Prescriptions

- Les copolymères ajoutés au vin doivent être éliminés par filtration au plus tard dans les deux jours qui suivent l'ajout, en tenant compte du principe de précaution.
- Dans le cas des moûts, les copolymères doivent être ajoutés au plus tôt deux jours avant la filtration.
- La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- Les copolymères adsorbants utilisés doivent être conformes aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV, notamment pour les limites maximum des teneurs en monomères ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Le traitement aux copolymères PVI/PVP ne peut être utilisé qu'après la fixation et la publication dans le Codex œnologique international de l'OIV des spécifications de pureté et d'identité des copolymères autorisés.

*Appendice 12***Prescriptions pour le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin**

Ce traitement vise à obtenir la stabilité tartrique du vin vis-à-vis de l'hydrogénotartrate de potassium et vis-à-vis du tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

Prescriptions

1. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.
 - Le vin sera préalablement traité par le froid.
 - Seule une fraction minimale de vin nécessaire à l'obtention de la stabilité sera traitée par échangeurs de cations.
2. Le traitement sera conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
3. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008.
4. Les résines cationiques doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et aux dispositions communautaires et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci et doivent répondre aux prescriptions d'ordre analytique figurant dans l'appendice 4 du présent règlement. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin et respecter les limites fixées au point 3 de la monographie «Résines échangeuses de cations» du Codex œnologique international publié par l'OIV.

(¹) JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

ANNEXE I B

LIMITES POUR LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

A. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

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) 150 milligrammes par litre pour les vins rouges;
 - b) 200 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.
2. Par dérogation au paragraphe 1, alinéas a) et b), la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée, en ce qui concerne les vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre, à:
 - a) 200 milligrammes par litre pour les vins rouges et
 - b) 250 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés;
 - c) 300 milligrammes par litre pour:
 - les vins ayant droit à la mention «Spätlese» conformément aux dispositions communautaires;
 - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées suivantes: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette et Savennières;
 - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées Allela, Navarra, Penedès, Tarragona et Valencia, et les vins ayant droit à une appellation d'origine protégée originaires de la Comunidad Autónoma del País Vasco et désignés par la mention «vendimia tardia»;
 - les vins doux ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Binissalem-Mallorca»;
 - les vins originaires du Royaume-Uni produits conformément à la législation britannique lorsque la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l;
 - les vins provenant de Hongrie avec l'appellation d'origine protégée «Tokaji» et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji édes szamorodni» ou «Tokaji száraz szamorodni»;
 - les vins ayant droit aux appellations d'origine protégée: Loazzolo, Alto Adige et Trentino désignés par les mentions ou l'une des mentions: «passito» ou «vendemmia tardiva»;
 - les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée: «Colli orientali del Friuli» accompagnée de l'indication «Picolit»;
 - les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée Moscato di Pantelleria naturale et Moscato di Pantelleria;
 - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit à la mention «pozdní sběr»;
 - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «neskorý zber» et les vins slovaques Tokaj ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajské samorodné suché» ou «Tokajské samorodné sladké»;
 - les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»;
 - les vins blancs à indication géographique protégée suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est supérieur à 15 % vol., et la teneur en sucres 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,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- les vins doux originaires de Grèce dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain);
- les vins doux originaires de Chypre dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à l'appellation d'origine protégée Κουμανδάρια (Commandaria);
- les vins doux originaires de Chypre issus de raisins surmûris ou de raisins passerillés, dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l, et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 milligrammes par litre pour
- les vins ayant droit à la mention «Auslese» conformément aux dispositions communautaires;
 - les vins blancs roumains ayant droit à une des appellations d'origine protégées suivantes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit à la mention «výběr z hroznů»;
 - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «výber z hrozna» et les vins slovaques Tokaj ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajský másláš» ou «Tokajský forditáš»;
 - les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — izbor».
- e) 400 milligrammes par litre pour:
- les vins ayant droit aux mentions «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Troockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» et «Eiswein» conformément aux dispositions communautaires;
 - les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées suivantes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon sauf si suivie de la mention «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon suivi du nom de la commune d'origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh sauf si suivie de la mention «sec», Alsace et Alsace grand cru suivie 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 sucres est égale ou supérieure à 45 g/l, ayant droit à l'une des appellations d'origine protégées suivantes: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), et les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
 - les vins provenant de la République Tchèque ayant droit aux mentions «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» ou «slámové víno»;
 - les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «bobulový výber», «hrozienský výber», «cibébový výber», «ľadové víno» ou «slamové víno» et les vins slovaques Tokaj ayant droit aux appellations d'origine protégée «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberová esencia»;
 - les vins provenant de Hongrie ayant droit à une appellation d'origine protégée et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» ou «Töppedt szőlőből készült bor»;
 - les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Albana di Romagna» désignés par la mention «passito»;
 - les vins luxembourgeois ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;
 - les vins blancs ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Douro» suivie de la mention «colheita tardia»;
 - les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», ou «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino», ou «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»;
 - les vins blancs originaires du Canada ayant droit de porter la mention «Icewine».

3. Les listes des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée figurant au paragraphe 2, alinéas c), d), et e) peuvent être modifiées lorsque les conditions de production des vins concernés sont modifiées ou leur indication géographique ou appellation d'origine est changée. Les États membres fournissent au préalable pour les vins concernés toutes les informations techniques nécessaires, incluant les cahiers des charges, ainsi que les quantités produites par an.
4. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire, la Commission peut décider selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008, 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 50 milligrammes par litre. La liste des cas où les États membres peuvent permettre une telle augmentation figure à l'appendice 1.
5. Les États membres peuvent appliquer des dispositions plus restrictives pour les vins produits sur leur territoire.

B. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS DE LIQUEUR

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins de liqueur ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:

150 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucres est inférieure à 5 grammes par litre;

200 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 grammes par litre.

C. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS MOUSSEUX

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:
 - a) 185 milligrammes par litre, pour toutes les catégories de vins mousseux de qualité, et,
 - b) 235 milligrammes par litre, pour les autres vins mousseux.
2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les États membres concernés peuvent autoriser, pour les vins mousseux visés au paragraphe 1, alinéas a) et b) 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.

Appendice 1

Augmentation de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux lorsque les conditions climatiques l'ont rendue nécessaire

(Annexe I B de ce règlement)

	Année	État membre	Zone(s) viticole(s)	Vins concernés
1.	2000	Allemagne	Toutes les zones viticoles du territoire allemand	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2000
2.	2006	Allemagne	Les zones viticoles des régions du Bade-Wurtemberg, de Bavière, de Hesse et de Rhénanie-Palatinat	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2006
3.	2006	France	Les zones viticoles des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin	Tous les vins issus des raisins récoltés pendant l'année 2006

ANNEXE I C

LIMITES POUR LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE DES VINS

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; ou
 - c) 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.
2. Les teneurs visées au point 1 sont applicables:
 - a) pour les produits issus de raisins récoltés dans la Communauté au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation,
 - b) 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 vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et certains vins bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP),
 - 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.

Les États membres communiquent ces dérogations à la Commission, qui les porte à la connaissance des autres États membres.

ANNEXE I D

LIMITES ET CONDITIONS POUR L'ÉDULCORATION DES VINS

1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants:
 - a) moût de raisins,
 - b) moût de raisins concentré,
 - c) moût de raisins concentré rectifié.

Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut être augmenté de plus de 4 % 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. L'édulcoration des autres vins importés est soumise aux mêmes conditions que celles qui sont applicables aux vins produits dans la Communauté.
3. L'édulcoration d'un vin avec appellation d'origine protégée ne peut être autorisée par un État membre que si elle est effectuée:
 - a) en respectant les conditions et les limites fixées par ailleurs dans cette annexe;
 - b) à l'intérieur de la région d'où le vin en cause est issu ou dans une aire à proximité immédiate.

Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 1 doivent être originaires de la même région que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.
4. L'édulcoration des vins n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.
5. L'édulcoration des vins doit être exécutée en respectant les règles administratives spécifiques suivantes:
 - a) Les personnes physiques ou morales procédant à l'édulcoration adressent une déclaration à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel l'édulcoration aura lieu.
 - b) Les déclarations sont faites par écrit. Elles doivent parvenir à l'autorité compétente au moins 48 heures avant le jour du déroulement de l'opération.
 - c) Toutefois, les États membres peuvent admettre que, dans les cas d'opérations d'édulcoration pratiquées couramment ou de façon continue par une entreprise, une déclaration valable pour plusieurs opérations ou pour une période déterminée soit adressée à l'autorité compétente. Une telle déclaration n'est admise que si l'entreprise tient un registre sur lequel est inscrite chacune des opérations d'édulcoration ainsi que les mentions visées au point d).
 - d) Les déclarations comportent les mentions suivantes:
 - le volume et les titres alcoométriques total et acquis du vin mis en œuvre;
 - le volume et les titres alcoométriques total et acquis du moût de raisins ou le volume et l'indication de la densité du moût de raisins concentré ou du moût de raisins concentré rectifié qui sera ajouté, suivant le cas;
 - les titres alcoométriques total et acquis qu'aura le vin après l'édulcoration;

Les personnes visées au point a) tiennent des registres d'entrées et de sorties sur lesquels sont indiquées les quantités de moût de raisins, de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié qu'elles détiennent pour effectuer l'édulcoration.

ANNEXE II

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS APPLICABLES AUX VINS MOUSSEUX, AUX VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET AUX VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE**A. Vin mousseux**

1. Aux fins du présent point, ainsi que du point B et du point C de la présente annexe, on entend par:
 - a) «liqueur de tirage»:

le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse;
 - b) «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 règlement (CE) n° 479/2008 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 à condition que:
 - a) aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement;
 - b) ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire;
 - c) l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois;
 - d) les limites suivantes ne soient pas dépassées:
 - i) 3 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A;
 - ii) 2 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B;
 - iii) 1,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole C;
 - e) la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.
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 dispositions du règlement (CE) n° 479/2008 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 avec appellation d'origine protégée:
 - a) 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;
 - b) leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9,5 % vol.

B. Vins mousseux de qualité

1. 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, ou
 - e) de vin.
2. 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.
3. En plus, s'appliquent également à l'élaboration des vins mousseux de qualité les règles visées:
 - au point A, 1 à 10;
 - aux points C 3 pour le titre alcoométrique volumique acquis, C 5 pour la surpression minimale et C 6 et C 7 pour les durées minimales des processus d'élaboration, sans préjudice du présent point B 4 d).

4. 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 contenues dans la liste figurant à l'appendice I. Toutefois, des vins mousseux de qualité de type aromatique peuvent être produits de manière traditionnelle par l'utilisation, comme éléments de la cuvée, de vins obtenus de raisins de la variété «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) la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

C. Vins mousseux et vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée

1. Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée 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 des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» et «Montello e Colli Asolani» et élaborés à partir d'une seule variété de vigne peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 8,5 % vol.
3. Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.
4. La liqueur de tirage pour les vins mousseux et les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée ne peut être composée que:
 - a) de saccharose,
 - b) de moût de raisins concentré,
 - c) de moût de raisins concentré rectifié,et de:
 - a) moût de raisins,
 - b) moût de raisins partiellement fermenté,
 - c) vin,aptes à donner le même vin mousseux ou le même vin mousseux de qualité à appellation d'origine protégée que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.
5. Par dérogation au point 5 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée contenus dans des récipients fermés d'une capacité inférieure à 25 centilitres peuvent présenter, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C une surpression minimale de 3 bars.
6. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée, 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.

7. 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.
8. Les règles énoncées aux points A, 1 à 10 et B 2, s'appliquent également aux vins mousseux et aux vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée.
9. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée de type aromatique:
- a) 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 contenues dans la liste figurant à l'appendice 1 pour autant que ces variétés soient reconnues aptes à la production de vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée dans la région dont ces vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée portent le nom. Par dérogation, un vin mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique peut être obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des vins issus des raisins de la variété de vigne «Prosecco» qui ont été récoltés dans les régions d'appellation d'origine «Conegliano-Valdobbiadene» et «Montello e Colli Asolani»;
 - 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) le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol;
 - e) le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol;
 - f) les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique présentent, 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 C 6, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.
-

Appendice 1

Liste des variétés de vignes dont les raisins peuvent être utilisés pour la constitution de la cuvée des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée de type aromatique

Airén	Tous les Malvoisies
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Tous les Muscats
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ANNEXE III

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS APPLICABLES AUX VINS DE LIQUEUR ET AUX VINS DE LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU À INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**A. Vins de liqueur**

1. Les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 servant à l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée ne peuvent avoir fait l'objet, le cas échéant, que des pratiques et traitements œnologiques visés au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement.
2. Toutefois:
 - a) l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés au point 3, e) et f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 et,
 - b) par dérogation, l'Espagne est autorisée à permettre l'utilisation de sulfate de calcium pour les vins espagnols désignés par la mention traditionnelle «vino generoso» ou «vino generoso de licor», lorsque cette pratique est traditionnelle, et sous réserve que la teneur en sulfate du produit ainsi traité ne soit pas supérieure à 2,5 gramme par litre, exprimée en sulfate de potassium. Les vins ainsi obtenus peuvent faire l'objet d'une acidification supplémentaire dans la limite maximale de 1,5 gramme par litre.
3. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur et les vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée élaborés sur leur territoire, sont autorisées sur ces produits les pratiques œnologiques visées au règlement (CE) n° 479/2008 ou au présent règlement.
4. 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 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 le vin espagnol désigné par la mention traditionnelle «vino generoso de licor», sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol,
 - de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, pour les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Madeira», 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 au point 3, e) et f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, 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 les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Madeira».
5. Les variétés de vigne dont sont issus les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 mis en œuvre pour l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée sont choisies parmi celles visées à l'article 24, paragraphe 1 du règlement (CE) n° 479/2008.
6. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur autre qu'un vin de liqueur à appellation d'origine ou à indication géographique protégée ne peut être inférieur à 12 % vol.

B. Vin de liqueur à appellation d'origine protégée (dispositions autres que celles prévues au point A de la présente annexe, et concernant spécifiquement les vins de liqueur à appellation d'origine protégée)

1. La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte la mise en œuvre de moût de raisins ou le mélange de moût de raisin avec du vin, visés au point 3 c) quatrième tiret de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, figure à l'appendice 1, partie A, de la présente annexe.

2. La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée auxquels peuvent être additionnés les produits visés au point 3 f) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, figure à l'appendice 1, partie B, de la présente annexe.
3. Les produits visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, ainsi que le moût de raisins concentré et le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés visés au point 3 f) iii) de cette annexe IV, mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée doivent être issus de la région dont le vin de liqueur à appellation d'origine protégée en question porte le nom.

Toutefois, en ce qui concerne les vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Málaga» et «Jerez-Xérès-Sherry», le moût de raisins, le moût de raisins concentré et, en application du point B 4 de l'annexe VI du règlement (CE) n° 479/2008, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, visé au point 3 f) iii) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, issus de la variété de vigne Pedro Ximénez, peuvent provenir de la région «Montilla-Moriles».

4. Les opérations visées aux points A 1 à A 4 de la présente annexe, destinées à l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée ne peuvent être effectuées qu'à l'intérieur de la région visée au point 3.

Toutefois, en ce qui concerne le vin de liqueur à appellation d'origine protégée pour lequel la désignation «Porto» est réservée au produit préparé avec des raisins obtenus de la région dénommée «Douro», la fabrication additionnelle et le processus de vieillissement peuvent avoir lieu soit dans la région précitée, soit dans la région de Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur à appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire:

- a) le titre alcoométrique volumique naturel des produits mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur à appellation d'origine protégée visés au point 3 c) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, ne peut être inférieur à 12 % vol. Toutefois, certains vins de liqueur à appellation d'origine protégée mentionnés sur une des listes figurant à l'appendice 2, partie A, de la présente annexe 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 vins de liqueur à appellation d'origine protégée 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 partiellement fermenté — 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 vins de liqueur à appellation d'origine protégée 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 des vins élaborés à partir de moût de raisins blancs mentionnés dans la liste 3 de l'appendice 2, partie A,

- 9 % vol dans le cas du vin de liqueur portugais à appellation d'origine protégée «Madeira» dont la production est traditionnelle et d'usage conformément à la législation nationale qui le prévoyait expressément;

- b) La liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée ayant par dérogation au point 3 b) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol sans être inférieur à 15 % vol, dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1^{er} janvier 1985 le prévoyait expressément, figure à l'appendice 2, partie B.

6. Les mentions spécifiques traditionnelles «οἶνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» sont réservées aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée:

- obtenus à partir de vendanges issues à 85 % au moins des variétés de vigne indiquées dans la liste figurant à l'appendice 3,

- issus de moûts accusant une richesse naturelle initiale en sucres 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 IV, point 3, e) et f) du règlement (CE) n° 479/2008.

7. Pour autant que les usages traditionnels de production l'exigent, les États membres peuvent, en ce qui concerne les vins de liqueur à appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire, prévoir que la mention spécifique traditionnelle «vin doux naturel» est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée 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 IV, point 3 c) du règlement (CE) n° 479/2008, 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 sucres 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 sucres résiduels par litre.
8. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso» est réservée au vin de liqueur à appellation d'origine protégée sec élaboré totalement ou partiellement 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 spécifique traditionnelle «vinho generoso» est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» et «Carcavelos» en association avec l'appellation d'origine respective.
10. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso de licor» est réservée au vin de liqueur à appellation d'origine protégée:
- 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.
-

Appendice 1

Liste des vins de liqueur à appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte des règles particulières**A. LISTE DES VINS DE LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE LA MISE EN ŒUVRE DE MOÛT DE RAISINS OU LE MÉLANGE DE CE PRODUIT AVEC DU VIN**

(Point B.1 de la présente annexe)

GRÈCE

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIE

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepò Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LISTE DES VINS DE LIQUEUR À APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE L'ADDITION DES PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE IV, POINT 3 f) DU RÈGLEMENT (CE) N° 479/2008

(Point B.2 de la présente annexe)

1. Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'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

(Annexe IV, point 3 f) ii), premier tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

GRÈCE

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

ESPAGNE

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'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

(Annexe IV, point 3 f), ii), deuxième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

GRÈCE

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANCE

Pineau des Charentes ou Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de raisins secs, dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol

(Annexe IV, point 3 f) ii), troisième tiret du règlement (CE) n° 479/2008)

GRÈCE

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés

(Annexe IV, point 3 f) iii), premier tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIE

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré**

(Annexe IV, point 3 f) iii), deuxième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIE

Marsala.

6. **Liste des v.l.a.o.p. dont l'élaboration comporte l'addition de moût de raisins concentré**

(Annexe IV, point 3 f) iii), troisième tiret, du règlement (CE) n° 479/2008)

ESPAGNE

vins de liqueur à appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Appendice 2

A. Listes visées à l'annexe III — B point 5 sous a)

1. Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir du moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal au moins à 10 % vol, 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.

FRANCE

Pineau des Charentes ou Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de moût de raisins, en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 11 % vol, obtenus par addition d'alcool neutre, ou d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol, ou d'eau-de-vie d'origine viticole.

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIE

Moscato di Noto

Trentino

3. Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de vin dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 10,5 % vol.

ESPAGNE

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Liste des v.l.a.o.p. élaborés à partir de moût de raisins en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 9 % vol.

PORTUGAL

Madeira.

B. Liste visée à l'annexe III — B point 5 sous b)

Liste des v.l.a.o.p. ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol sans être inférieur à 15 % vol dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1^{er} janvier 1985 le prévoyait expressément.

[Annexe IV point 3 b) du règlement (CE) n° 479/2008]

ESPAGNE

v.l.a.o.p.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIE

Trentino.

PORTUGAL

v.l.a.o.p.	Désignation du produit établie par la législation communautaire ou de l'État membre
Porto — Port	Branco leve seco

*Appendice 3***Liste des variétés pouvant être utilisées pour l'élaboration des v.l.a.o.p. qui utilisent les mentions spécifiques traditionnelles «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» et «οινος γλυκος φυσικος»**

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ANNEXE IV

METHODES D'ANALYSE COMMUNAUTAIRES SPECIFIQUES

A. ISOTHIOCYANATE D'ALLYLE

1. Principe de la méthode

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

2. Réactifs

- 2.1. Éthanol absolu.
- 2.2. Solution *standard*: solution dans l'alcool absolu d'isothiocyanate d'allyle contenant 15 mg/l de principe actif.
- 2.3. Mélange réfrigérant constitué d'éthanol et de neige carbonique (température – 60 °C).

3. Appareils

- 3.1. Appareil de distillation par entraînement par courant d'azote selon la figure.
- 3.2. Enveloppe chauffante thermo-réglable.
- 3.3. Débitmètre.
- 3.4. Chromatographe en phase gazeuse avec détecteur à spectromètre de flamme muni d'un filtre sélectif pour les composés soufrés ($\lambda = 394$ nm) ou tout autre détecteur adapté à cette mesure.
- 3.5. Colonne de chromatographie en acier inoxydable, diamètre intérieur 3 mm, longueur 3 m; remplie de Carbowax 20 M à 10 % sur chromosorb WHP, 80-100 mesh.
- 3.6. Microseringue de 10 μ l.

4. Mode opératoire

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

Stabiliser le chromatographe; les conditions opératoires suivantes sont conseillées:

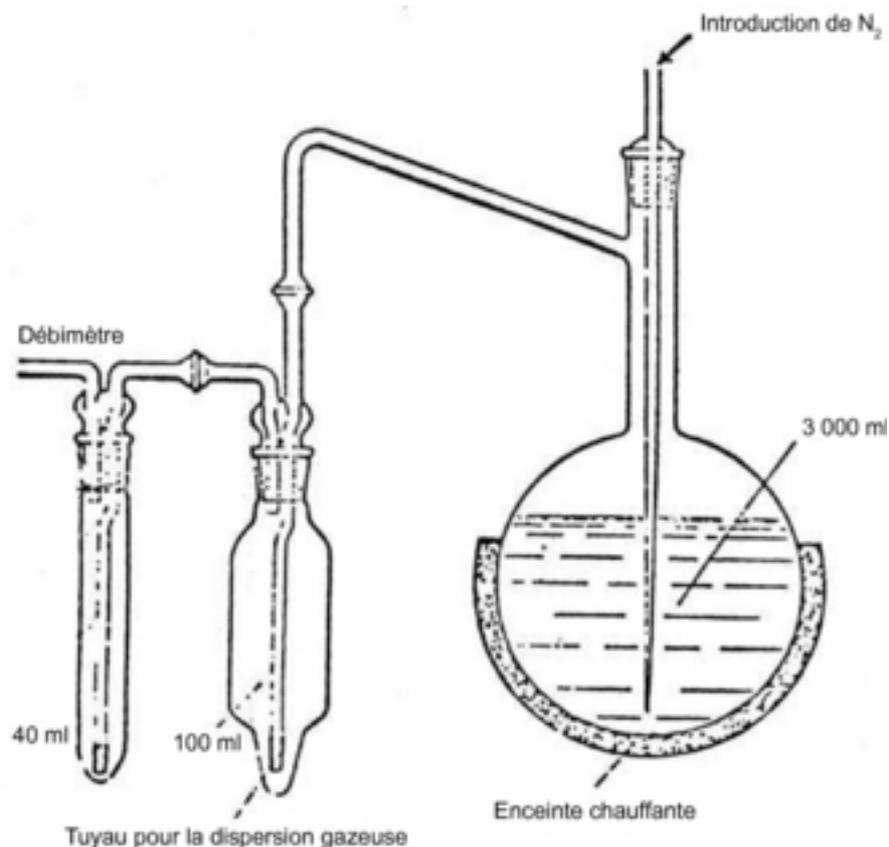
- température de l'injecteur: 200 °C,
- température de la colonne: 130 °C,
- gaz vecteur hélium à un débit de 20 ml par minute.

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

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

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

Appareil de distillation sous courant d'azote



B. METHODES D'ANALYSE PARTICULIÈRES POUR MOUTS DE RAISINS CONCENTRES RECTIFIES

a) *Cations totaux*1. **Principe**

La prise d'essai est traitée par un échangeur de cations fortement acide. Les cations sont échangés contre H^+ . Ils sont exprimés par la différence entre l'acidité totale de l'effluent et celle de la prise d'essai.

2. **Appareillage**

2.1. Colonne de verre de 300 mm environ de longueur et de 10-11 mm de diamètre intérieur, munie d'un robinet.

2.2. pH-mètre gradué au moins en dixièmes d'unités pH.

2.3. Électrodes:

- électrode de verre, à conserver dans l'eau distillée,
- électrode de référence au calomel-chlorure de potassium saturé, à conserver dans une solution saturée de chlorure de potassium,
- ou électrode combinée à conserver dans l'eau distillée.

3. **Réactifs**

3.1. Échangeur de cations fortement acide, en forme H^+ . Préalablement à son emploi, faire gonfler la résine par immersion dans de l'eau pendant une nuit.

3.2. Solution 0,1 M d'hydroxyde de sodium.

3.3. Papier indicateur de pH.

4. **Mode opératoire**

4.1. *Préparation de l'échantillon*

Utiliser la solution obtenue en diluant le moût concentré rectifié à 40 pour 100 (m/v): introduire 200 g de moût concentré rectifié exactement pesé dans un ballon jaugé de 500 ml, compléter au trait avec de l'eau et homogénéiser.

4.2. *Préparation de la colonne d'échangeur d'ions*

Introduire dans la colonne environ 10 ml d'échangeur d'ions préalablement gonflé en forme H⁺; rincer la colonne avec de l'eau distillée jusqu'à élimination de l'acidité que l'on contrôle avec le papier indicateur.

4.3. *Échange d'ions*

Faire passer à travers la colonne 100 ml de la solution de moût concentré rectifié, préparée comme indiqué au point 4.1, à raison de 1 goutte par seconde. Recueillir l'effluent dans un vase cylindrique. Rincer la colonne avec 50 ml d'eau distillée. Titrer l'acidité de l'effluent (y compris l'eau de rinçage) par la solution 0,1 M d'hydroxyde de sodium jusqu'à ce que le pH soit égal à 7 à 20 °C. L'addition de liqueur alcaline doit être faite lentement et la solution constamment agitée. Soit n ml le volume de solution 0,1 M d'hydroxyde de sodium versé.

5. **Expression des résultats**

Les cations totaux sont exprimés en milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux avec 1 décimale.

5.1. *Calculs*

— Acidité de l'effluent exprimée en milliéquivalents par kilogramme de moût concentré rectifié:

$$E = 2,5 n.$$

— Acidité totale du moût concentré rectifié en milliéquivalents par kilogramme: a.

— Cations totaux en milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux:

$$[(2,5 n - a)/(P)] \times 100$$

P = teneur pour 100 (m/m) en sucres totaux.

b) **Conductivité**

1. **Principe**

Mesure de la conductivité électrique d'une colonne de liquide, délimitée par deux électrodes de platine maintenues parallèles, constituant l'une des branches d'un pont de Wheatstone.

La conductivité varie avec la température. Elle est exprimée à 20 °C.

2. **Appareil**

2.1. Conductimètre permettant des mesures de conductivité dans un domaine compris entre 1 et 1 000 microsiemens par cm.

2.2. Bain d'eau permettant d'amener la température des échantillons à analyser à environ 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Réactifs**

3.1. Eau déminéralisée de conductivité spécifique inférieure à 2 microsiemens par cm à 20 °C.

3.2. *Solution de chlorure de potassium de référence.*

Dissoudre 0,581 g de chlorure de potassium, KCl, préalablement séché jusqu'à masse constante à la température de 105 °C, dans de l'eau déminéralisée (point 3.1). Compléter à 1 litre avec de l'eau déminéralisée (point 3.1). Cette solution a une conductivité de 1 000 microsiemens par cm à 20 °C. Sa durée de conservation est limitée à 3 mois.

4. Mode opératoire

4.1. Préparation de l'échantillon à analyser

Utiliser la solution dont la teneur en sucres totaux est de 25 pour 100 (m/m) (25° Brix): peser une masse égale à 2500/P et compléter à 100 g avec l'eau (point 3.1), avec P = teneur pour 100 (m/m) en sucres totaux du moût concentré rectifié.

4.2. Détermination de la conductivité

Amener l'échantillon à analyser à 20 °C par immersion dans un bain d'eau. Contrôler la température à 0,1 °C près.

Rincer deux fois la cellule de mesure du conductimètre avec la solution à examiner.

Mesurer la conductivité exprimée en microsiemens par centimètre.

5. Expression des résultats

La conductivité est exprimée en microsiemens par centimètre (μScm^{-1}) à 20 °C, sans décimale, pour la solution à 25 pour 100 (m/m) (25° Brix) du moût concentré rectifié.

5.1. Calculs

Si l'appareil n'est pas pourvu d'un compensateur de température, corriger la conductivité mesurée au moyen de la table I. Si la température est inférieure à 20 °C, ajouter la correction; si la température est supérieure à 20 °C, soustraire la correction.

Table I

Corrections de conductivité pour températures différentes de 20 °C en microsiemens cm^{-1}

Conductivité	Températures									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Soustraire la correction.

⁽²⁾ Ajouter la correction.

c) Hydroxyméthylfurfural

1. Principe des méthodes

1.1. Méthode colorimétrique

Les aldéhydes dérivés du furanne, dont le principal est l'hydroxyméthylfurfural, réagissent avec l'acide barbiturique et la paratoluidine pour donner un composé rouge qui est dosé par colorimétrie à 550 nm.

1.2. Méthode par chromatographie liquide haute performance

Séparation sur colonne en phase inversée et détermination à 280 nm.

2. Méthode colorimétrique

2.1. Appareils

2.1.1. Spectrophotomètre permettant des mesures entre 300 et 700 nm.

2.1.2. Cuves de verre, de trajet optique égal à 1 cm.

2.2. Réactifs

2.2.1. Acide barbiturique en solution à 0,5 pour 100 (m/v)

Dissoudre 500 mg d'acide barbiturique, $C_4O_3N_2H_4$, dans de l'eau distillée en chauffant légèrement sur bain d'eau à 100 °C; porter à 100 ml avec de l'eau distillée. La solution se conserve environ 1 semaine.

2.2.2. Paratoluidine en solution à 10 pour 100 (m/v)

10 g de paratoluidine, $C_6H_4(CH_3)NH_2$ sont placés dans une fiole jaugée de 100 ml; ajouter 50 ml d'isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$ et 10 ml d'acide acétique glacial, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); compléter à 100 ml avec de l'isopropanol. Cette solution doit être renouvelée tous les jours.

2.2.3. Éthanal (CH_3CHO) en solution aqueuse à 1 pour 100 (m/v)

À préparer extemporanément.

2.2.4. Hydroxyméthylfurfural, $C_6O_3H_6$ en solution aqueuse à 1 g/l

Préparer par dilutions successives des solutions titrant 5-10-20-30 et 40 mg/l. La solution à 1 g/l et ses dilutions doivent être fraîchement préparées.

2.3. Mode opératoire

2.3.1. Préparation de l'échantillon

Utiliser la solution obtenue en diluant le moût concentré rectifié à 40 pour 100 (m/v): introduire 200 g de moût concentré rectifié exactement pesé dans un ballon jaugé de 500 ml, compléter au trait avec de l'eau et homogénéiser. Opérer le dosage sur 2 ml de cette solution.

2.3.2. Dosage colorimétrique

Dans deux flacons *a* et *b* de 25 ml bouchés à l'émeri, placer 2 ml d'échantillon préparé comme il est indiqué au point 2.3.1. Placer dans chaque flacon 5 ml de solution de paratoluidine (point 2.2.2); mélanger. Ajouter dans le flacon *b* (Témoin) 1 ml d'eau distillée, et dans le flacon *a* (Mesure) 1 ml de solution d'acide barbiturique (point 2.2.1). Agiter pour homogénéiser. Transvaser le contenu des flacons dans les cuves de 1 cm de trajet optique du spectrophotomètre. Le zéro de l'échelle des absorbances étant réglé sur le contenu du flacon *b* pour la longueur d'onde 550 nm, suivre la variation de l'absorbance du contenu du flacon *a*; relever sa valeur maximale *A* qui est atteinte entre 2 et 5 minutes.

Les échantillons dont la teneur en hydroxyméthylfurfural est supérieure à 30 mg/l doivent être dilués avant l'analyse.

2.3.3. Établissement de la courbe d'étalonnage

Dans 2 séries de flacons *a* et *b* de 25 ml, placer 2 ml de chacune des solutions d'hydroxyméthylfurfural à 5-10-20-30 et 40 mg/l (2.2.4) et les traiter comme il a été décrit au point 2.3.2.

La représentation graphique des absorbances en fonction des teneurs en milligrammes par litre en hydroxyméthylfurfural des solutions-étalons est une droite passant par l'origine.

2.4. Expression des résultats

La teneur en hydroxyméthylfurfural des moûts concentrés rectifiés est exprimée en milligrammes par kilogramme de sucres totaux.

2.4.1. Mode de calcul

La teneur *C* mg/l en hydroxyméthylfurfural de l'échantillon à analyser est obtenue en reportant sur la courbe d'étalonnage l'absorbance *A* déterminée sur cet échantillon.

Teneur en hydroxyméthylfurfural en milligrammes par kilogramme de sucres totaux:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = teneur pour 100 (m/m) en sucres totaux du moût concentré rectifié.

3. Méthode par chromatographie liquide haute performance

3.1. Appareils

3.1.1. Chromatographie en phase liquide haute performance équipée:

- d'un injecteur à boucle de 5 ou 10 µl,
- d'un détecteur, spectrophotomètre permettant des mesures à 280 nm,
- d'une colonne de silice greffée octadécyl (*par exemple: Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.*),
- d'un enregistreur, éventuellement d'un intégrateur.

Débit de la phase mobile: 1,5 ml/minute.

3.1.2. Dispositif de filtration sur membrane (0,45 µm)

3.2. Réactifs

3.2.1. Eau bidistillée.

3.2.2. Méthanol, CH₃OH distillé ou de qualité HPLC.

3.2.3. Acide acétique, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4. Phase mobile: eau-méthanol (point 3.2.2) acide acétique (point 3.2.3) préalablement filtrés sur membrane (0,45 µm), (40-9-1 v/v).

Cette phase mobile doit être préparée chaque jour et dégazée avant utilisation.

3.2.5. Solution de référence d'hydroxyméthylfurfural à 25 mg/l (m/v).

Placer, dans une fiole jaugée de 100 ml, 25 mg exactement pesés d'hydroxyméthylfurfural, C₆H₃O₆ et compléter au volume avec du méthanol (point 3.2.2). Diluer cette solution au 1/10^e avec du méthanol (point 3.2.2) et la filtrer sur membrane (0,45 µm).

Cette solution, placée au réfrigérateur en flacon de verre brun, hermétiquement fermé, se conserve 2 à 3 mois.

3.3. Mode opératoire

3.3.1. Préparation de l'échantillon

Utiliser la solution obtenue en diluant le moût concentré rectifié à 40 pour 100 (m/v) (introduire 200 g de moût concentré rectifié exactement pesé dans un ballon jaugé de 500 ml, compléter au trait avec de l'eau et homogénéiser), et la filtrer sur membrane (0,45 µm).

3.3.2. Détermination chromatographique

Injecter dans le chromatographe 5 (ou 10) µl de l'échantillon préparé comme indiqué au point 3.3.1 et 5 (ou 10) µl de solution de référence d'hydroxyméthylfurfural (point 3.2.5). Enregistrer le chromatogramme.

Le temps de rétention de l'hydroxyméthylfurfural est voisin de 6-7 minutes.

3.4. Expression des résultats

La teneur en hydroxyméthylfurfural des moûts concentrés rectifiés est exprimée en milligrammes par kilogramme de sucres totaux.

3.4.1. Mode de calcul

Soit C mg/l, la teneur en hydroxyméthylfurfural de la solution de moût concentré rectifié à 40 pour 100 (m/v).

Teneur en hydroxyméthylfurfural en milligrammes par kilogramme de sucres totaux:

$$250 \times [(C)/(P)]$$

P = teneur pour 100 (m/m) en sucres totaux du moût concentré rectifié.

d) **Métaux lourds**1. **Principes**I. *Méthode rapide d'évaluation des métaux lourds*

Les métaux lourds sont mis en évidence dans le moût concentré rectifié convenablement dilué par la coloration que donne la formation de sulfures. Ils sont évalués comparativement à une solution-étalon de plomb correspondant à la teneur maximale admissible.

II. *Détermination de la teneur en plomb par spectrophotométrie d'absorption atomique*

Le chélate que donne le plomb avec le pyrrolidinedithiocarbamate d'ammonium est extrait par la méthylisobutylcétone dont on mesure l'absorbance à 283,3 nm. La teneur en plomb est déterminée par la méthode des surcharges.

2. **Méthode rapide d'évaluation des métaux lourds**2.1. *Réactifs*

2.1.1. Acide chlorhydrique dilué à 70 pour 100 (m/v)

Prélever 70 g d'acide chlorhydrique (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) et compléter à 100 ml avec de l'eau.

2.1.2. Acide chlorhydrique dilué à 20 pour 100 (m/v)

Prélever 20 g d'acide chlorhydrique (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) et compléter à 100 ml avec de l'eau.

2.1.3. Ammoniaque diluée

Prélever 14 g d'ammoniaque (NH₃), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) et compléter à 100 ml avec de l'eau.

2.1.4. Solution tampon pH 3,5

Dissoudre 25 g d'acétate d'ammonium (CH₃COONH₄), dans 25 ml d'eau et ajouter 38 ml d'acide chlorhydrique dilué (point 2.1.1). Ajuster le pH si nécessaire avec de l'acide chlorhydrique dilué (point 2.1.2) ou de l'ammoniaque diluée (point 2.1.3) et compléter à 100 ml avec de l'eau.

2.1.5. Solution de thioacétamide, (C₂H₅NS), à 4 pour 100 (m/v)2.1.6. Solution de glycérol (C₃H₈O₃), à 85 pour 100 (m/v)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. Réactif au thioacétamide

À 0,2 ml de solution de thioacétamide (point 2.1.5), ajouter 1 ml d'un mélange de 5 ml d'eau, 15 ml d'hydroxyde de sodium en solution 1 M et 20 ml de glycérol (point 2.1.6). Chauffer au bain d'eau à 100 °C pendant 20 secondes. Préparer extemporanément.

2.1.8. Solution de plomb à 0,002 g/l

Préparer une solution à 1 g/l de plomb en dissolvant dans de l'eau 0,400 g de nitrate de plomb, Pb(NO₃)₂ et compléter à 250 ml avec de l'eau. Diluer cette solution au moment de l'emploi à 2 pour 1 000 (v/v) avec de l'eau pour obtenir la solution à 0,002 g/l.

2.2. *Mode opératoire*

Dissoudre une prise d'essai de 10 g de moût concentré rectifié dans 10 ml d'eau. Ajouter 2 ml de solution tampon pH 3,5 (point 2.1.4); mélanger. Ajouter 1,2 ml de réactif au thioacétamide (point 2.1.7). Mélanger immédiatement. Préparer le témoin dans les mêmes conditions en utilisant 10 ml de solution à 0,002 g/l de plomb (point 2.1.8).

Après 2 minutes, la coloration brune éventuelle de la solution de moût concentré rectifié ne doit pas être plus intense que celle du témoin.

2.3. *Calculs*

L'essai témoin, dans les conditions opératoires, correspond à une teneur maximale admissible de métaux lourds exprimés en plomb de 2 mg/kg de moût concentré rectifié.

3. Détermination de la teneur en plomb par spectrophotométrie d'absorption atomique

3.1. Appareils

3.1.1. Spectrophotomètre d'absorption atomique équipé d'un brûleur alimenté par de l'air et de l'acétylène.

3.1.2. Lampe à cathode creuse au plomb.

3.2. Réactifs

3.2.1. Acide acétique dilué.

Prélever 12 g d'acide acétique glacial ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) et compléter à 100 ml avec de l'eau.

3.2.2. Solution de pyrrolidinedithiocarbamate d'ammonium $C_3H_{12}N_2S_2$, à 1 pour 100 (m/v).

3.2.3. Méthylisobutylcétone, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Solution de plomb à 0,010 g/l de plomb.

Diluer à 1 pour 100 (v/v) la solution de plomb à 1 g/l (point 2.1.8).

3.3. Mode opératoire

3.3.1. Solution à examiner

Dissoudre 10 g de moût concentré rectifié dans un mélange à volumes égaux d'acide acétique dilué (point 3.2.1) et d'eau et compléter à 100 ml avec ce mélange.

Ajouter 2 ml de solution de pyrrolidinedithiocarbamate d'ammonium (point 3.2.2) et 10 ml de méthylisobutylcétone (point 3.2.3). Agiter à l'abri d'une lumière vive pendant 30 secondes. Laisser séparer les deux couches. Utiliser la couche méthylisobutylcétone.

3.3.2. Solutions de référence

Préparer 3 solutions de référence contenant en plus des 10 g de moût concentré rectifié, respectivement 1, 2 et 3 ml de la solution de plomb à 0,010 g/l (point 3.2.4). Les traiter comme la solution à examiner.

3.3.3. Témoin

Préparer un témoin en procédant dans les mêmes conditions que celles décrites au point 3.3.1 pour la solution à examiner mais sans addition de moût concentré rectifié.

3.3.4. Détermination

Sélectionner la longueur d'onde 283,3 nm.

Pulvériser dans la flamme la méthylisobutylcétone provenant de l'essai témoin et régler l'absorbance zéro.

En opérant sur leurs solvants d'extraction respectifs, déterminer les absorbances correspondant à la solution à examiner et aux solutions de référence.

3.4. Expression des résultats

Exprimer la teneur en plomb en milligrammes par kilogramme du moût concentré rectifié avec 1 décimale.

3.4.1. Calculs

Tracer la courbe représentant la variation des absorbances en fonction de la concentration du plomb ajouté dans les solutions de référence, la concentration zéro correspondant à la solution à examiner.

Extrapoler la droite joignant les points jusqu'à ce qu'elle rencontre l'axe des concentrations du côté négatif. La distance de ce point à l'origine représente la concentration en plomb de la solution à examiner.

e) **Dosage chimique de l'éthanol**

Cette méthode de dosage est utilisée pour la détermination du titre alcoométrique de liquides faiblement alcooliques tels que les moûts, les moûts concentrés, les moûts concentrés rectifiés.

1. **Principe**

Distillation simple du liquide. Oxydation de l'éthanol du distillat par le dichromate de potassium. Titrage de l'excès dichromate par une solution de fer II.

2. **Appareil**

- 2.1. Appareil de distillation utilisé pour la mesure du titre alcoométrique

3. **Réactifs**3.1. *Solution de dichromate de potassium*

Dissoudre 33,600 g de dichromate de potassium ($K_2Cr_2O_7$), dans une quantité suffisante d'eau pour faire 1 litre à 20 °C.

Un millilitre de cette solution oxyde 7,8924 mg d'alcool.

3.2. *Solution de sulfate de fer II et d'ammonium*

Dissoudre 135 g de sulfate de fer II et d'ammonium, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ dans une quantité d'eau suffisante pour faire 1 litre et ajouter 20 ml d'acide sulfurique concentré (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Cette solution correspond sensiblement à son demi-volume de solution de dichromate lorsqu'elle vient d'être préparée. Elle s'oxyde lentement par la suite.

3.3. *Solution de permanganate de potassium*

Dissoudre 1,088 g de permanganate de potassium, $KMnO_4$, dans une quantité suffisante d'eau pour faire 1 litre.

3.4. *Acide sulfurique dilué 1/2 (v/v)*

À 500 ml d'eau, ajouter peu à peu et en agitant 500 ml d'acide sulfurique (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Réactif à l'ortho-phénanthroline ferreuse*

Dissoudre 0,695 g de sulfate ferreux, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, dans 100 ml d'eau, ajouter 1,485 g de monohydrate d'ortho-phénanthroline $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Chauffer pour favoriser la dissolution. Cette solution, de couleur rouge vif, se conserve très bien.

4. **Mode opératoire**4.1. *Distillation*

Placer dans le ballon de distillation 100 g du moût concentré rectifié et 100 ml d'eau. Recueillir le distillat dans un ballon jaugé de 100 ml et porter au trait de jauge avec de l'eau.

4.2. *Oxydation*

Dans un flacon bouché à l'émeri de 300 ml dont le goulot est terminé par une partie évasée, ce qui permet de rincer le goulot sans pertes, placer 20 ml de solution titrée de dichromate de potassium (point 3.1), 20 ml d'acide sulfurique dilué 1/2 (v/v) (point 3.4) et agiter. Ajouter 20 ml de distillat. Boucher le flacon, agiter et attendre 30 minutes au moins, en agitant de temps en temps (flacon «dosage»).

Procéder au titrage de la solution de sulfate de fer II et d'ammonium (point 3.2) par rapport à la solution de dichromate de potassium en plaçant dans un flacon identique les mêmes quantités de réactifs mais en remplaçant les 20 ml de distillat par 20 ml d'eau distillée (flacon «témoin»).

4.3. *Titration*

Ajouter 4 gouttes de réactif à l'ortho-phénanthroline (point 3.5) au contenu du flacon «dosage». Titrer l'excès de dichromate en y versant la solution de sulfate de fer II et d'ammonium (point 3.2). Arrêter l'addition de solution ferreuse lorsque le milieu passe du bleu-vert au marron.

Pour préciser le virage, revenir du marron au bleu-vert avec la solution de permanganate (point 3.3) de potassium. Retrancher le dixième du volume employé de cette solution, du volume de solution de sulfate de fer II versé. Soit n cette différence.

Procéder de même avec le flacon «témoin». Soit n' la différence.

5. Expression des résultats

L'éthanol est exprimé en grammes par kilogramme de sucres totaux avec 1 décimale.

5.1. Mode de calcul

n' ml de solution ferreuse réduisent 20 ml de solution de dichromate qui oxydent 157,85 mg d'éthanol pur.

Un millilitre de solution de fer II a même pouvoir réducteur que:

$[(157,85)/(n')] \text{ mg d'éthanol}$

$n\#8242; - n$ ml de solution de fer II ont même pouvoir réducteur que:

$157,85 \times [(n' - n)/(n')] \text{ mg d'éthanol.}$

Ethanol en g/kg de moût concentré rectifié:

$7,892 \times [(n' - n)/(n')]$

Ethanol en g/kg de sucres totaux:

$789,2 \times [(n' - n)/(n' \times P)]$

$P =$ teneur pour 100 (m/m) en sucres totaux du moût concentré rectifié.

f) *Meso-inositol, scyllo-inositol et saccharose*

1. Principe

Chromatographie en phase gazeuse de dérivés silanisés.

2. Réactifs

2.1. Étalon interne: xylitol (solution aqueuse d'environ 10 g/l additionnée d'une pointe de spatule de sodium azide)

2.2. Bistriméthylsilyltrifluoroacétamide — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Triméthylchlorosilane (C_3H_9ClSi)

2.4. Pyridine p.a. (C_5H_5N)

2.5. Méso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Appareillage

3.1. Chromatographe en phase gazeuse équipé de:

3.2. Colonne capillaire (par exemple: silice fondue, OV 1, épaisseur du film 0,15 μ , longueur 25 m, diamètre intérieur 0,3 mm).

Conditions opératoires: gaz vecteur: hydrogène et hélium

— débit du gaz vecteur: 2 ml/minute environ,

— température de l'injecteur et du détecteur: 300 °C,

— programmation de température: 1 minute à 160 °C, 4 °C/minute jusqu'à 260 °C, isotherme à 260 °C pendant 15 minutes,

— rapport de dissociation: 1 à 20 environ.

3.3. Intégrateur.

3.4. Seringue micrométrique 10 μ l.

- 3.5. Micropipettes de 50, 100 et 200 µl.
- 3.6. Flacons de 2 ml avec un bouchon de téflon.
- 3.7. Étuve.

4. **Mode opératoire**

Additionner environ 5 g de MCR, pesés exactement dans un matras de 50 ml, de 1 ml de solution-étalon de xylitol (point 2.1) et mettre à niveau avec de l'eau. Après homogénéisation de l'échantillon, prélever 100 µl de solution à introduire dans un flacon (point 3.6) et sécher dans un léger courant d'air, après adjonction éventuelle de 100 µl d'éthanol absolu pour faciliter l'évaporation.

Dissoudre soigneusement le résidu dans 100 µl de pyridine (point 2.4), ajouter 100 µl de bistriméthylsilyltrifluoroacétamide (point 2.2) et 10 µl de triméthylchlorosilane (point 2.3), fermer le flacon avec le bouchon de téflon et placer en étuve à 60 °C pendant une heure.

Prélever 0,5 µl de liquide clair en injectant, «aiguille vide et chaude», selon le rapport de dissociation susmentionné.

5. **Calcul des coefficients de réponse**

- 5.1. Préparer une solution contenant:

60 g/l de glucose, 60 g/l de fructose, 1 g/l de méso-inositol et 1 g/l de saccharose.

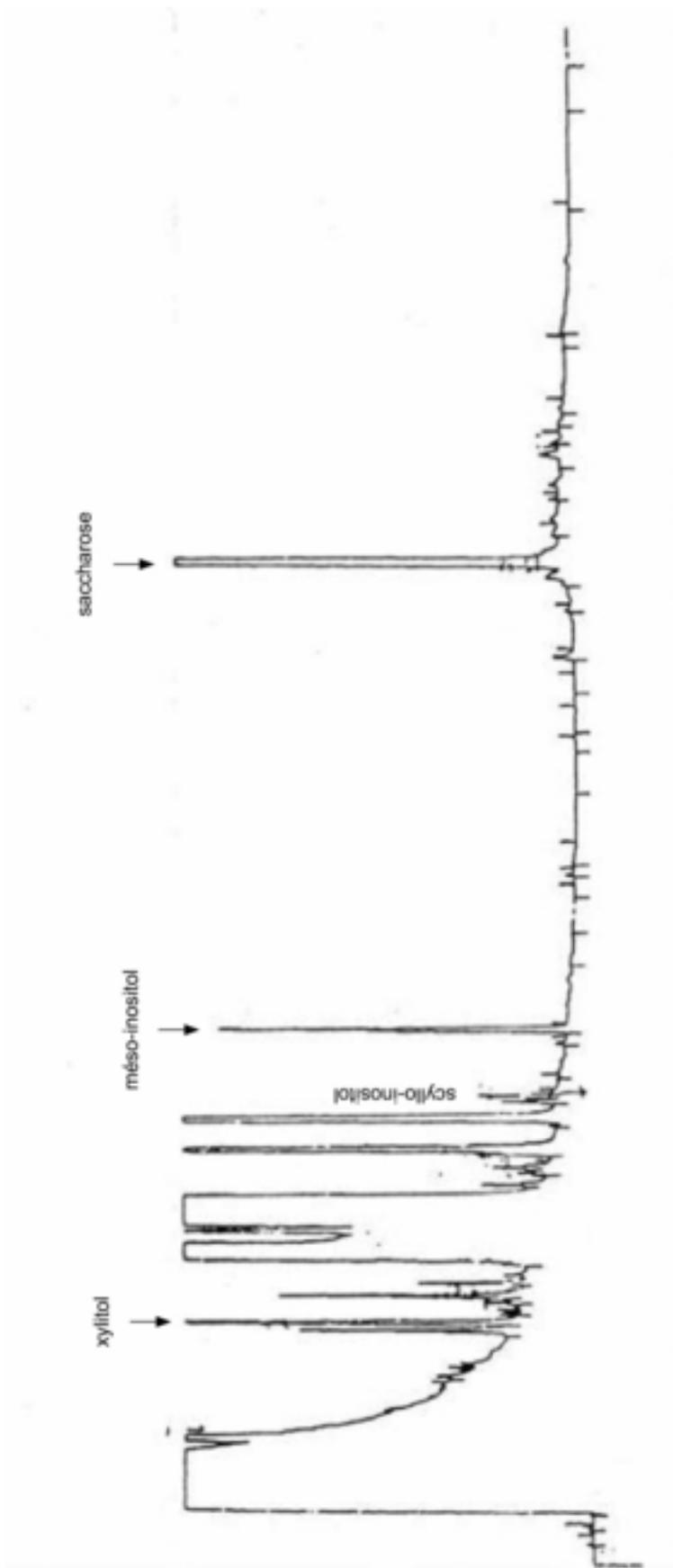
Peser 5 g de cette solution et procéder conformément au point 4. À partir du chromatogramme obtenu, calculer les coefficients de réponse du méso-inositol et du saccharose par rapport au xylitol.

Pour le scyllo-inositol, qui n'est pas disponible dans le commerce et dont le temps de rétention est compris entre le dernier pic des formes anomériques du glucose et celui du méso-inositol (voir figure jointe), utiliser le même coefficient de réponse que celui du méso-inositol.

6. **Expression des résultats**

- 6.1. Le méso-inositol et le scyllo-inositol sont exprimés en milligrammes par kilogramme de sucres totaux.

Le saccharose est exprimé en grammes par kilogramme de moût.



ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE VISÉ À L'ARTICLE 16, DEUXIÈME ALINÉA

Règlement (CE) n° 1493/1999	Règlement (CEE) n° 2676/90	Règlement (CE) n° 423/2008	Présent règlement
—	—	Article 1	Article 1
—	—	—	Article 2
Article 43, paragraphe 1	—	Article 5	Article 3, paragraphe 1
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Article 23	Article 3, paragraphe 2
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Article 24	Article 3, paragraphe 3
Article 43, paragraphe 2, premier tiret	—	Articles 34, 35 et 36	Article 3, paragraphe 4
—	—	Article 44	Article 4
Article 43, paragraphe 2, deuxième tiret	—	—	Article 5
Article 43, paragraphe 2, troisième tiret	—	—	Article 6
—	—	Article 38	Article 7
Article 42, paragraphe 6	—	Article 39	Article 8
—	—	Article 6	Article 9
—	—	Article 46	Article 10, paragraphe 1
—	—	Article 45	Article 10, paragraphe 2
—	—	Article 32	Article 11
—	—	Article 29	Article 12
—	—	Article 30	Article 13
—	—	Article 21	Article 14
—	Article 1, paragraphe 1	Article 47	Article 15
—	—	Article 48	Article 16
Annexe IV	—	Articles 7 et 12	Annexe I-A
—	—	Article 10	Annexe I-A, appendice 1
—	—	Article 8	Annexe I-A, appendice 2
—	—	Article 9	Annexe I-A, appendice 3
—	—	Article 13	Annexe I-A, appendice 4
—	—	Articles 14, 15 et 16	Annexe I-A, appendice 5
—	—	Article 17	Annexe I-A, appendice 6
—	—	Article 18	Annexe I-A, appendice 7
—	—	Article 19	Annexe I-A, appendice 8
—	—	Article 22	Annexe I-A, appendice 9
Annexe V-A	—	—	Annexe I-B
Annexe V-B	—	—	Annexe I-C
Annexe V-F	—	—	Annexe I-D
Annexe V-H	—	Article 28	Annexe II-A
Annexe V-I	—	Article 4	Annexe II-B
Annexe VI-K	—	—	Annexe II-C
Annexe V-J	—	Articles 25 et 37	Annexe III-A
—	—	Article 43	Annexe III-A
Annexe VI-L	—	Articles 40 et 41	Annexe III-B
—	Annexe, point 39	—	Annexe IV-A
—	Annexe, point 42	—	Annexe IV-B

RÈGLEMENT (CE) N° 607/2009 DE LA COMMISSION**du 14 juillet 2009****fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005, (CE) n° 3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ⁽¹⁾, et notamment ses articles 52, 56, 63 et 126 bis,

considérant ce qui suit:

- (1) Le titre III, chapitre IV, du règlement (CE) n° 479/2008 établit les règles générales de protection des appellations d'origine et des indications géographiques de certains produits vitivinicoles.
- (2) Afin de garantir que les appellations d'origine et indications géographiques communautaires enregistrées satisfont aux conditions établies par le règlement (CE) n° 479/2008, il convient que l'examen des demandes soit effectué par les autorités nationales de l'État membre concerné, dans le cadre d'une procédure nationale d'opposition préliminaire. Il y a lieu de procéder par la suite à des vérifications afin de s'assurer que les demandes respectent les conditions établies par le présent règlement, de garantir une approche uniforme dans tous les États membres et de veiller à ce que les enregistrements des appellations d'origine et des indications géographiques ne portent pas préjudice à des tiers. En conséquence, il convient d'établir les modalités d'application relatives aux procédures de dépôt, d'examen, d'opposition et d'annulation des appellations d'origine et des indications géographiques de certains produits vitivinicoles.
- (3) Il y a lieu de définir les conditions dans lesquelles une personne physique ou morale peut introduire une demande d'enregistrement. Il convient de porter une attention particulière à la délimitation de la zone concernée, en tenant compte de la zone de production et des caractéristiques du produit. Il importe que tout producteur établi dans la zone géographique délimitée puisse utiliser la dénomination enregistrée pour autant que les conditions fixées dans le cahier des charges du produit soient remplies. Il convient que la délimitation de la zone soit détaillée, précise et univoque, de sorte que les producteurs, les autorités compétentes et les organismes de contrôle puissent s'assurer que les opérations sont effectuées dans la zone géographique délimitée.
- (4) Il convient d'établir des règles spécifiques applicables à l'enregistrement des appellations d'origine et des indications géographiques.
- (5) La limitation à une zone géographique donnée du conditionnement d'un produit vitivinicole bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique, ou des opérations liées à sa présentation, constitue une restriction de la libre circulation des marchandises et de la libre prestation de services. À la lumière de la jurisprudence de la Cour de justice, de telles restrictions ne peuvent être imposées que si elles sont nécessaires, proportionnées et de nature à protéger la réputation de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique. Toute restriction doit être dûment justifiée au regard de la libre circulation des marchandises et de la libre prestation de services.
- (6) Il y a lieu de prévoir des dispositions concernant les conditions relatives à la production dans la zone délimitée. En effet, un nombre limité de dérogations existe dans la Communauté.
- (7) Il importe également de définir les éléments justifiant le lien entre les caractéristiques de la zone géographique et leur influence sur le produit final.
- (8) L'inscription dans un registre communautaire des appellations d'origine et des indications géographiques doit également permettre d'assurer l'information des professionnels et des consommateurs. Afin que le registre puisse être consulté par toutes les parties intéressées, il convient qu'il soit accessible électroniquement.
- (9) Afin de conserver le caractère spécifique des vins bénéficiant d'appellations d'origine et indications géographiques protégées et de rapprocher les législations des États membres en vue de l'établissement de conditions de concurrence équitables dans la Communauté, il convient de fixer un cadre juridique communautaire régissant les contrôles de ces vins auquel les dispositions spécifiques adoptées par les États membres devront se conformer. Il importe que ces contrôles permettent d'améliorer la traçabilité des produits en question et que les points sur lesquels les contrôles doivent s'effectuer soient spécifiés. Afin d'éviter que la concurrence ne soit faussée, il importe que le contrôle soit assuré par des entités indépendantes et de manière constante.
- (10) Afin d'assurer une mise en œuvre cohérente du règlement (CE) n° 479/2008, il convient de définir des modèles pour les demandes, les oppositions, les modifications et les annulations.
- (11) Le titre III, chapitre V, du règlement (CE) n° 479/2008 établit les règles générales concernant l'utilisation des mentions traditionnelles protégées en liaison avec certains produits vitivinicoles.

⁽¹⁾ JO L 148 du 6.6.2008, p. 1.

- (12) L'emploi, la réglementation et la protection de certaines mentions (autres que les appellations d'origine et les indications géographiques) servant à décrire des produits vitivinicoles constituent des pratiques bien établies dans la Communauté. Ces mentions traditionnelles évoquent, dans l'esprit des consommateurs, une méthode de production ou de vieillissement ou une qualité, une couleur ou un type de lieu ou encore un événement historique lié à l'histoire du vin. Afin de garantir une concurrence équitable et d'éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur, il y a lieu d'établir un cadre commun pour la définition, la reconnaissance, la protection et l'utilisation de ces mentions traditionnelles.
- (13) L'utilisation de mentions traditionnelles sur les produits des pays tiers est autorisée pour autant qu'elles remplissent les mêmes conditions ou des conditions équivalentes à celles qui sont exigées des États membres afin de s'assurer que les consommateurs ne sont pas induits en erreur. En outre, étant donné que plusieurs pays tiers n'ont pas le même niveau de règles centralisées que l'ordre juridique communautaire, il y a lieu de fixer certaines exigences pour les «organisations professionnelles représentatives» des pays tiers afin d'assurer les mêmes garanties que celles prévues dans les règles communautaires.
- (14) Le titre III, chapitre VI, du règlement (CE) n° 479/2008 établit les règles générales applicables à l'étiquetage et à la présentation de certains produits vitivinicoles.
- (15) Certaines règles relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires sont établies dans la directive 89/104/CEE ⁽¹⁾ du premier Conseil, 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 ⁽²⁾, la directive 2000/13/CE ⁽³⁾ du Parlement européen et du Conseil et la directive 2007/45/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 septembre 2007 fixant les règles relatives aux quantités nominales des produits préemballages ⁽⁴⁾. Ces règles s'appliquent aussi aux produits vitivinicoles, sauf exclusion expresse dans lesdites directives.
- (16) Le règlement (CE) n° 479/2008 harmonise l'étiquetage pour tous les produits vitivinicoles et autorise l'emploi de termes autres que ceux expressément réglementés par la législation communautaire, à condition qu'ils soient exacts.
- (17) Le règlement (CE) n° 479/2008 prévoit les conditions à fixer pour l'utilisation de certaines mentions faisant référence, notamment, à la provenance, à l'embouteilleur, au producteur, à l'importateur, etc. Pour certaines de ces mentions, des règles communautaires sont nécessaires pour assurer le bon fonctionnement du marché intérieur. Ces règles doivent, de façon générale, être fondées sur les dispositions existantes. Pour d'autres mentions, il convient que chaque État membre établisse les règles — compatibles avec le droit communautaire — applicables aux vins produits sur son territoire afin que ces règles puissent être adoptées au niveau le plus proche possible du producteur. La transparence de ces règles doit néanmoins être garantie.
- (18) Dans l'intérêt des consommateurs, il convient de regrouper certaines informations obligatoires dans le même champ visuel sur le récipient, de fixer des limites de tolérance pour l'indication du titre alcoométrique acquis et de prendre en compte les spécificités des produits.
- (19) Les règles existantes sur l'utilisation des indications ou marques figurant sur l'étiquetage et identifiant le lot auquel une denrée alimentaire appartient se sont avérées utiles et il convient donc de les maintenir.
- (20) Les termes se référant au mode de production biologique des raisins sont uniquement régis par le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ⁽⁵⁾ et s'appliquent à tous les produits vitivinicoles.
- (21) L'utilisation de capsules fabriquées à base de plomb pour couvrir les dispositifs de fermeture des récipients dans lesquels sont conservés des produits couverts par le règlement (CE) n° 479/2008 doit continuer à être interdite afin d'écartier, premièrement, tout risque de contamination, en particulier par contact accidentel avec ces capsules et, deuxièmement, tout risque de pollution environnementale due aux déchets contenant du plomb et provenant des capsules susmentionnées.
- (22) Dans l'intérêt de la traçabilité des produits et de la transparence, il y a lieu d'introduire de nouvelles règles sur «l'indication de la provenance».
- (23) L'utilisation des indications concernant les variétés de raisin et le millésime pour les vins sans appellation d'origine ni indication géographique requiert des modalités d'application spécifiques.
- (24) L'utilisation de certains types de bouteilles pour certains produits constitue une pratique établie de longue date dans la Communauté et dans les pays tiers. Ces bouteilles peuvent évoquer, dans l'esprit des consommateurs, certaines caractéristiques ou une origine précise des produits en raison du fait qu'elles sont utilisées depuis longtemps. Ces types de bouteilles doivent donc être réservés aux vins concernés.
- (25) Il y a également lieu d'harmoniser dans la mesure du possible les règles applicables à l'étiquetage des produits vitivinicoles originaires de pays tiers et présents sur le marché communautaire, conformément à la méthode établie pour les produits vitivinicoles communautaires, afin d'éviter toute confusion pour les consommateurs et toute concurrence déloyale pour les producteurs. Il convient toutefois de tenir compte des différences dans les conditions de production et les traditions vinicoles ainsi que dans les législations des pays tiers.

(1) JO L 40 du 11.2.1989, p. 1.

(2) JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

(3) JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

(4) JO L 247 du 21.9.2007, p. 17.

(5) JO L 189 du 20.7.2007, p. 1.

- (26) Compte tenu des différences entre les produits couverts par le présent règlement et leurs marchés, ainsi que des attentes des consommateurs, il convient de différencier les règles selon les produits concernés, en particulier pour ce qui est de certaines indications facultatives utilisées pour des vins sans appellation d'origine protégée ni indication géographique protégée qui comportent néanmoins des noms de variétés de raisin et des millésimes s'ils sont conformes à un agrément de certification (dénommés «vins de cépage»). Par conséquent, pour faire une distinction dans la catégorie des vins sans AOP/IGP, entre ceux qui relèvent de la sous-catégorie des «vins de cépage» et les autres, il importe d'établir des règles spécifiques applicables à l'utilisation d'indications facultatives, d'une part pour les vins avec appellation d'origine protégée et indication géographique protégée et, d'autre part, pour les vins sans appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée, en ayant à l'esprit qu'elles couvrent également les «vins de cépage».
- (27) Il convient d'adopter des mesures permettant de faciliter la transition entre la législation vitivinicole précédente et le présent règlement (en particulier le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ⁽¹⁾), afin d'éviter des charges inutiles pour les opérateurs. Afin de permettre aux opérateurs économiques établis dans la Communauté et dans les pays tiers de se conformer aux règles d'étiquetage, il y a lieu d'accorder une période de transition. Par conséquent, il convient d'arrêter des dispositions pour garantir la poursuite de la commercialisation des produits étiquetés conformément aux règles existantes pendant une période de transition.
- (28) Compte tenu des charges administratives, certains États membres ne sont pas en mesure d'introduire, au plus tard le 1^{er} août 2009, les dispositions législatives, réglementaires ou administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de l'article 38 du règlement (CE) n° 479/2008. Afin de ne pas porter préjudice aux opérateurs économiques et aux autorités compétentes à cette échéance, il convient d'accorder une période de transition et d'adopter des dispositions transitoires.
- (29) Les dispositions du présent règlement doivent s'appliquer sans préjudice des règles spécifiques qui pourraient être négociées dans le cadre des accords avec les pays tiers conclus selon la procédure prévue à l'article 133 du traité.
- (30) Il importe que les nouvelles modalités d'application des chapitres IV, V et VI du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 remplacent la législation d'application en vigueur du règlement (CE) n° 1493/1999. Il convient donc d'abroger le règlement (CE) n° 1607/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ⁽²⁾ notamment du titre relatif aux vins de qualité produits dans des régions déterminées et le règlement (CE) n° 753/2002 de la Commission du 29 avril 2002 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil en ce qui concerne la désignation, la dénomination, la présentation et la protection de certains produits vitivinicoles ⁽³⁾.
- (31) L'article 128 du règlement (CE) n° 479/2008 abroge la législation existante du Conseil dans le secteur vitivinicole, y compris celle qui traite des aspects couverts par le présent règlement. Afin d'éviter toute difficulté commerciale, de faciliter la transition pour les opérateurs économiques et de prévoir un délai raisonnable pour les États membres pour l'adoption d'un certain nombre de mesures d'application, il convient de déterminer des périodes de transition.
- (32) Il importe que les modalités prévues par le présent règlement s'appliquent à partir de la même date que celle à laquelle le titre III, chapitres IV, V et VI, du règlement (CE) n° 479/2008 s'appliquent.
- (33) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

DISPOSITIONS PRÉLIMINAIRES

Article premier

Objet

Le présent règlement fixe les modalités d'application du titre III du règlement (CE) n° 479/2008 en ce qui concerne notamment:

- les dispositions figurant au chapitre IV de ce titre, relatives aux appellations d'origine protégées et aux indications géographiques protégées des produits visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008;
- les dispositions figurant au chapitre V de ce titre, relatives aux mentions traditionnelles des produits visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008;
- les dispositions figurant au chapitre VI de ce titre, relatives à l'étiquetage et à la présentation de certains produits du secteur vitivinicole.

⁽¹⁾ JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

⁽²⁾ JO L 185 du 25.7.2000, p. 17.

⁽³⁾ JO L 118 du 4.5.2002, p. 1.

CHAPITRE II

Article 6

APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES ET INDICATIONS
GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

Production dans la zone géographique délimitée

PARTIE 1

Demande de protection

Article 2

Demandeur

1. Un producteur isolé peut être demandeur au sens de l'article 37, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008, s'il est démontré que:

- a) la personne en question est le seul producteur dans la zone géographique délimitée, et
- b) dans le cas où la zone géographique délimitée concernée est entourée de zones d'appellations d'origine ou d'indications géographiques, cette zone possède des caractéristiques sensiblement différentes de celles des zones délimitées environnantes ou les caractéristiques du produit différent de celles des produits obtenus dans les zones délimitées environnantes.

2. Un État membre ou un pays tiers, ou leurs autorités respectives, ne sont pas considérés comme des demandeurs au sens de l'article 37 du règlement (CE) n° 479/2008.

Article 3

Demande de protection

La demande de protection se compose des documents requis aux articles 35 ou 36 du règlement (CE) n° 479/2008 et d'une copie électronique du cahier des charges et du document unique.

La demande de protection et le document unique sont établis conformément aux modèles figurant respectivement à l'annexe I et à l'annexe II du présent règlement.

Article 4

Dénomination

1. La dénomination à protéger n'est enregistrée que dans la ou les langues utilisées aux fins de la désignation du produit en question dans la zone géographique délimitée.

2. Les orthographes originales de la dénomination sont respectées lors de l'enregistrement.

Article 5

Délimitation de la zone géographique

La zone géographique est délimitée d'une manière précise, détaillée et univoque.

1. Aux fins de l'application de l'article 34, paragraphe 1, points a) iii) et b) iii), du règlement (CE) n° 479/2008 et du présent article, on entend par «production» toutes les opérations réalisées, depuis la récolte des raisins jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin, à l'exception des processus postérieurs à la production.

2. Pour les produits bénéficiant d'une indication géographique protégée, les raisins qui peuvent, dans une proportion allant jusqu'à 15 %, ne pas provenir de la zone géographique délimitée, conformément à l'article 34, paragraphe 1, point b) ii), du règlement (CE) n° 479/2008 sont originaires de l'État membre ou du pays tiers concerné dans lequel est située la zone délimitée.

3. Par dérogation à l'article 34, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (CE) n° 479/2008, l'annexe III, partie B, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 606/2009 ⁽¹⁾ relatif aux pratiques vitivini- coles et aux restrictions s'applique.

4. Par dérogation à l'article 34, paragraphe 1, points a) iii) et b) iii), du règlement (CE) n° 479/2008, et sous réserve que le cahier des charges le prévoit, un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée peut être transformé en vin:

- a) dans une zone à proximité immédiate de la zone délimitée concernée, ou
- b) dans une zone située dans la même unité administrative ou dans une unité administrative voisine, conformément aux règles nationales, ou
- c) dans le cas d'une appellation d'origine transfrontalière ou d'une indication géographique transfrontalière, ou dans le cas où un accord concernant des mesures de contrôle existe entre deux États membres ou plus ou entre un ou plusieurs États membres et un ou plusieurs pays tiers, dans une zone située à proximité immédiate de la zone délimitée en question.

Par dérogation à l'article 34, paragraphe 1, point b) iii), du règlement (CE) n° 479/2008, et sous réserve que le cahier des charges le prévoit, les produits bénéficiant d'une indication géographique protégée peuvent continuer à être transformés en vin en dehors d'une zone à proximité immédiate de la zone délimitée en question jusqu'au 31 décembre 2012.

Par dérogation à l'article 34, paragraphe 1, point a) iii), du règlement (CE) n° 479/2008, et sous réserve que le cahier des charges le prévoit, un produit peut être transformé en vin mousseux ou en vin pétillant bénéficiant d'une appellation d'origine protégée en dehors d'une zone à proximité immédiate de la zone délimitée en question si cette pratique existait avant le 1^{er} mars 1986.

⁽¹⁾ Voir page 1 du présent Journal officiel.

Article 7

Lien

1. Les éléments qui corroborent le lien géographique visé à l'article 35, paragraphe 2, point g), du règlement (CE) n° 479/2008 expliquent dans quelle mesure les caractéristiques de la zone géographique délimitée influent sur le produit final.

Dans le cas de demandes couvrant différentes catégories de produits de la vigne, les éléments corroborant le lien sont démontrés pour chacun des produits de la vigne concernés.

2. Pour une appellation d'origine, le cahier des charges contient:

- a) des informations détaillées sur la zone géographique, notamment les facteurs naturels et humains, contribuant au lien;
- b) des informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique;
- c) une description de l'interaction causale entre les éléments visés au point a) et ceux visés au point b).

3. Pour une indication géographique, le cahier des charges contient:

- a) des informations détaillées sur la zone géographique contribuant au lien;
- b) des informations détaillées sur la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques spécifiques du produit découlant de son origine géographique;
- c) une description de l'interaction causale entre les éléments visés au point a) et ceux visés au point b).

4. Pour une indication géographique, le cahier des charges précise si l'indication se fonde sur une qualité ou une réputation spécifique ou sur d'autres caractéristiques liées à l'origine géographique.

Article 8

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Si le cahier des charges précise que le conditionnement du produit doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée ou dans une zone à proximité immédiate de la zone délimitée en question conformément à une exigence visée à l'article 35, paragraphe 2, point h), du règlement (CE) n° 479/2008, la justification de cette exigence est fournie en ce qui concerne le produit considéré.

PARTIE 2

Procédure d'examen par la Commission

Article 9

Réception de la demande

1. La demande est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt d'une demande auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission. Cette date est rendue publique par les moyens appropriés.

2. La Commission appose, sur les documents dont se compose la demande, la date de réception et le numéro de dossier attribué à la demande.

Les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question reçoivent un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) la dénomination à enregistrer;
- c) le nombre de pages reçues; et
- d) la date de réception de la demande.

Article 10

Dépôt d'une demande transfrontalière

1. Dans le cas d'une demande transfrontalière, une demande conjointe peut être déposée pour une dénomination désignant une zone géographique transfrontalière par plusieurs groupements de producteurs représentant la zone en question.

2. Lorsque la demande transfrontalière ne concerne que des États membres, la procédure préliminaire au niveau national visée à l'article 38 du règlement (CE) n° 479/2008 s'applique dans tous les États membres concernés.

Aux fins de l'application de l'article 38, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 479/2008, la demande transfrontalière est transmise à la Commission par un État membre au nom des autres États membres et inclut une autorisation de chacun des autres États membres concernés autorisant l'État membre qui transmet la demande à agir en leur nom.

3. Lorsque la demande transfrontalière ne concerne que des pays tiers, la demande est transmise à la Commission soit par l'un des groupements demandeurs au nom des autres, soit par l'un des pays tiers au nom des autres, et comprend:

- a) les éléments prouvant que les conditions définies aux articles 34 et 35 du règlement (CE) n° 479/2008 sont remplies;

- b) la preuve de la protection dans les pays tiers concernés, et
- c) l'autorisation de chacun des autres pays tiers concernés, visée au paragraphe 2.

4. Lorsque la demande transfrontalière concerne au moins un État membre et au moins un pays tiers, la procédure préliminaire au niveau national visée à l'article 38 du règlement (CE) n° 479/2008 s'applique dans tous les États membres concernés. La demande est transmise à la Commission par l'un des États membres ou pays tiers ou par l'un des groupements demandeurs des pays tiers et comprend:

- a) les éléments prouvant que les conditions définies aux articles 34 et 35 du règlement (CE) n° 479/2008 sont remplies;
- b) la preuve de la protection dans les pays tiers concernés, et
- c) l'autorisation de chacun des autres États membres ou pays tiers concernés, visée au paragraphe 2.

5. L'État membre, le pays tiers ou le groupement de producteurs établi dans un pays tiers qui transmet à la Commission la demande transfrontalière visée aux paragraphes 2, 3 et 4 du présent article devient le destinataire de toute notification ou décision de la Commission.

Article 11

Recevabilité

1. Pour déterminer la recevabilité d'une demande de protection, la Commission vérifie que la demande d'enregistrement figurant à l'annexe I est remplie et que les pièces justificatives sont jointes à la demande.

2. Toute demande d'enregistrement jugée recevable est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

Si la demande n'est pas remplie ou ne l'est que partiellement ou si les pièces justificatives visées au paragraphe 1 n'ont pas été produites en même temps que la demande d'enregistrement ou sont partiellement manquantes, la Commission en informe le demandeur et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette la demande comme étant irrecevable. La décision d'irrecevabilité est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

Article 12

Examen des conditions de validité

1. Si une demande de protection d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique jugée recevable n'est pas conforme aux exigences prévues aux articles 34 et 35 du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission communique aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question les motifs du refus, en leur fixant un délai pour retirer ou modifier leur demande ou pour présenter leurs observations.

2. Si les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question ne remédient pas aux obstacles constatés à l'enregistrement dans le délai fixé, la Commission rejette la demande conformément à l'article 39, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 479/2008.

3. La Commission décide du rejet de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée en se fondant sur les documents et informations dont elle dispose. La décision de rejet est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

PARTIE 3

Procédures d'opposition

Article 13

Procédure nationale d'opposition dans le cas de demandes transfrontalières

Aux fins de l'article 38, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 479/2008, lorsqu'une demande transfrontalière concerne uniquement des États membres ou au moins un État membre et au moins un pays tiers, la procédure d'opposition est appliquée dans tous les États membres concernés.

Article 14

Dépôt d'oppositions dans le cadre de la procédure communautaire

1. Les oppositions visées à l'article 40 du règlement (CE) n° 479/2008 sont rédigées sur la base du formulaire figurant à l'annexe III du présent règlement. L'opposition est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de l'opposition auprès de la Commission est la date à laquelle l'opposition est inscrite dans le registre du courrier de la Commission. Cette date est rendue publique par les moyens appropriés.

2. La Commission appose, sur les documents dont se compose l'opposition, la date de réception et le numéro de dossier attribué à l'opposition.

L'opposant reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) le nombre de pages reçues; et
- c) la date de réception de la demande.

Article 15

Recevabilité dans le cadre de la procédure communautaire

1. Afin de déterminer la recevabilité d'une opposition, conformément à l'article 40 du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission vérifie que l'opposition mentionne le ou les droits antérieurs invoqués, ainsi que le ou les motifs d'opposition, et qu'elle a été reçue par ses services dans le délai imparti.

2. Si l'opposition est fondée sur l'existence d'une marque antérieure réputée et notoire conformément à l'article 43, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, l'opposition est accompagnée de preuves du dépôt, de l'enregistrement ou de l'usage de cette marque antérieure, telles que le certificat d'enregistrement ou des preuves quant à son usage, et de preuves relatives à sa réputation ou à sa notoriété.

3. Tout opposition dûment motivée contient des renseignements détaillés sur les faits, les preuves et les observations présentés à l'appui de l'opposition, accompagnés des pièces justificatives pertinentes.

Les informations et preuves à produire afin de prouver l'usage d'une marque antérieure comprennent des indications sur le lieu, la durée, l'importance et la nature de l'usage qui a été fait de la marque antérieure, ainsi que des indications sur sa réputation ou sa notoriété.

4. Si les renseignements détaillés concernant les droits antérieurs invoqués, les motifs, les faits, les preuves et les observations ou les pièces justificatives visés aux paragraphes 1, 2 et 3 n'ont pas été produits en même temps que l'opposition ou sont partiellement manquants, la Commission en informe l'opposant et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette l'opposition comme étant irrecevable. La décision d'irrecevabilité est notifiée à l'opposant et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

5. Toute opposition jugée recevable est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

Article 16

Examen d'une opposition dans le cadre de la procédure communautaire

1. Si la Commission n'a pas rejeté l'opposition conformément à l'article 15, paragraphe 4, elle communique l'opposition aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question et les invite à présenter leurs observations dans un délai de deux mois à compter de la date de la communication. Toutes les observations reçues durant ce délai de deux mois sont communiquées à l'opposant.

Au cours de l'examen d'une opposition, la Commission demande aux parties de présenter, le cas échéant, leurs observations sur les communications émanant des autres parties dans un délai de deux mois à compter de la date de notification de la demande.

2. Si les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question ou l'opposant ne présentent aucune observation ou ne respectent pas le délai fixé, la Commission se prononce sur la demande d'opposition.

3. La Commission décide du rejet ou de l'enregistrement de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée en se fondant sur les éléments dont elle dispose. La décision de rejet est notifiée à l'opposant et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

4. En cas d'oppositions multiples, suite à un examen préliminaire d'une ou de plusieurs oppositions de ce type, il est possible que la demande d'enregistrement ne puisse être acceptée; dans ce cas, la Commission peut suspendre les autres procédures d'opposition. La Commission informe les autres opposants de toute décision les concernant arrêtée dans le cadre de la procédure.

Lorsqu'une demande est rejetée, les procédures d'opposition dont l'examen a été suspendu sont réputées éteintes et les opposants concernés en sont dûment informés.

PARTIE 4

Protection

Article 17

Décision de protection

1. Sauf dans le cas où les demandes de protection d'appellations d'origine ou d'indications géographiques sont rejetées conformément aux dispositions des articles 11, 12, 16 et 28, la Commission décide de protéger les appellations d'origine ou les indications géographiques.

2. La décision de protection prise en vertu de l'article 41 du règlement (CE) n° 479/2008 est publiée au *Journal Officiel de l'Union européenne*.

Article 18

Registre

1. La Commission, conformément à l'article 46 du règlement (CE) n° 479/2008, assure la tenue du «registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées», ci-après dénommé «le registre».

2. Une appellation d'origine ou une indication géographique qui a été acceptée est inscrite dans le registre.

En ce qui concerne les dénominations enregistrées au titre de l'article 51, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission consigne dans le registre les informations prévues au paragraphe 3 du présent article, à l'exception de celle visée au point f).

3. La Commission consigne les informations suivantes dans le registre:

- la dénomination enregistrée pour le ou les produits;
- la mention que la dénomination est protégée en tant qu'indication géographique ou appellation d'origine;
- le nom du ou des pays d'origine;
- la date d'enregistrement;
- la référence à l'instrument juridique enregistrant la dénomination;
- la référence au document unique.

*Article 19***Protection**

1. La protection d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique commence à la date de son inscription dans le registre.

2. En cas d'utilisation illicite d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, les autorités compétentes des États membres prennent, conformément à l'article 45, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 479/2008, de leur propre initiative ou à la demande d'un tiers, les mesures nécessaires pour faire cesser cette utilisation et pour empêcher toute commercialisation ou exportation des produits litigieux.

3. La protection d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique s'applique à l'entière dénomination, y compris ses éléments constitutifs pour autant qu'ils soient distinctifs. Les éléments non distinctifs ou génériques d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ne sont pas couverts par la protection.

*PARTIE 5***Modifications et annulations***Article 20***Modification du cahier des charges ou du document unique**

1. La demande d'approbation de modification du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique introduite par un demandeur au sens de l'article 37 du règlement (CE) n° 479/2008 est établie conformément à l'annexe IV du présent règlement.

2. Afin de déterminer la recevabilité d'une demande d'approbation de modification du cahier des charges au titre de l'article 49, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission vérifie que les informations requises à l'article 35, paragraphe 2, dudit règlement, ainsi que la demande dûment remplie visée au paragraphe 1 du présent article, lui ont été communiquées.

3. Aux fins de l'application de l'article 49, paragraphe 2, première phrase, du règlement (CE) n° 479/2008, les articles 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 du présent règlement s'appliquent mutatis mutandis.

4. Une modification est considérée comme mineure si:

- a) elle ne concerne pas les caractéristiques essentielles du produit;
- b) elle ne modifie pas le lien;
- c) elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou d'une partie de la dénomination du produit;
- d) elle n'influe pas sur la zone géographique délimitée;
- e) elle n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

5. Lorsque la demande d'approbation de modification du cahier des charges est présentée par un demandeur autre que le demandeur initial, la Commission communique la demande au demandeur initial.

6. Lorsque la Commission décide d'accepter une modification du cahier des charges qui concerne ou comporte une modification des informations inscrites dans le registre, elle supprime les données originales figurant dans le registre et consigne les nouvelles informations avec effet à la date d'entrée en vigueur de ladite décision.

*Article 21***Dépôt d'une demande d'annulation**

1. Une demande d'annulation conformément à l'article 50 du règlement (CE) n° 479/2008 est établie conformément au modèle figurant à l'annexe V du présent règlement. La demande d'annulation est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de la demande d'annulation auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission. Cette date est rendue publique par les moyens appropriés.

2. La Commission appose, sur les documents dont se compose la demande d'annulation, la date de réception et le numéro de dossier attribué à la demande d'annulation.

L'auteur de la demande d'annulation reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) le nombre de pages reçues; et
- c) la date de réception de la demande.

3. Les paragraphes 1 et 2 ne s'appliquent pas quand l'annulation est demandée à l'initiative de la Commission.

*Article 22***Recevabilité**

1. Pour déterminer la recevabilité d'une demande d'annulation, conformément à l'article 50 du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission vérifie que la demande:

- a) mentionne l'intérêt légitime, les raisons et la justification de l'auteur de la demande d'annulation;
- b) précise le motif d'annulation; et
- c) renvoie à une déclaration de l'État membre ou du pays tiers dans lequel l'auteur de la demande d'annulation réside ou a son siège social, à l'appui de la demande.

2. Toute demande d'annulation contient des renseignements détaillés sur les faits, les preuves et les observations présentés à l'appui de l'annulation, accompagnés des pièces justificatives pertinentes.

3. Si les renseignements détaillés concernant les motifs, les faits, les preuves et les observations ou les pièces justificatives visés aux paragraphes 1 et 2 n'ont pas été produits en même temps que la demande d'annulation, la Commission en informe l'auteur de la demande d'annulation et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette la demande comme étant irrecevable. La décision d'irrecevabilité est notifiée à l'auteur de la demande d'annulation et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'auteur de la demande d'annulation établi dans le pays tiers en question.

4. Toute demande d'annulation jugée recevable, y compris une procédure d'annulation engagée à l'initiative de la Commission, est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou aux demandeurs établis dans le pays tiers dont l'appellation d'origine ou l'indication géographique est concernée par l'annulation.

Article 23

Examen de l'annulation

1. Si la Commission n'a pas rejeté la demande d'annulation conformément à l'article 22, paragraphe 3, elle communique l'annulation aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou aux producteurs concernés établis dans le pays tiers en question et les invite à présenter leurs observations en réponse dans un délai de deux mois à compter de la date de la communication. Toutes les observations reçues durant ce délai de deux mois sont communiquées, le cas échéant, à l'auteur de la demande d'annulation.

Au cours de l'examen d'une annulation, la Commission demande aux parties de présenter, le cas échéant, leurs observations sur les communications émanant des autres parties dans un délai de deux mois à compter de la date de notification de la demande.

2. Si les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question ou l'auteur d'une demande d'annulation ne présentent aucune observation ou ne respectent pas le délai fixé, la Commission se prononce sur l'annulation.

3. La Commission décide de l'annulation de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée en se fondant sur les éléments dont elle dispose. Elle examine si le respect du cahier des charges d'un produit vitivinicole bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée n'est plus assuré ou ne peut plus être garanti et notamment si les conditions énoncées à l'article 35 du règlement (CE) n° 479/2008 ne sont plus remplies ou risquent de ne plus l'être à brève échéance.

La décision d'annulation est notifiée à l'auteur de la demande d'annulation et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

4. En cas de demandes d'annulation multiples, à la suite de l'examen préliminaire d'une ou de plusieurs demandes d'annulation, il est possible que la protection d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique ne puisse être maintenue, auquel cas la Commission peut suspendre les autres procédures d'annulation. Dans ce cas, la Commission informe les autres auteurs des demandes d'annulation de toute décision les concernant arrêtée dans le cadre de la procédure.

Lorsqu'une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée est annulée, les procédures d'annulation dont l'examen a été suspendu sont réputées éteintes et les auteurs de la demande d'annulation concernés en sont dûment informés.

5. Lorsque l'annulation prend effet, la Commission supprime la dénomination du registre.

PARTIE 6

Contrôles

Article 24

Déclaration des opérateurs

Chaque opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production ou le conditionnement d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée est déclaré auprès de l'autorité compétente en matière de contrôle visée à l'article 47 du règlement (CE) n° 479/2008.

Article 25

Contrôle annuel

1. Le contrôle annuel assuré par l'autorité compétente en matière de contrôle, visé à l'article 48, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008, consiste:

- a) en un examen organoleptique et analytique pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine;
- b) en un examen analytique seul ou en un examen organoleptique et analytique pour les produits bénéficiant d'une indication géographique; et
- c) en une vérification des conditions énoncées dans le cahier des charges.

Le contrôle annuel est effectué dans l'État membre dans lequel la production a eu lieu conformément au cahier des charges et est réalisé:

- a) au moyen de contrôles aléatoires sur la base d'une analyse de risques, ou
- b) par sondage, ou
- c) de façon systématique.

Dans le cas de contrôles aléatoires, les États membres sélectionnent le nombre minimum d'opérateurs devant être soumis à ces contrôles.

Dans le cas de contrôles par sondage, les États membres font en sorte, par le nombre, la nature et la fréquence de ces contrôles, que ceux-ci soient représentatifs pour l'ensemble de la zone géographique délimitée concernée et correspondent au volume de produits vitivinicoles commercialisés ou détenus en vue de leur commercialisation.

Les contrôles aléatoires peuvent être combinés avec des contrôles par sondage.

2. Les examens visés au paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), portent sur des échantillons anonymes, démontrent que le produit testé correspond aux caractéristiques et qualités décrites dans le cahier des charges de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique revendiquée et sont effectués à tout stade de la production, y compris lors du conditionnement ou à un stade ultérieur. Chaque échantillon prélevé est représentatif des vins détenus par l'opérateur.

3. Afin de s'assurer du respect du cahier des charges conformément au paragraphe 1, premier alinéa, point c), l'autorité de contrôle vérifie:

a) les lieux des opérateurs afin de contrôler que lesdits opérateurs sont réellement en mesure de satisfaire aux conditions du cahier des charges; et

b) les produits à tous les stades de la production, y compris lors du conditionnement, sur la base d'un plan de contrôle préétabli par l'autorité de contrôle et connu des opérateurs, qui porte sur tous les stades de la production du produit.

4. Le contrôle annuel garantit qu'un produit ne peut revendiquer l'appellation d'origine protégée ou l'indication géographique protégée qui le concerne que dans le cas où:

a) les résultats des examens visés au paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), et au paragraphe 2 prouvent que le produit en question respecte les valeurs limites et réunit toutes les caractéristiques appropriées de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée;

b) les autres conditions énumérées dans le cahier des charges sont remplies conformément aux procédures définies au paragraphe 3.

5. Tout produit ne répondant pas aux conditions du présent article peut être commercialisé mais sans l'appellation d'origine ou l'indication géographique revendiquée, à condition que les autres conditions légales soient satisfaites.

6. Dans le cas d'une appellation d'origine protégée transfrontalière ou d'une indication géographique protégée transfrontalière, le contrôle peut être effectué indifféremment par une autorité de contrôle de n'importe lequel des États membres concernés par cette appellation d'origine ou cette indication géographique.

7. Dans le cas où le contrôle annuel est réalisé lors du conditionnement du produit sur le territoire d'un État membre autre que l'État membre de production, l'article 84 du règlement (CE) n° 555/2008 de la Commission ⁽¹⁾ s'applique.

8. Les paragraphes 1 à 7 s'appliquent aux vins comportant une appellation d'origine ou une indication géographique et dont l'appellation d'origine ou l'indication géographique concernée répond aux exigences visées à l'article 38, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 479/2008.

Article 26

Examen analytique et organoleptique

L'examen analytique et organoleptique visé à l'article 25, paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), consiste en:

a) une analyse du vin concerné mesurant les caractéristiques suivantes:

i) sur la base d'une analyse physique et chimique:

— le titre alcoométrique total et acquis,

— les sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose (y compris le saccharose dans le cas de vins pétillants et de vins mousseux),

— l'acidité totale,

— l'acidité volatile,

— l'anhydride sulfureux total;

ii) sur la base d'une analyse complémentaire:

— l'anhydride carbonique (vins pétillants et vins mousseux, surpression en bars à 20 °C),

— toute autre caractéristique prévue dans la législation des États membres ou dans le cahier des charges des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées concernées;

b) un examen organoleptique concernant les aspects visuel, olfactif et gustatif.

Article 27

Contrôle des produits originaires des pays tiers

Si les vins d'un pays tiers bénéficient d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, le pays tiers communique, sur demande de la Commission, des informations sur les autorités compétentes visées à l'article 48, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008 et sur les éléments sur lesquels le contrôle porte ainsi que la preuve que le vin en question satisfait aux conditions de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique revendiquée.

PARTIE 7

Conversion en indication géographique

Article 28

Demande

1. Les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question peuvent demander la conversion d'une appellation d'origine protégée en indication géographique protégée si le respect du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée n'est plus assuré ou ne peut plus être garanti.

⁽¹⁾ JO L 170 du 30.6.2008, p. 1.

La demande de conversion présentée à la Commission est établie conformément au modèle figurant à l'annexe VI du présent règlement. La demande de conversion est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de la demande de conversion auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission.

2. Si la demande de conversion en indication géographique n'est pas conforme aux exigences prévues aux articles 34 et 35 du règlement (CE) n° 479/2008, la Commission communique aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question les motifs de ce refus, et les invite à retirer ou modifier la demande ou à présenter des observations dans un délai de deux mois.

3. Si, avant l'échéance du délai qui leur est imparti, les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question ne remédient pas aux obstacles constatés à la conversion en indication géographique, la Commission rejette la demande.

4. La Commission décide du rejet de la demande de conversion en se fondant sur les documents et informations dont elle dispose. La décision de rejet est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question.

5. L'article 40 et l'article 49, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 ne s'appliquent pas.

CHAPITRE III

MENTIONS TRADITIONNELLES

PARTIE I

Demande

Article 29

Demandeurs

1. Les autorités compétentes des États membres ou des pays tiers ou les organisations professionnelles représentatives établies dans les pays tiers peuvent présenter à la Commission une demande de protection de mentions traditionnelles au sens de l'article 54, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008.

2. On entend par «*organisation professionnelle représentative*» une organisation de producteurs ou une association d'organisations de producteurs ayant adopté les mêmes règles, opérant dans une zone viticole donnée ou dans plusieurs zones viticoles bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique, lorsqu'elle regroupe au moins deux tiers des producteurs de la zone ou des zones bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique dans laquelle ou lesquelles elle opère et couvre au moins deux tiers de la production de cette zone ou de ces zones. Une organisation professionnelle représentative ne peut déposer une demande de protection que pour les vins qu'elle produit.

Article 30

Demande de protection

1. La demande de protection d'une mention traditionnelle est établie conformément au modèle figurant à l'annexe VII et est accompagnée d'une copie des règles régissant l'utilisation de la mention concernée.

2. Dans le cas d'une demande déposée par une organisation professionnelle représentative établie dans un pays tiers, les renseignements relatifs à l'organisation professionnelle représentative sont également communiqués. Ces renseignements, comprenant, le cas échéant, des informations détaillées sur les membres de l'organisation professionnelle représentative, sont énumérés à l'annexe XI.

Article 31

Langue

1. La mention à protéger apparaît:

- a) dans la ou les langues officielles ou régionales de l'État membre ou du pays tiers dont est originaire la mention, ou;
- b) dans la langue utilisée dans le commerce pour cette mention.

La mention utilisée dans une langue donnée se réfère aux produits spécifiques visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008.

2. Les orthographes originales de la mention sont respectées lors de l'enregistrement.

Article 32

Règles applicables aux mentions traditionnelles des pays tiers

1. L'article 54, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 s'applique mutatis mutandis aux mentions traditionnellement utilisées dans les pays tiers en liaison avec les produits du secteur vitivinicole comportant des indications géographiques des pays tiers concernés.

2. Les vins originaires de pays tiers dont les étiquettes comportent des indications traditionnelles autres que les mentions traditionnelles énumérées à l'annexe XII peuvent utiliser ces indications traditionnelles sur les étiquettes des vins conformément aux règles applicables dans les pays tiers concernés, y compris celles émanant des organisations professionnelles représentatives.

PARTIE 2

Procédure d'examen

Article 33

Dépôt de la demande

La Commission appose, sur les documents dont se compose la demande, la date de réception et le numéro de dossier de la demande. La demande est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de la demande auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission. Cette date ainsi que la mention traditionnelle sont rendues publiques par les moyens appropriés.

Le demandeur reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) la mention traditionnelle;
- c) le nombre de documents reçus; et
- d) la date de réception.

Article 34

Recevabilité

La Commission vérifie que le formulaire de demande est dûment rempli et accompagné des documents requis conformément aux dispositions de l'article 30.

Si le formulaire de demande est incomplet ou si des documents sont manquants ou incomplets, la Commission en informe le demandeur et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette la demande comme étant irrecevable. La décision relative à l'irrecevabilité est transmise au demandeur.

Article 35

Conditions de validité

1. La reconnaissance d'une mention traditionnelle est acceptée si:
 - a) la mention répond à la définition de l'article 54, paragraphe 1, point a) ou b), du règlement (CE) n° 479/2008 et respecte les conditions énoncées à l'article 31 du présent règlement;
 - b) la mention consiste exclusivement en:
 - i) une dénomination traditionnellement utilisée dans le commerce sur une grande partie du territoire de la Communauté ou du pays tiers concerné, pour distinguer des catégories spécifiques de produits de la vigne visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008, ou;
 - ii) une dénomination réputée traditionnellement utilisée dans le commerce au moins sur le territoire de l'État membre ou du pays tiers concerné, pour distinguer des catégories spécifiques de produits de la vigne visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008;
 - c) la mention répond aux exigences suivantes:
 - i) elle n'est pas générique;
 - ii) elle est définie et réglementée dans la législation de l'État membre, ou;

- iii) elle est soumise aux conditions d'utilisation prévues par les règles applicables aux producteurs de vin dans le pays tiers concerné, y compris celles émanant d'organisations professionnelles représentatives.

2. Aux fins du paragraphe 1, point b), on entend par utilisation traditionnelle:

- a) une utilisation d'au moins cinq ans dans le cas de mentions apparaissant dans la ou les langues visées à l'article 31, point a), du présent règlement;
- b) une utilisation d'au moins 15 ans dans le cas de mentions apparaissant dans la langue visée à l'article 31, point b), du présent règlement.

3. Aux fins du paragraphe 1, point c) i), on entend par «générique», la dénomination d'une mention traditionnelle qui, bien qu'elle fasse référence à une méthode spécifique de production ou de vieillissement ou à une qualité, une couleur ou un type de lieu ou encore à un élément lié à l'histoire du produit de la vigne, est devenue la dénomination courante du produit de la vigne concerné dans la Communauté.

4. La condition prévue au paragraphe 1, point b), du présent article ne s'applique pas aux mentions traditionnelles visées à l'article 54, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008.

Article 36

Motifs de refus

1. Si une demande de protection d'une mention traditionnelle n'est pas conforme à la définition prévue à l'article 54, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 et aux exigences prévues aux articles 31 et 35, la Commission communique au demandeur les motifs du refus, en lui fixant un délai de deux mois à compter de la date de la communication pour retirer ou modifier sa demande ou pour présenter ses observations.

La Commission décide de la protection de la mention en se fondant sur les informations dont elle dispose.

2. Si, dans le délai visé au paragraphe 1, le demandeur ne remédie pas aux obstacles constatés, la Commission rejette la demande. La Commission décide du rejet de la mention traditionnelle concernée en se fondant sur les documents et informations dont elle dispose. La décision relative au rejet est notifiée au demandeur.

PARTIE 3

Procédures d'opposition

Article 37

Dépôt d'une demande d'opposition

1. Dans un délai de deux mois à compter de la date de la publication prévue à l'article 33, premier alinéa, tout État membre ou pays tiers ou toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime peut s'opposer à la reconnaissance envisagée, en déposant auprès de la Commission une demande d'opposition.

2. La demande d'opposition est établie conformément au modèle figurant à l'annexe VIII et est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de la demande d'opposition auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission.

3. La Commission appose, sur les documents dont se compose la demande d'opposition, la date de réception et le numéro de dossier attribué à la demande.

L'opposant reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) le nombre de pages reçues; et
- c) la date de réception de la demande.

Article 38

Recevabilité

1. Afin de déterminer la recevabilité d'une opposition, la Commission vérifie que la demande d'opposition mentionne le ou les droits antérieurs invoqués, ainsi que le ou les motifs d'opposition, et qu'elle a été reçue par ses services dans le délai prévu à l'article 37, paragraphe 1.

2. Si l'opposition est fondée sur l'existence d'une marque antérieure réputée et notoire, conformément à l'article 41, paragraphe 2, la demande d'opposition est accompagnée de preuves du dépôt, de l'enregistrement ou de l'usage de cette marque antérieure, telles que le certificat d'enregistrement, et de preuves relatives à sa réputation ou à sa notoriété.

3. Toute demande d'opposition dûment motivée contient des renseignements détaillés sur les faits, les preuves et les observations présentés à l'appui de l'opposition, accompagnés des pièces justificatives pertinentes.

Les informations et preuves à produire afin de prouver l'usage d'une marque antérieure comprennent des indications sur le lieu, la durée, l'importance et la nature de l'usage qui a été fait de la marque antérieure, ainsi que des indications sur sa réputation ou sa notoriété.

4. Si les renseignements détaillés concernant les droits antérieurs invoqués, les motifs, les faits, les preuves et les observations ou les pièces justificatives visés aux paragraphes 1, 2 et 3 n'ont pas été produits en même temps que la demande d'opposition ou sont partiellement manquants, la Commission en informe l'opposant et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette la demande comme étant irrecevable. La décision d'irrecevabilité est notifiée à l'opposant et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'organisation professionnelle représentative établie dans le pays tiers en question.

5. Toute demande d'opposition jugée recevable est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'organisation professionnelle représentative établie dans le pays tiers en question.

Article 39

Examen de l'opposition

1. Si la Commission n'a pas rejeté la demande d'opposition conformément à l'article 38, paragraphe 4, elle communique l'opposition aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'organisation professionnelle représentative établie dans le pays tiers en question et les invite à présenter leurs observations dans un délai de deux mois à compter de la date de la communication. Toutes les observations reçues durant ce délai de deux mois sont communiquées à l'opposant.

Au cours de l'examen d'une opposition, la Commission demande aux parties de présenter, le cas échéant, leurs observations sur les communications émanant des autres parties dans un délai de deux mois à compter de la date de notification de la demande.

2. Si les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou l'organisation professionnelle représentative établie dans le pays tiers en question ou l'opposant ne présentent aucune observation en réponse ou ne respectent pas le délai fixé, la Commission se prononce sur la demande d'opposition.

3. La Commission décide du rejet ou de la reconnaissance de la mention traditionnelle concernée en se fondant sur les éléments dont elle dispose. Elle examine si les conditions visées à l'article 40, paragraphe 1, ou prévues à l'article 41, paragraphe 3, ou à l'article 42 sont remplies ou non. La décision relative au rejet est notifiée à l'opposant et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'organisation professionnelle représentative établie dans le pays tiers en question.

4. En cas de demandes d'opposition multiples, à la suite de l'examen préliminaire d'une ou de plusieurs demandes d'opposition, il est possible que la demande de reconnaissance ne puisse être acceptée; dans ce cas, la Commission peut suspendre les autres procédures d'opposition. La Commission informe les autres opposants de toute décision les concernant arrêtée dans le cadre de la procédure.

Lorsqu'une demande est rejetée, les procédures d'opposition dont l'examen a été suspendu sont réputées éteintes et les opposants concernés en sont dûment informés.

PARTIE 4

Protection

Article 40

Protection générale

1. Si une demande remplit les conditions prévues à l'article 54, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 et aux articles 31 et 35 et n'est pas rejetée en vertu des articles 38 et 39, la mention traditionnelle est inscrite à l'annexe XII du présent règlement.

2. Les mentions traditionnelles figurant à l'annexe XII sont protégées, uniquement dans la langue et pour les catégories de produits de la vigne indiquées dans la demande, contre:

- a) toute usurpation, même si la mention protégée est accompagnée d'une expression telle que «genre», «type», «méthode», «façon», «imitation», «goût», «manière» ou d'une expression similaire;

- b) toute autre indication fautive ou trompeuse quant à la nature, aux caractéristiques ou aux qualités essentielles du produit figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents au produit concerné;
- c) toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur et notamment de donner l'impression que le vin bénéficie de la mention traditionnelle protégée.

Article 41

Liens avec les marques commerciales

1. Lorsqu'une mention traditionnelle est protégée au titre du présent règlement, l'enregistrement d'une marque commerciale correspondant à l'une des situations visées à l'article 40 est refusé si la demande d'enregistrement de la marque ne concerne pas des vins pouvant bénéficier de ladite mention traditionnelle et si elle est présentée après la date de dépôt auprès de la Commission de la demande de protection de la mention traditionnelle et que cette demande aboutit à la protection de la mention traditionnelle.

Les marques déposées en violation du premier alinéa sont déclarées non valables sur demande conformément aux procédures prévues par la directive 2008/95/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ ou du règlement (CE) n° 40/94 du Conseil ⁽²⁾.

2. Une marque commerciale qui correspond à l'une des situations visées à l'article 40 du présent règlement et qui a été demandée, enregistrée ou établie par l'usage, si cette possibilité est prévue dans la législation concernée, sur le territoire de la Communauté avant le 4 mai 2002 ou avant la date de dépôt auprès de la Commission de la demande de protection de la mention traditionnelle, peut continuer à être utilisée et renouvelée nonobstant la protection de la mention traditionnelle.

Dans de tels cas, l'utilisation parallèle de la mention traditionnelle et de la marque correspondante est permise.

3. Aucune dénomination n'est protégée en tant que mention traditionnelle si, compte tenu de la réputation et de la notoriété d'une marque commerciale, la protection est susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à l'identité, la nature, les caractéristiques ou la qualité véritables du vin.

Article 42

Homonymie

1. Lors de la protection d'une mention homonyme ou partiellement homonyme d'une mention traditionnelle déjà protégée conformément au présent chapitre, il est dûment tenu compte des usages locaux et traditionnels et des risques de confusion.

Une mention homonyme qui induit les consommateurs en erreur quant à la nature, la qualité ou la véritable origine des produits n'est pas enregistrée même si elle est exacte.

⁽¹⁾ JO L 299 du 8.11.2008, p. 25.

⁽²⁾ JO L 11 du 14.1.1994, p. 1.

L'usage d'une mention homonyme protégée n'est autorisé que si la mention homonyme protégée postérieurement est dans les faits suffisamment différenciée de la mention traditionnelle figurant déjà à l'annexe XII, compte tenu de la nécessité d'assurer un traitement équitable aux producteurs concernés et de ne pas induire en erreur le consommateur.

2. Le paragraphe 1 s'applique mutatis mutandis aux mentions traditionnelles protégées avant le 1^{er} août 2009 qui sont partiellement homonymes d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou du nom d'une variété à raisins de cuve ou de l'un de ses synonymes figurant à l'annexe XV.

Article 43

Mesures d'application de la protection

Aux fins de l'application de l'article 55 du règlement (CE) n° 479/2008, en cas d'utilisation illicite des mentions traditionnelles protégées, les autorités nationales compétentes prennent, de leur propre initiative ou à la demande d'un tiers, toutes les mesures nécessaires pour mettre fin à la commercialisation, y compris à l'exportation, des produits concernés.

PARTIE 5

Procédure d'annulation

Article 44

Motifs de l'annulation

Une mention traditionnelle est annulée si elle ne correspond plus à la définition fixée à l'article 54, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 ou ne répond plus aux exigences établies aux articles 31 et 35, à l'article 40, paragraphe 2, à l'article 41, paragraphe 3 ou à l'article 42.

Article 45

Dépôt d'une demande d'annulation

1. Une demande d'annulation dûment motivée peut être déposée auprès la Commission par un État membre, un pays tiers ou une personne physique ou morale pouvant justifier d'un intérêt légitime, conformément au modèle figurant à l'annexe IX. La demande d'annulation est présentée à la Commission sur support papier ou électronique. La date de dépôt de la demande d'annulation auprès de la Commission est la date à laquelle la demande est inscrite dans le registre du courrier de la Commission. Cette date est rendue publique par les moyens appropriés.

2. La Commission appose, sur les documents dont se compose la demande d'annulation, la date de réception et le numéro de dossier attribué à la demande d'annulation.

L'auteur de la demande d'annulation reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) le nombre de pages reçues; et
- c) la date de réception de la demande.

3. Les paragraphes 1 et 2 ne s'appliquent pas quand l'annulation est demandée à l'initiative de la Commission.

Article 46

Recevabilité

1. Afin de déterminer la recevabilité d'une demande d'annulation, la Commission vérifie que la demande:

- a) mentionne l'intérêt légitime de l'auteur de la demande d'annulation;
- b) précise le ou les motifs d'annulation; et
- c) renvoie à une déclaration de l'État membre ou du pays tiers dans lequel l'auteur de la demande d'annulation réside ou a son siège social, exposant l'intérêt légitime, les raisons et la justification de l'auteur de l'annulation.

2. Toute demande d'annulation contient des renseignements détaillés sur les faits, les preuves et les observations présentés à l'appui de l'annulation, accompagnés des pièces justificatives pertinentes.

3. Si les renseignements détaillés concernant les motifs, les faits, les preuves et les observations ou les pièces justificatives visés aux paragraphes 1 et 2 n'ont pas été produits en même temps que la demande d'annulation, la Commission en informe l'auteur de la demande d'annulation et l'invite à remédier aux insuffisances constatées dans un délai de deux mois. S'il n'est pas remédié auxdites insuffisances dans le délai imparti, la Commission rejette la demande comme étant irrecevable. La décision d'irrecevabilité est notifiée à l'auteur de la demande d'annulation et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'auteur de la demande d'annulation établi dans le pays tiers en question.

4. Toute demande d'annulation jugée recevable, y compris une procédure d'annulation engagée à l'initiative de la Commission, est notifiée aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou à l'auteur de la demande d'annulation établi dans le pays tiers dont la mention traditionnelle est concernée par l'annulation.

Article 47

Examen de l'annulation

1. Si la Commission n'a pas rejeté la demande d'annulation conformément à l'article 46, paragraphe 3, elle communique la demande d'annulation aux autorités de l'État membre ou du pays tiers ou au demandeur établi dans le pays tiers en question et les invite à présenter leurs observations dans un délai de deux mois à compter de la date de la communication. Toutes les observations reçues durant ce délai de deux mois sont communiquées à l'auteur de la demande d'annulation.

Au cours de l'examen d'une annulation, la Commission demande aux parties de présenter, le cas échéant, leurs observations sur les communications émanant des autres parties dans un délai de deux mois à compter de la date de notification de la demande.

2. Si les autorités de l'État membre ou du pays tiers ou le demandeur établi dans le pays tiers en question ou l'auteur d'une demande d'annulation ne présentent aucune observation ou ne respectent pas le délai fixé, la Commission se prononce sur l'annulation.

3. La Commission décide de l'annulation de la mention traditionnelle concernée en se fondant sur les éléments dont elle dispose. Elle examine si les conditions visées à l'article 44 ne sont plus remplies.

La décision d'annulation est notifiée à l'auteur de la demande d'annulation et aux autorités de l'État membre ou du pays tiers en question.

4. En cas de demandes d'annulation multiples, à la suite de l'examen préliminaire d'un ou de plusieurs demandes d'annulation, il est possible que la protection d'une mention traditionnelle ne puisse être maintenue, auquel cas la Commission peut suspendre les autres procédures d'annulation. Dans ce cas, la Commission informe les autres auteurs de la demande d'annulation de toute décision les concernant arrêtée dans le cadre de la procédure.

Lorsqu'une mention traditionnelle est annulée, les procédures d'annulation dont l'examen a été suspendu sont réputées éteintes et les auteurs de la demande d'annulation concernés en sont dûment informés.

5. Lorsque l'annulation prend effet, la Commission supprime la dénomination concernée de la liste figurant à l'annexe XII.

PARTIE 6

Mentions traditionnelles protégées existantes

Article 48

Mentions traditionnelles protégées existantes

Les mentions traditionnelles protégées conformément aux articles 24, 28 et 29 du règlement (CE) n° 753/2002 sont automatiquement protégées au titre du présent règlement, à condition:

- a) qu'un résumé de la définition ou des conditions d'utilisation ait été communiqué à la Commission au plus tard le 1^{er} mai 2009;
- b) que les États membres ou pays tiers n'aient pas cessé de maintenir la protection de certaines mentions traditionnelles.

CHAPITRE IV

ÉTIQUETAGE ET PRÉSENTATION

Article 49

Règle commune pour toutes les indications de l'étiquetage

Sauf dispositions contraires énoncées dans le présent règlement, l'étiquetage des produits visés à l'annexe IV, points 1 à 11, 13, 15 et 16, du règlement (CE) n° 479/2008 (ci-après dénommés «produits») ne peut être complété par des indications autres que celles prévues à l'article 58 ou celles régies par l'article 59, paragraphe 1, et par l'article 60, paragraphe 1, de ce règlement que si elles respectent les exigences de l'article 2, paragraphe 1, point a), de la directive 2000/13/CE.

PARTIE 1

Indications obligatoires

Article 50

Présentation des indications obligatoires

1. Les indications obligatoires visées à l'article 58 du règlement (CE) n° 479/2008, ainsi que celles énumérées à l'article 59 dudit règlement, apparaissent dans le même champ visuel sur le récipient de façon à être lisibles simultanément sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient.

Toutefois, les indications obligatoires du numéro de lot et celles visées à l'article 51 et à l'article 56, paragraphe 4, du présent règlement peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres indications obligatoires.

2. Les indications obligatoires visées au paragraphe 1 et celles applicables en vertu des instruments juridiques mentionnés à l'article 58 du règlement (CE) n° 479/2008 sont présentées en caractères indélébiles et sont clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant.

Article 51

Application de certaines règles horizontales

1. Lorsqu'un ou plusieurs des ingrédients énumérés à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE sont présents dans un des produits visés à l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008, ils doivent être mentionnés sur l'étiquetage, précédés par le terme «contient». Dans le cas des sulfites, les mentions ci-après peuvent être utilisées: «sulfites» ou «anhydride sulfureux».

2. L'obligation d'étiquetage visée au paragraphe 1 peut être accompagnée de l'utilisation du pictogramme figurant à l'annexe X du présent règlement.

Article 52

Commercialisation et exportation

1. Les produits dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux conditions correspondantes énoncées dans le présent règlement ne peuvent être commercialisés dans la Communauté ou exportés.

2. Par dérogation aux chapitres V et VI du règlement (CE) n° 479/2008, si les produits concernés doivent être exportés, les États membres peuvent permettre que des indications incompatibles avec les règles relatives à l'étiquetage prévues par la législation communautaire figurent sur l'étiquette des vins destinés à l'exportation, lorsqu'elles sont exigées par la législation du pays tiers concerné. Ces indications peuvent figurer dans des langues autres que les langues officielles de la Communauté.

Article 53

Interdiction des capsules et feuilles fabriquées à base de plomb

Le dispositif de fermeture des produits visés à l'article 49 n'est pas revêtu d'une capsule ou d'une feuille fabriquées à base de plomb.

Article 54

Titre alcoométrique acquis

1. Le titre alcoométrique volumique acquis visé à l'article 59, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 479/2008 est indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage.

Le chiffre correspondant au titre alcoométrique volumique acquis est suivi du symbole «% vol.» et peut être précédé des termes «titre alcoométrique acquis» ou «alcool acquis» ou de l'abréviation «alc».

Sans préjudice des tolérances prévues par la méthode d'analyse de référence utilisée, le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de 0,5 % vol. au titre déterminé par l'analyse. Toutefois, en ce qui concerne les produits bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins issus de raisins surmûris, sans préjudice des tolérances prévues par la méthode d'analyse de référence utilisée, le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de 0,8 % vol. au titre déterminé par l'analyse.

2. Le titre alcoométrique acquis figure sur l'étiquette en caractères d'une hauteur minimale de 5 millimètres si le volume nominal est supérieur à 100 centilitres, de 3 millimètres s'il est égal ou inférieur à 100 centilitres et supérieur à 20 centilitres, et de 2 millimètres s'il est égal ou inférieur à 20 centilitres.

Article 55

Indication de la provenance

1. L'indication de la provenance visée à l'article 59, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 479/2008 suit les règles suivantes:

- a) pour les vins visés à l'annexe IV, points 1, 2, 3, 7, 8, 9, 15 et 16, du règlement (CE) n° 479/2008 ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, l'une des mentions suivantes est utilisée:
 - i) les termes «vin de/du/des/d' (...)», «produit en/au/aux/à (...)» ou «produit de/du/des/d' (...)», ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre ou du pays tiers lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur ce territoire;

dans le cas d'un vin transfrontalier produit à partir de certaines variétés à raisins de cuve au sens de l'article 60, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 479/2008, seul le nom d'un ou de plusieurs États membres ou pays tiers peut être mentionné;

- ii) les termes «*vin de la Communauté européenne*», ou des termes équivalents, ou «*mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne*» pour les vins résultant d'un mélange de vins originaires de plusieurs États membres, ou

les termes «*mélange de vins de différents pays hors de la Communauté européenne*» ou «*mélange de/du/des/d' (...)*» en citant les noms des pays tiers concernés pour les vins résultant d'un mélange de vins originaires de plusieurs pays tiers;

- iii) les termes «*vin de la Communauté européenne*», ou des termes équivalents, ou «*vin obtenu en/au/aux/à (...)* à partir de raisins récoltés en/au/aux/à (...)», complétés par le nom des États membres concernés pour les vins produits dans un État membre à partir de raisins récoltés dans un autre État membre, ou

les termes «*vin obtenu en/au/aux/à (...)* à partir de raisins récoltés en/au/aux/à (...)» en citant le nom des pays tiers concernés pour les vins produits dans un pays tiers à partir de raisins récoltés dans un autre pays tiers;

- b) pour les vins visés à l'annexe IV, points 4, 5 et 6, du règlement (CE) n° 479/2008 ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, l'une des mentions suivantes est utilisée:

- i) les termes «*vin de/du/des/d' (...)*», «*produit en/au/aux/à (...)*» ou «*produit de/du/des/d' (...)*» ou «*sekt de/du/des/d' (...)*», ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre ou du pays tiers lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur ce territoire;

- ii) les termes «*produit en/au/aux/à (...)*», ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre dans lequel la deuxième fermentation a lieu;

- c) pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, les termes «*vin de/du/des/d' (...)*», «*produit en/au/aux/à (...)*» ou «*produit de/du/des/d' (...)*», ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre ou du pays tiers lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur ce territoire.

Dans le cas d'une appellation d'origine protégée transfrontalière ou d'une indication géographique protégée transfrontalière, seul le nom d'un ou de plusieurs États membres ou pays tiers est mentionné.

Le présent paragraphe est sans préjudice des articles 56 et 67.

2. L'indication de la provenance visée à l'article 59, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 479/2008 sur les étiquettes de moût de raisins, de moût de raisins en cours de fermentation, de moût de raisins concentré ou de vin nouveau encore en fermentation suit les règles suivantes:

- a) les termes «*moût de/du/des/d' (...)*» ou «*moût produit en/au/aux/à (...)*», ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'État membre ou du territoire faisant partie de l'État membre dans lequel le produit est obtenu;

- b) «*mélange issu de produits de deux ou de plusieurs pays de la Communauté européenne*», dans le cas de coupage de produits originaires de deux ou de plusieurs États membres;

- c) «*moût obtenu en/au/aux/à (...)* à partir de raisins récoltés en/au/aux/à (...)», dans le cas de moût de raisins qui n'a pas été produit dans l'État membre où les raisins utilisés ont été récoltés.

3. Dans le cas du Royaume-Uni, le nom de l'État membre peut être remplacé par le nom du territoire faisant partie du Royaume-Uni.

Article 56

Indication de l'embouteilleur, du producteur, de l'importateur et du vendeur

1. Aux fins de l'application de l'article 59, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) n° 479/2008 et du présent article, on entend par:

- a) «*embouteilleur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage;

- b) «*embouteillage*»: la mise du produit concerné en récipients d'une capacité de 60 litres ou moins en vue de sa vente ultérieure;

- c) «*producteur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins, des moûts de raisins et du vin en vins mousseux, en vins mousseux gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vins mousseux de qualité de type aromatique;

- d) «*importateur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, établie dans la Communauté qui assume la responsabilité de la mise en libre pratique des marchandises non communautaires au sens de l'article 4, paragraphe 8, du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil ⁽¹⁾;

- e) «*vendeur*»: la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, non couverte par la définition de producteur, achetant et mettant ensuite en libre pratique des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique;

- f) «*adresse*»: les indications de la commune et de l'État membre où se situe le siège social de l'embouteilleur, du producteur, du vendeur ou de l'importateur.

2. Le nom et l'adresse de l'embouteilleur sont complétés:

- a) soit par les termes «*embouteilleur*» ou «*mis en bouteille par (...)*»;

⁽¹⁾ JO L 302 du 19.10.1992, p. 1.

- b) soit par des termes dont les conditions d'utilisation ont été définies par les États membres, lorsque l'embouteillage des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée a lieu:
- i) dans l'exploitation du producteur, ou;
 - ii) dans les locaux d'un groupement de producteurs, ou;
 - iii) dans une entreprise située dans la zone géographique délimitée ou à proximité immédiate de la zone géographique délimitée concernée.

Dans le cas d'un embouteillage à façon, l'indication de l'embouteilleur est complétée par les termes «*mis en bouteille pour (...)*», ou, dans le cas où il est également indiqué le nom et l'adresse de celui qui a procédé pour le compte d'un tiers à l'embouteillage, par les termes «*mis en bouteille pour (...) par (...)*».

Lorsque l'embouteillage est effectué dans un lieu autre que celui où est établi l'embouteilleur, les indications visées au présent paragraphe sont accompagnées d'une référence au lieu précis où l'opération a été réalisée et, si elle est effectuée dans un autre État membre, du nom de cet État membre.

Dans le cas de récipients autres que des bouteilles, les termes «*conditionneur*» et «*conditionné par (...)*» sont substitués respectivement aux termes «*embouteilleur*» et «*mis en bouteille par (...)*», sauf lorsque la langue utilisée n'indique pas par elle-même une telle différence.

3. Le nom et l'adresse du producteur ou du vendeur sont complétés par les termes «*producteur*» ou «*produit par*» et «*vendeur*» ou «*vendu par*», ou des termes équivalents. Les États membres peuvent rendre obligatoire l'indication du producteur.

4. Le nom et l'adresse de l'importateur sont précédés par les termes «*importateur*» ou «*importé par (...)*».

5. Les indications visées aux paragraphes 2, 3 et 4 peuvent être regroupées si elles concernent la même personne physique ou morale.

L'une de ces indications peut être remplacée par un code déterminé par l'État membre dans lequel l'embouteilleur, le producteur, l'importateur ou le vendeur a son siège social. Le code est complété par une référence à l'État membre en question. Le nom et l'adresse d'une personne physique ou morale ayant participé au circuit commercial autre que l'embouteilleur, le producteur, l'importateur ou le vendeur indiqués par un code apparaissent également sur l'étiquette du produit concerné.

6. Lorsque le nom ou l'adresse de l'embouteilleur, du producteur, de l'importateur ou du vendeur contient ou consiste en une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée, ils figurent sur l'étiquette:

- a) en caractères dont les dimensions ne dépassent pas la moitié de celles des caractères utilisés pour l'appellation d'origine protégée ou l'indication géographique protégée ou pour la désignation de la catégorie du produit de la vigne concerné, ou;

- b) en utilisant un code conformément au paragraphe 5, deuxième alinéa.

Les États membres peuvent décider de l'option à appliquer aux produits élaborés sur leur territoire.

Article 57

Indication de l'exploitation

1. Les mentions se référant à une exploitation figurant à l'annexe XIII, autres que l'indication du nom de l'embouteilleur, du producteur ou du vendeur, sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, à condition que:

- a) le vin soit produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation;
- b) la vinification soit entièrement effectuée dans cette exploitation;
- c) les États membres réglementent l'utilisation de leurs mentions respectives énumérées à l'annexe XIII. Les pays tiers établissent les règles d'utilisation applicables à leurs mentions respectives énumérées à l'annexe XIII, y compris celles émanant des organisations professionnelles représentatives.

2. Le nom d'une exploitation ne peut être utilisé par les autres opérateurs ayant participé à la commercialisation du produit que si l'exploitation en question a donné son accord.

Article 58

Indication de la teneur en sucre

1. Les mentions énumérées à l'annexe XIV, partie A, du présent règlement indiquant la teneur en sucre apparaissent sur l'étiquette des produits visés à l'article 59, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 479/2008.

2. Si la teneur en sucre des produits exprimée en fructose et en glucose (y compris le saccharose) justifie l'utilisation de deux des mentions énumérées à l'annexe XIV, partie A, une seule de ces deux mentions est retenue.

3. Sans préjudice des conditions d'utilisation décrites à l'annexe XIV, partie A, la teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit.

Article 59

Déroptions

Conformément à l'article 59, paragraphe 3, point b), du règlement (CE) n° 479/2008, les termes «*appellation d'origine protégée*» peuvent être omis pour les vins assortis des appellations d'origine protégées ci-après, pour autant que cette possibilité soit réglementée dans la législation de l'État membre ou dans les règles applicables dans le pays tiers concerné, y compris celles émanant des organisations professionnelles représentatives:

- | | |
|--------------|---|
| a) Chypre: | Κουμανδάρια (Commandaria); |
| b) Grèce: | Σάμος (Samos); |
| c) Espagne: | Cava,
Jerez, Xérès ou Sherry,
Manzanilla; |
| d) France: | Champagne; |
| e) Italie: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portugal: | Madeira ou Madère,
Port ou Porto. |

Article 60

Règles spécifiques applicables aux vins mousseux gazéifiés, aux vins pétillants gazéifiés et aux vins mousseux de qualité

1. Les termes «*vin mousseux gazéifié*» et «*vin pétillant gazéifié*» visés à l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008 sont complétés en caractères du même type et de la même dimension par les termes «*obtenu par adjonction de dioxyde de carbone*» ou «*obtenu par adjonction d'anhydride carbonique*», sauf quand la langue utilisée indique par elle-même que de l'anhydride carbonique a été ajouté.

Les termes «*obtenu par adjonction de dioxyde de carbone*» ou «*obtenu par adjonction d'anhydride carbonique*» sont indiqués même lorsque l'article 59, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008 s'applique.

2. Pour les vins mousseux de qualité, la référence à la catégorie de produit de la vigne peut être omise pour les vins dont l'étiquette comporte le terme «*Sekt*».

PARTIE 2

Indications facultatives

Article 61

Année de récolte

1. L'année de récolte visée à l'article 60, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 peut figurer sur les étiquettes des produits visés à l'article 49, à condition qu'au moins 85 % des raisins utilisés pour la fabrication des produits aient été récoltés pendant l'année considérée. N'est pas incluse:

- a) toute quantité de produits utilisés pour une édulcoration, la «*liqueur d'expédition*» ou la «*liqueur de tirage*», ou

- b) toute quantité de produits visés à l'annexe IV, points 3 e) et f), du règlement (CE) n° 479/2008;

2. Pour les produits traditionnellement issus de raisins récoltés en janvier ou en février, l'année de récolte indiquée sur l'étiquette des vins est l'année civile précédente.

3. Les produits sans appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée respectent également les dispositions des paragraphes 1 et 2 du présent article et de l'article 63.

Article 62

Nom de la variété à raisins de cuve

1. Les noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve visés à l'article 60, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 479/2008, utilisés pour la production des produits visés à l'article 49 du présent règlement, peuvent figurer sur les étiquettes des produits concernés dans les conditions prévues aux points a) et b) du présent article:

- a) pour les vins produits dans la Communauté européenne, les noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve sont ceux mentionnés dans le classement des variétés à raisins de cuve visés à l'article 24, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008;

pour les États membres dispensés de l'obligation de classement conformément à l'article 24, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 479/2008, les noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve sont mentionnés dans la «*liste internationale de variétés de vigne et de leurs synonymes*» gérée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV);

- b) pour les vins originaires de pays tiers, les conditions d'utilisation des noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve sont conformes aux règles applicables aux producteurs de vin dans le pays tiers concerné, y compris celles émanant des organisations professionnelles représentatives, et les noms des variétés à raisins de cuve ou leurs synonymes sont mentionnés dans au moins l'une des listes suivantes:

- i) l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV);
- ii) l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales (UPOV);
- iii) le Conseil international des ressources phytogénétiques (CIRPG);

- c) pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers, les noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve peuvent être mentionnés:

- i) en cas d'emploi du nom d'une seule variété à raisins de cuve ou de son synonyme, les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété, non comprise:

— toute quantité de produits utilisés pour une édulcoration, la «*liqueur d'expédition*» ou la «*liqueur de tirage*», ou

- toute quantité de produits visés à l'annexe IV, points 3 e) et f), du règlement (CE) n° 479/2008;
- ii) en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs variétés à raisins de cuve ou de leurs synonymes, les produits concernés sont issus à 100 % de ces variétés, non comprise:
 - toute quantité de produits utilisés pour une édulcoration, la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage», ou
 - toute quantité de produits visés à l'annexe IV, points 3 e) et f), du règlement (CE) n° 479/2008;
 dans le cas visé au point ii), les variétés à raisins de cuve doivent être indiquées par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension;
- d) pour les produits ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, les noms ou synonymes des variétés à raisins de cuve peuvent être mentionnés, pour autant que les conditions fixées au paragraphe 1, points a) ou b), et c), et à l'article 63 soient remplies.

2. Lorsqu'il s'agit d'un vin mousseux ou d'un vin mousseux de qualité, les noms des variétés à raisins de cuve utilisés pour compléter la désignation du produit, à savoir «pinot blanc», «pinot noir», «pinot meunier» et «pinot gris» et les noms équivalents dans les autres langues de la Communauté, peuvent être remplacés par le synonyme «pinot».

3. Par dérogation à l'article 42, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 479/2008, les noms de variétés à raisins de cuve et leurs synonymes énumérés à l'annexe XV, partie A, du présent règlement qui contiennent ou consistent en une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée peuvent figurer uniquement sur l'étiquette d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers s'ils ont été autorisés conformément aux règles communautaires en vigueur le 11 mai 2002 ou à la date d'adhésion des États membres si cette date est postérieure.

4. Les noms de variétés à raisins de cuve et leurs synonymes énumérés à l'annexe XV, partie B, du présent règlement qui contiennent partiellement une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée et font directement référence à l'élément géographique de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée en question peuvent figurer uniquement sur l'étiquette d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers.

Article 63

Règles spécifiques concernant les variétés à raisins de cuve et les années de récolte pour les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée

1. Les États membres désignent l'autorité ou les autorités compétentes responsables de la certification comme prévu à l'article 60, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008, conformément aux critères énoncés à l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

(1) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1.

2. La certification du vin, à toute étape de la production, y compris lors du conditionnement, est assurée:

- a) par les autorités compétentes visées au paragraphe 1; ou
- b) par un ou plusieurs organismes de contrôle au sens de l'article 2, second alinéa, point 5, du règlement (CE) n° 882/2004 agissant en tant qu'organisme de certification de produits conformément aux critères énoncés à l'article 5 dudit règlement.

Les autorités visées au paragraphe 1 offrent des garanties d'objectivité et d'impartialité suffisantes et disposent du personnel qualifié ainsi que des ressources nécessaires pour s'acquitter de leur mission.

Les organismes de certification visés au premier alinéa, point b), se conforment à la norme européenne EN 45011 ou au guide ISO/IEC 65 (Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits); à partir du 1^{er} mai 2010, ils sont aussi agréés conformément à cette norme ou à ce guide.

Les frais de la certification sont à la charge des opérateurs qui en font l'objet.

3. La procédure de certification prévue à l'article 60, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 fournit la preuve administrative de la véracité des informations concernant la ou les variétés à raisins de cuve ou l'année de récolte figurant sur l'étiquette du ou des vins concernés.

En outre, les États membres producteurs peuvent décider de réaliser:

- a) un examen organoleptique du vin concernant les aspects olfactif et gustatif en vue de vérifier que la caractéristique essentielle du vin est due à la variété ou aux variétés à raisins de cuve utilisées; cet examen porte sur des échantillons anonymes;
- b) un examen analytique dans le cas d'un vin issu d'une seule variété à raisins de cuve.

La procédure de certification est effectuée par les autorités compétentes ou organismes de contrôle visés aux paragraphes 1 et 2 dans l'État membre dans lequel la production a eu lieu.

La certification est réalisée:

- a) au moyen de contrôles aléatoires sur la base d'une analyse de risques;
- b) par sondage, ou;
- c) de façon systématique.

Dans le cas de contrôles aléatoires, ceux-ci sont fondés sur un plan de contrôle préétabli par les autorités, couvrant les différentes étapes de la production du produit. Le plan de contrôle est connu des opérateurs. Les États membres sélectionnent de façon aléatoire le nombre minimum d'opérateurs devant être soumis à ce contrôle.

Dans le cas de contrôles par sondage, les États membres font en sorte, par le nombre, la nature et la fréquence de ces contrôles, que ceux-ci soient représentatifs pour l'ensemble de leur territoire et correspondent au volume des produits vitivinicoles commercialisés ou détenus en vue de leur commercialisation.

Les contrôles aléatoires peuvent être combinés avec des contrôles par sondage.

4. En ce qui concerne l'article 60, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008, les États membres producteurs s'assurent que les producteurs des vins concernés sont agréés par l'État membre où la production a lieu.

5. En ce qui concerne le contrôle, y compris la traçabilité, les États membres producteurs veillent à l'application du titre V du règlement (CE) n° 555/2008 et le règlement (CE) n° 606/2009.

6. Dans le cas d'un vin transfrontalier visé à l'article 60, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 479/2008, la certification peut être effectuée indifféremment par n'importe laquelle des autorités des États membres concernés.

7. Pour les vins produits conformément à l'article 60, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, les États membres peuvent décider d'utiliser les termes «*vin de cépage*» complétés par:

- a) l'État ou les États membre(s) concerné(s);
- b) la ou les variétés à raisins de cuve.

Pour les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique, produits dans des pays tiers, dont l'étiquette indique le nom d'une ou de plusieurs variétés à raisins de cuve ou le millésime, les pays tiers peuvent décider d'utiliser les termes «*vin de cépage*» complétés par le nom des pays tiers concernés.

Si le nom des États membres ou pays tiers est indiqué, l'article 55 du présent règlement ne s'applique pas.

8. Les paragraphes 1 à 6 s'appliquent aux produits issus de raisins récoltés à compter de 2009, y compris.

Article 64

Indication de la teneur en sucre

1. Sauf dispositions contraires prévues à l'article 58 du présent règlement, la teneur en sucre exprimée en fructose et en glucose, conformément à l'annexe XIV, partie B, du présent règlement, peut figurer sur l'étiquette des produits visés à l'article 60, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 479/2008.

2. Si la teneur en sucre des produits justifie l'utilisation de deux des mentions énumérées à l'annexe XIV, partie B, du présent règlement, une seule de ces deux mentions est retenue.

3. Sans préjudice des conditions d'utilisation décrites à l'annexe XIV, partie B, du présent règlement, la teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 1 gramme par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit.

4. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux produits visés à l'annexe IV, points 3, 8 et 9, du règlement (CE) n° 479/2008, pour autant que les États membres ou pays tiers réglementent les conditions d'utilisation de l'indication de la teneur en sucre.

Article 65

Indication des symboles communautaires

1. Les symboles communautaires visés à l'article 60, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) n° 479/2008 peuvent figurer sur les étiquettes des vins conformément à l'annexe V du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission ⁽¹⁾. Nonobstant l'article 59, les indications «*APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE*» et «*INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE*» utilisées dans les symboles peuvent être remplacées par les termes équivalents dans une autre langue officielle de la Communauté conformément à l'annexe susmentionnée.

2. Lorsque les symboles communautaires ou les indications visés à l'article 60, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) n° 479/2008 figurent sur l'étiquette d'un produit, ils sont accompagnés de l'appellation d'origine protégée correspondante ou de l'indication géographique protégée correspondante.

Article 66

Mentions relatives à certaines méthodes de production

1. Conformément à l'article 60, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) n° 479/2008, les vins commercialisés dans la Communauté peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production, notamment celles qui sont prévues aux paragraphes 2 à 6 du présent article.

2. Les indications figurant à l'annexe XVI sont les seules à pouvoir être utilisées pour la désignation d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers qui a été fermenté, élevé ou vieilli dans un contenant en bois. Les États membres et les pays tiers peuvent néanmoins établir d'autres indications équivalentes à celles de l'annexe XVI pour ces vins.

L'utilisation d'une des indications visées au premier alinéa est permise lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois conformément aux dispositions nationales en vigueur, même lorsque le vieillissement se prolonge dans un autre type de contenant.

Les indications visées au premier alinéa ne peuvent pas être utilisées pour la désignation d'un vin élaboré à l'aide de copeaux de chêne, même en association avec l'utilisation de contenants en bois.

3. L'expression «*fermentation en bouteille*» ne peut être utilisée pour la désignation de vins mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers ou de vins mousseux de qualité que si:

- a) le produit a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille;

⁽¹⁾ JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

- 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; et
- d) le produit a été séparé des lies par filtration selon la méthode de transvasement ou par dégorgement.

4. Les expressions «*fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle*» ou «*méthode traditionnelle*» ou «*méthode classique*» ou «*méthode traditionnelle classique*» ne peuvent être utilisées pour la désignation de vins mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers ou de vins mousseux de qualité que si le produit:

- 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'expression «*Crémant*» ne peut être utilisée pour la désignation de vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers que si:

- a) les raisins sont récoltés manuellement;
- b) les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilogrammes de raisins;
- c) la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l;
- d) la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l;
- e) les vins respectent les exigences fixées au paragraphe 4; et
- f) sans préjudice de l'article 67, le terme «*Crémant*» est indiqué sur les étiquettes des vins mousseux de qualité en association avec le nom de l'unité géographique qui est à la base de la zone délimitée de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique d'un pays tiers en question.

Les points a) et f) ne s'appliquent pas aux producteurs qui possèdent des marques commerciales contenant le terme «*crémant*», enregistrées avant le 1^{er} mars 1986.

6. Les références au mode de production biologique des raisins sont régies par le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil (1).

(1) JO L 189 du 20.7.2007, p. 1.

Article 67

Nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique et références de la zone géographique

1. En ce qui concerne l'article 60, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 479/2008, et sans préjudice des articles 55 et 56 du présent règlement, le nom d'une unité géographique et les références d'une zone géographique peuvent figurer uniquement sur les étiquettes des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers.

2. En cas d'utilisation du nom d'une unité géographique plus petite que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique, l'aire de l'unité géographique en question est délimitée avec précision. Les États membres peuvent établir des règles concernant l'utilisation de ces unités géographiques. Au moins 85 % des raisins à partir desquels le vin a été produit proviennent de cette unité géographique plus petite. Les 15 % de raisins restants proviennent de la zone géographique délimitée de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée.

Les États membres peuvent décider, dans le cas des marques commerciales enregistrées ou des marques commerciales établies par l'usage avant le 11 mai 2002 qui contiennent ou consistent en un nom d'une unité géographique plus petite que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique et des références à la zone géographique des États membres concernés, de ne pas appliquer les exigences énoncées dans les troisième et quatrième phrases du premier alinéa.

3. Le nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique ou les références d'une zone géographique consistent en:

- a) une localité ou un groupe de localités;
- b) une zone administrative locale ou une partie de cette zone;
- c) une sous-région viticole ou une partie de sous-région viticole;
- d) une zone administrative.

PARTIE 3

Règles applicables à certaines formes spécifiques de bouteilles et à certains dispositifs de fermeture et dispositions supplémentaires des États membres producteurs

Article 68

Conditions d'utilisation de certaines formes spécifiques de bouteilles

Pour être inclus dans la liste des types spécifiques de bouteilles établie à l'annexe XVII, un type de bouteille doit être conforme aux conditions suivantes:

- a) il a été utilisé exclusivement, véritablement et traditionnellement pendant les 25 dernières années pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée particulière ou d'une indication géographique protégée particulière, et

- b) son utilisation évoque pour les consommateurs un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée particulière ou d'une indication géographique protégée particulière.

L'annexe XVII indique les conditions régissant l'utilisation des types spécifiques de bouteilles reconnus.

Article 69

Règles de présentation de certains produits

1. Seuls les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique sont commercialisés ou exportés dans des bouteilles en verre de type «vins mousseux» munies des dispositifs de fermeture suivants:

- a) pour les bouteilles d'un volume nominal supérieur à 0,20 litres: 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;
- b) pour les bouteilles d'un volume nominal inférieur ou égal à 0,20 litres: tout autre dispositif de fermeture approprié.

2. Les États membres peuvent décider que l'exigence établie au paragraphe 1 s'applique:

- a) aux produits traditionnellement conditionnés dans de telles bouteilles et qui:
- i) sont énumérés à l'article 25, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008;
 - ii) sont énumérés à l'annexe IV, points 7, 8 et 9, du règlement (CE) n° 479/2008;
 - iii) sont énumérés dans le règlement (CEE) n° 1601/1991 du Conseil ⁽¹⁾, ou
 - iv) ont un titre alcoométrique volumique acquis ne dépassant pas 1,2 % vol.;
- b) à des produits autres que ceux visés au point a) pour autant qu'ils n'induisent pas en erreur le consommateur sur la véritable nature du produit.

Article 70

Dispositions supplémentaires des États membres producteurs concernant l'étiquetage et la présentation

1. Pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée produits sur leur territoire, les indications visées aux articles 61, 62 et 64 à 67 peuvent être rendues obligatoires, interdites ou limitées en ce qui concerne leur utilisation par l'introduction de conditions plus strictes que celles fixées dans le présent chapitre au moyen des cahiers des charges correspondant à ces vins.

⁽¹⁾ JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

2. En ce qui concerne les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée produits sur leur territoire, les États membres peuvent rendre obligatoires les indications visées aux articles 64 et 66.

3. À des fins de contrôle, les États membres peuvent décider de définir et de réglementer d'autres indications que celles prévues à l'article 59, paragraphe 1, et à l'article 60, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 pour les vins produits sur leur territoire.

4. À des fins de contrôle, les États membres peuvent décider de rendre applicables les articles 58, 59 et 60 du règlement (CE) n° 479/2008 pour les vins mis en bouteille sur leur territoire mais qui n'ont pas encore été commercialisés ou exportés.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES

Article 71

Dénominations des vins bénéficiant d'une protection en vertu du règlement (CE) n° 1493/1999

1. La Commission appose sur tout document reçu de la part des États membres conformément à l'article 51, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008, relatif à une appellation d'origine ou une indication géographique visée à l'article 51, paragraphe 3, de ce règlement, la date de réception et le numéro de dossier attribué.

L'État membre concerné reçoit un accusé de réception sur lequel figurent au moins les éléments suivants:

- a) le numéro de dossier;
- b) le nombre de documents reçus; et
- c) la date de réception des documents.

La date de dépôt auprès de la Commission est la date à laquelle les documents sont inscrits dans le registre du courrier de la Commission.

2. La Commission décide de l'annulation de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée conformément à l'article 51, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 479/2008, en se fondant sur la documentation dont elle dispose en application de l'article 51, paragraphe 2, dudit règlement.

Article 72

Étiquetage temporaire

1. Par dérogation à l'article 65 du présent règlement, les vins comportant une appellation d'origine ou une indication géographique et dont l'appellation d'origine ou l'indication géographique concernée répond aux exigences visées à l'article 38, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 479/2008 sont étiquetés conformément aux dispositions fixées au chapitre IV du présent règlement.

2. Si la Commission décide de ne pas accorder la protection à une appellation d'origine ou à une indication géographique en application de l'article 41 du règlement (CE) n° 479/2008, les vins étiquetés conformément au paragraphe 1 du présent article sont retirés du marché ou réétiquetés conformément au chapitre IV du présent règlement.

Article 73

Dispositions transitoires

1. Les dénominations de vins reconnues par les États membres en tant qu'appellations d'origine ou indications géographiques avant le 1^{er} août 2009, qui n'ont pas été publiées par la Commission au titre de l'article 54, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1493/1999 ou de l'article 28 du règlement (CE) n° 753/2002, sont soumises à la procédure prévue à l'article 51, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008.

2. Toute modification du cahier des charges concernant des dénominations de vins protégées conformément à l'article 51, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 ou des dénominations de vins non protégées conformément à l'article 51, paragraphe 1, dudit règlement, qui a été introduite par l'État membre au plus tard le 1^{er} août 2009, est soumise à la procédure visée à l'article 51, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 pour autant qu'une décision d'approbation prise par l'État membre et un dossier technique au sens de l'article 35, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 aient été communiqués à la Commission au plus tard le 31 décembre 2011.

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

Fait à Bruxelles, 14 juillet 2009

3. Les États membres qui n'ont pas introduit les dispositions législatives, réglementaires ou administratives nécessaires pour se conformer à l'article 38 du règlement (CE) n° 479/2008 au plus tard le 1^{er} août 2009, procèdent à cette introduction au plus tard le 1^{er} août 2010. Entre-temps, les articles 9, 10, 11 et 12 s'appliquent mutatis mutandis comme «procédure préliminaire au niveau national» visée à l'article 38 du règlement (CE) n° 479/2008 dans les États membres concernés.

4. Les vins mis sur le marché ou étiquetés avant le 31 décembre 2010 qui sont conformes aux dispositions applicables avant le 1^{er} août 2009 peuvent être commercialisés jusqu'à ce que les stocks soient épuisés.

Article 74

Abrogation

Les règlements (CE) n° 1607/2000 et (CE) n° 753/2002 sont abrogés.

Article 75

Entrée en vigueur

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

Il s'applique à compter du 1^{er} août 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE I

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE OU D'UNE INDICATION
GÉOGRAPHIQUE**

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
[à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue utilisée pour le dépôt de la demande

Numéro de dossier
[à remplir par la Commission]

Demandeur

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Statut juridique, taille et composition (si personne morale)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (*)
[(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Dénomination à enregistrer

— Appellation d'origine (*)

— Indication géographique (*)
[(*) biffer les mentions inutiles]

Preuve de la protection dans le pays tiers

Catégories de produits de la vigne
(sur feuille séparée)

Cahier des charges

Nombre de pages

Nom(s) du/des signataire(s)

Signature(s)

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue utilisée pour le dépôt de la demande

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Demandeur

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Statut juridique (si personne morale)

Nationalité

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Dénomination à enregistrer

— Appellation d'origine (*)

— Indication géographique (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Description du/des vin(s) ⁽¹⁾

Indication des mentions traditionnelles visées à l'article 54, paragraphe 1, point a) ⁽²⁾, liées à cette appellation d'origine ou indication géographique

Pratiques œnologiques spécifiques ⁽³⁾

Zone délimitée

Rendement(s) maximum(s) à l'hectare

Variétés à raisins à cuve autorisées

Lien avec la zone géographique ⁽⁴⁾

Conditions supplémentaires ⁽³⁾

Référence au cahier des charges

⁽¹⁾ Y inclus une référence aux produits visés à l'article 33, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008.

⁽²⁾ Article 54, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008.

⁽³⁾ Facultatif.

⁽⁴⁾ Décrire la spécificité du produit et de la zone géographique et le lien causal entre ces deux éléments.

ANNEXE III

DEMANDE D'OPPOSITION À L'ÉGARD D'UNE APPELLATION D'ORIGINE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue de la demande d'opposition

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Opposant

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (facultatif) (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Dénomination faisant l'objet de l'opposition

— Appellation d'origine (*)

— Indication géographique (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Droits antérieurs

— Appellation d'origine protégée (*)

— Indication géographique protégée (*)

— Indication géographique nationale (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Dénomination

Numéro d'enregistrement

Date d'enregistrement (JJ/MM/AAAA)

— Marque commerciale

Signe

Liste des produits et services

Numéro d'enregistrement

Date d'enregistrement

Pays d'origine

Réputation/notoriété (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Motifs d'opposition

— L'article 42, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 42, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

- L'article 43, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
- L'article 45, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
- L'article 45, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
- L'article 45, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
- L'article 45, paragraphe 2, point d), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

[() biffer les mentions inutiles]*

Explication du/des motif(s)

Nom du signataire

Signature

ANNEXE IV

DEMANDE DE MODIFICATION D'UNE APPELLATION D'ORIGINE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue de la modification

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (facultatif) (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Dénomination

— Appellation d'origine (*)

— Indication géographique (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

Dénomination protégée (*)

Désignation du produit (*)

Pratiques œnologiques utilisées (*)

Zone géographique (*)

Rendement à l'hectare (*)

Variétés à raisins à cuve utilisées (*)

Lien (*)

Noms et adresses des autorités de contrôle (*)

Autres (*)

[(*) biffer les mentions inutiles]

Modification

— Modification du cahier des charges n'entraînant pas une modification du document unique (*)

Modification du cahier des charges entraînant une modification du document unique (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

— Modification mineure (*)

— Modification majeure (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Explication de la modification

Document unique modifié

[sur feuille séparée]

Nom du signataire

Signature

ANNEXE V

DEMANDE D'ANNULATION CONCERNANT UNE APPELLATION D'ORIGINE OU UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Auteur de la demande d'annulation

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Langue de la demande d'annulation

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Dénomination contestée

— Appellation d'origine (*)

— Indication géographique (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Intérêt légitime de l'auteur de la demande

Déclaration de l'État membre ou du pays tiers

Motifs d'annulation

— L'article 34, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 34, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point d), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point e), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point g), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point h), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

— L'article 35, paragraphe 2, point i), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Justification du/des motif(s)

Nom du signataire

Signature

ANNEXE VI

DEMANDE DE CONVERSION D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE EN INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
[à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue utilisée pour le dépôt de la demande

Numéro de dossier
[à remplir par la Commission]

Demandeur

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Statut juridique, taille et composition (si personne morale)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (*)
[(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Dénomination à enregistrer

Preuve de la protection dans le pays tiers

Catégories des produits
[sur feuille séparée]

Cahier des charges

Nombre de pages

Nom(s) du/des signataire(s)

Signature(s)

ANNEXE VII

DEMANDE DE RECONNAISSANCE D'UNE MENTION TRADITIONNELLE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue de la demande

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Demandeur

Autorité compétente de l'État membre (*)

Autorité compétente du pays tiers (*)

Organisation professionnelle représentative (*)
 [(*) biffer la mention inutile]

Adresse (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Personnalité juridique (uniquement dans le cas d'une organisation professionnelle représentative)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Dénomination

Mention traditionnelle au titre de l'article 54, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)

Mention traditionnelle au titre de l'article 54, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
 [(*) biffer la mention inutile]

Langue

— Article 31, point a) (*)

— Article 31, point b) (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Liste des appellations d'origine protégées ou indications géographiques protégées concernées

Catégories de produits de la vigne

Définition

Copie des règles

[à joindre]

Nom du signataire

Signature

ANNEXE VIII

DEMANDE D'OPPOSITION À L'ÉGARD D'UNE MENTION TRADITIONNELLE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
 [à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Langue de la demande d'opposition

Numéro de dossier
 [à remplir par la Commission]

Opposant

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Intermédiaire

— État(s) membre(s) (*)

— Autorité du pays tiers (facultatif) (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Noms des intermédiaires

Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Mention traditionnelle faisant l'objet de l'opposition

Droits antérieurs

— Appellation d'origine protégée (*)

— Indication géographique protégée (*)

— Indication géographique nationale (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Dénomination

Numéro d'enregistrement

Date d'enregistrement (JJ/MM/AAAA)

— Marque commerciale

Signe

Liste des produits et services

Numéro d'enregistrement

Date d'enregistrement

Pays d'origine

Réputation/notoriété (*)
 [(*) biffer les mentions inutiles]

Motifs d'opposition

— L'article 31 (*)

— L'article 35 (*)

— L'article 40, paragraphe 2, point a) (*)

- L'article 40, paragraphe 2, point b) (*)
- L'article 40, paragraphe 2, point c) (*)
- L'article 41, paragraphe 3 (*)
- L'article 42, paragraphe 1 (*)
- L'article 42, paragraphe 2 (*)
- L'article 54 du règlement (CE) n° 479/2008
[() biffer les mentions inutiles]*

Explication du/des motif(s)

Nom du signataire

Signature

ANNEXE IX

DEMANDE D'ANNULATION CONCERNANT UNE MENTION TRADITIONNELLE

Date de réception (JJ/MM/AAAA)
[à remplir par la Commission]

Nombre de pages (y compris celle-ci)

Auteur de la demande d'annulation

Numéro de dossier
[à remplir par la Commission]

Langue de la demande d'annulation

Nom de la personne morale ou physique

Adresse complète (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Nationalité

Téléphone/télécopieur/adresse électronique

Mention traditionnelle contestée

Intérêt légitime de l'auteur de la demande

Déclaration de l'État membre ou du pays tiers

Motifs d'annulation

- L'article 31 (*)
- L'article 35 (*)
- L'article 40, paragraphe 2, point a) (*)
- L'article 40, paragraphe 2, point b) (*)
- L'article 40, paragraphe 2, point c) (*)
- L'article 41, paragraphe 3 (*)
- L'article 42, paragraphe 1 (*)
- L'article 42, paragraphe 2 (*)
- L'article 54 du règlement (CE) n° 479/2008 (*)
[(*) biffer les mentions inutiles]

Justification du/des motif(s)

Nom du signataire

Signature

ANNEXE X

PICTOGRAMME VISÉ À L'ARTICLE 51, PARAGRAPHE 2



—

ANNEXE XI

LISTE DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES REPRÉSENTATIVES VISÉES À L'ARTICLE 30,
PARAGRAPHE 2, ET DE LEURS MEMBRES

Pays tiers	Nom de l'organisation professionnelle représentative	Membres de l'organisation professionnelle représentative
— Afrique du Sud	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> — Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

ANNEXE XII

LISTE DES MENTIONS TRADITIONNELLES VISÉES À L'ARTICLE 40

Mentions traditionnelles	Langue	Vins ⁽¹⁾	Résumé de la définition/des conditions d'utilisation ⁽²⁾	Pays tiers concernés
--------------------------	--------	---------------------	---	----------------------

PARTIE A — Mentions traditionnelles visées à l'article 54, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 479/2008

BELGIQUE

Appellation d'origine contrôlée	Français	AOP (1, 4)	Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention «appellation d'origine protégée»	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Néerlandais	AOP (1, 4)		
Landwijn	Néerlandais	IGP (1)	Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention «indication géographique protégée»	
Vin de pays	Français	IGP (1)		

BULGARIE

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgare	AOP (1, 3, 4)	Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention «appellation d'origine protégée» ou «indication géographique protégée» 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgare	AOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgare	AOP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgare	IGP (1, 3, 4)		

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tchèque	AOP (4)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé de la zone concernée; la production de vin utilisée pour le vin mousseux de qualité produit dans une région spécifique a été réalisée dans la zone viticole; dans la zone définie, le rendement à l'hectare n'a pas été dépassé. Le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application. Jakostní víno AOP
Jakostní víno	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été accru, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 15° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution.
Jakostní víno odrůdové	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe, de moût de raisin, vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé ou par coupage de vins de qualité, mais au maximum de trois variétés.
Jakostní víno známkové	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe, de moût de raisin, parfois à partir du vin produit avec des raisins récoltés dans un vignoble déterminé.
Jakostní víno s přívlaskem, <i>complétée par</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z ciběb — Ledové víno — Slámové víno	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe ou de moût, éventuellement de vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé dans la zone ou sous-zone concernée où le rendement par hectare n'a pas été dépassé; le vin a été produit à partir de raisins dont l'origine, le poids et la teneur en sucre, le cas échéant, la variété ou le mélange de variétés, ou l'infection par <i>Botrytis cinerea</i> P. sous forme de pourriture noble ont été vérifiés par l'inspection et est conforme aux exigences pour ce type particulier de vin de qualité avec attributs, ou par le coupage de vins de qualité avec attributs; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; le vin a été classé par l'inspection comme vin de qualité avec l'un des attributs suivants: — «Kabinetní víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 19° NM au moins; — «Pozdní sběr»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 21° NM au moins; — «Výběr z hroznů»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 24° NM au moins; — «Výběr z bobulí»: ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés, dont la teneur en sucre a atteint 27° NM au moins; — «Výběr z ciběb»: ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés issus de vendanges «botrytisées», ou à partir de grains surmûris, dont la teneur en sucre a atteint 32° NM au moins; — «Ledové víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été récoltés à des températures de – 7 °C ou moins et qui, au cours de la récolte et de la transformation, sont restés gelés et le moût obtenu a atteint une teneur en sucre de 27° NM au moins; — «Slámové víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été stockés avant la transformation sur de la paille ou des roseaux, le cas échéant, suspendus dans un local aéré pendant une période d'au moins trois mois, et le moût obtenu a révélé une teneur en sucre de 27° NM au moins.
Pozdní sběr	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été accru, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 21° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution.

<p>Vino s přívlaskem, <i>complétée par</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Tchèque	AOP (1)	<p>Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe ou de moût, éventuellement de vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé dans la zone ou sous-zone concernée; où le rendement par hectare n'a pas été dépassé; le vin a été produit à partir de raisins dont l'origine, le poids et la teneur en sucre, le cas échéant, la variété ou le mélange de variétés, ou l'infection par <i>Botrytis cinerea</i> P. sous forme de pourriture noble ont été vérifiés par l'inspection et est conforme aux exigences pour ce type particulier de vin de qualité avec attributs, ou par le coupage de vins de qualité avec attributs; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; le vin a été classé par l'inspection comme vin de qualité avec l'un des attributs suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 19° NM au moins; — «Pozdní sběr»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 21° NM au moins; — «Výběr z hroznů»: ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 24° NM au moins; — «Výběr z bobulí»: ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés, dont la teneur en sucre a atteint 27° NM au moins; — «Výběr z cibéb»: ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés issus de vendanges «botrytisées», ou à partir de grains surmûris, dont la teneur en sucre a atteint 32° NM au moins; — «Ledové víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été récoltés à des températures de – 7 °C ou moins et qui, au cours de la récolte et de la transformation, sont restés gelés et le moût obtenu a atteint une teneur en sucre de 27° NM au moins; — «Slámové víno»: ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été stockés avant la transformation sur de la paille ou des roseaux, le cas échéant, suspendus dans un local aéré pendant une période d'au moins trois mois, et le moût obtenu a révélé une teneur en sucre de 27° NM au moins. 	
Jakostní likérové víno	Tchèque	AOP (3)	<p>Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans le vignoble concerné dans la région spécifique, le rendement par hectare n'a pas été dépassé; la production a été effectuée dans la région viticole spécifique, où les raisins ont été récoltés et le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application.</p>	
Zemské víno	Tchèque	IGP (1)	<p>Vin produit à partir de raisins récoltés sur le territoire de la République tchèque, qui conviennent pour la production de vin de qualité dans la région spécifique, ou à partir de variétés qui sont prévues dans la liste de variétés dans le règlement d'application; il ne peut être étiqueté qu'avec l'indication géographique fixée par le règlement d'application; pour produire du vin avec indication géographique, seuls peuvent être utilisés les raisins avec lesquels le vin a été produit, dont la teneur en sucre a atteint 14° NM au moins et qui ont été récoltés dans l'unité géographique qui comporte l'indication géographique conformément à ce paragraphe et est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; l'utilisation du nom d'une autre unité géographique que celle prévue par le règlement d'application est interdite.</p>	
Vino originální certifikace (VOC ou V.O.C.)	Tchèque	AOP (1)	<p>Le vin doit être produit sur le même territoire ou un territoire plus petit que la région viticole; le producteur doit être membre de l'association qui est autorisée à attribuer l'appellation d'un vin avec la certification originale conformément à la loi; le vin est en conformité au minimum avec les exigences de qualité relatives au vin de qualité selon cette législation; le vin est conforme aux conditions fixées dans la décision relative à l'autorisation d'attribuer l'appellation du vin avec la certification originale; pour le reste, le vin doit être conforme aux exigences fixées par cette législation pour les types particuliers de vin.</p>	

DANEMARK

Regional vin	Danois	IGP (1, 3, 4)	<p>Vin ou vin mousseux qui est produit au Danemark conformément aux règles figurant dans la législation nationale. Le «vin régional» doit avoir subi une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère sont issus en partie de la zone de production, des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur.</p>	
--------------	--------	------------------	---	--

ALLEMAGNE

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), complétée par: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Allemand	AOP (1)	Catégorie globale de vins avec attributs spéciaux qui ont atteint un certain poids minimum de moût et qui ne sont pas enrichis (ni chaptalisés ni enrichis avec du moût de raisins concentré), complétée par l'une des indications suivantes: — (Kabinett): niveau de première qualité des vins de qualité avec attributs spéciaux (Prädikatsweine); Les vins de Kabinett sont légers et fins, atteignant 67 à 85 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région; — (Spätlese): vin de qualité avec attribut spécial dont le poids du moût se situe entre 76 et 95 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région; le raisin doit être récolté tard et doit être tout à fait mûr; les vins de Spätlese ont une saveur intense (pas nécessairement douce); — (Auslese): produits à partir de raisins tout à fait mûrs sélectionnés individuellement qui peuvent être concentrés par Botrytis cinerea dont le poids du moût se situe entre 85 et 100 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région; — (Beerenauslese): produit à partir de grains sélectionnés spécialement et tout à fait mûrs avec une concentration élevée en sucre grâce à Botrytis cinerea (pourriture noble); récoltés la plupart du temps après la récolte normale. Le poids du moût doit se situer entre 110 et 125 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région: vins d'une grande douceur et de longue garde; — (Trockenbeerenauslese): Niveau suprême des vins de qualité avec attributs spéciaux (Prädikatswein), dont le poids du moût dépasse 150 degrés Öchsle. Les vins de cette catégorie sont produits à partir de raisins surmûris soigneusement sélectionnés et dont le jus a été concentré par Botrytis cinerea (pourriture noble). Les grains sont déformés comme des raisins secs. Les vins en résultant offrent une douceur remarquable et contiennent peu d'alcool; — (Eiswein): L'Eiswein doit être produit à partir de raisins récoltés pendant les fortes gelées avec des températures au-dessous de - 7 degrés Celsius et pressés pendant qu'ils sont gelés; vin unique de qualité supérieure avec des concentrations extrêmement élevées en douceur et acidité	
Qualitätswein, complétée ou non par b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Allemand	AOP (1)	Vin de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle)	
Qualitätswein, complétée ou non par b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Allemand	AOP (3)	Vin de liqueur de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle)	
Qualitätsperlwein, complétée ou non par b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Allemand	AOP (8)	Vin pétillant de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Allemand	AOP (4)	Vin mousseux de qualité de régions déterminées	
Landwein	Allemand	IGP (1)	Vin supérieur en raison du poids légèrement supérieur de son moût	
Winzersekt (**)	Allemand	AOP (1)	Vin mousseux de qualité produit dans des zones viticoles spécifiques obtenu à partir de raisins récoltés dans la même exploitation viticole que celle où le fabricant transforme les raisins en vin, qui sont destinés à produire des vins mousseux de qualité produits dans une zone viticole spécifique; s'applique aussi aux groupements de producteurs.	

(*) La mention «Qualitätswein mit Prädikat» n'est autorisée que pendant dans une période de transition expirant le 31 décembre 2010.

(**) Aucune protection n'est demandée pour les mentions «Sekt», «Likörwein» et «Perlwein».

GRÈCE

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Grec	AOP (1, 3, 4, 15, 16)	Nom d'une région ou d'un lieu spécifique, qui a été reconnu administrativement, pour désigner des vins qui sont conformes aux exigences suivantes: — ils sont produits avec des raisins des variétés de vigne de premier ordre appartenant à <i>Vitis vinifera</i> , qui proviennent exclusivement de cette zone géographique et leur production a lieu dans cette zone; — ils sont produits avec des raisins de vignobles ayant un faible rendement à l'hectare; — leur qualité et leurs caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents [L.D. 243/1969 et L.D. 427/76 concernant l'amélioration et la protection de la production viticole]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Grec	AOP (3, 15)	Outre les exigences indispensables de l'«appellation d'origine de qualité supérieure», les vins relevant de cette catégorie satisfont aux exigences suivantes: — ils sont produits avec des raisins des vignobles de premier ordre, ayant de faibles rendements à l'hectare, cultivés dans des sols appropriés pour la production de vins de qualité; — ils sont conformes à certaines exigences concernant le système d'élagage des vignobles et la teneur minimale en sucre du moût [L.D. 243/1969 et L.D. 427/76 concernant l'amélioration et la protection de la production viticole]
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Grec	AOP (3)	Vins appartenant à la catégorie «appellation d'origine contrôlée» ou «appellation d'origine de qualité supérieure» et conformes en outre aux exigences suivantes: — ils proviennent de moût de raisin dont le titre alcoométrique naturel initial n'est pas inférieur à 12 % vol.; — ils ont un titre alcoométrique acquis égal ou supérieur à 15 % vol. et inférieur à 22 % vol.; — ils ont un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 concernant l'enregistrement des vins comportant l'appellation d'origine «Samos»]
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Grec	AOP (3, 15, 16)	Vins appartenant à la catégorie «appellation d'origine contrôlée» ou «appellation d'origine de qualité supérieure» et conformes en outre aux exigences suivantes: — ils sont produits avec des raisins laissés au soleil ou à l'ombre; — ils sont produits sans enrichissement; — ils ont un titre alcoométrique naturel d'au moins 17 % vol. (ou de 300 grammes de sucre par litre). [L.D. 212/1982 concernant l'enregistrement des vins comportant l'appellation d'origine «Samos»]
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Grec	IGP (1)	Vins produits exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce et en outre: — comme pour les vins bénéficiant de l'appellation traditionnelle Retsina, ils sont produits en utilisant le moût de raisins traité avec la résine du pin d'Alep, et — comme pour les vins bénéficiant de l'appellation traditionnelle Verntea, ils sont produits avec des raisins des vignobles de l'île de Zakynthos et remplissent certaines conditions concernant les variétés de raisin utilisées, les rendements à l'hectare des vignobles et la teneur en sucre du moût. [P.D. 514/1979 relatif à la production, au contrôle et à la protection des vins résineux et M.D. 397779/92 concernant la définition des conditions d'utilisation de l'indication «Verntea Traditional Designation of Zakynthos»]
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Grec	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	L'indication fait référence au nom d'une région ou d'un lieu spécifique, reconnus administrativement, pour désigner des vins qui sont conformes aux exigences suivantes: — ils possèdent une qualité spécifique, une réputation ou d'autres caractéristiques imputables à leur origine; — au moins 85 % des raisins utilisés pour leur production proviennent exclusivement de cette zone géographique et leur production a lieu dans cette zone géographique; — ils sont issus de variétés de vigne qui ont été classées dans la zone spécifique; — ils sont produits avec des raisins de vignobles situés sur les sols appropriés pour la viticulture avec un faible rendement à l'hectare; — un titre alcoométrique naturel et acquis est défini pour chacun d'eux. [C.M.D. 392169/1999 Règles générales sur l'utilisation de la mention Vin régional pour désigner un vin de table, modifiées par C.M.D. 321813/2007].

ESPAGNE

Denominación de origen (DO)	Espagnol	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nom d'une région, d'une zone, d'une localité ou d'un lieu délimité qui a été reconnu administrativement pour désigner des vins qui remplissent les conditions suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — ils sont élaborés dans la région, la zone, la localité ou le lieu délimité avec des raisins qui en sont issus; — ils bénéficient d'un grand prestige dans le commerce en raison de leur origine, et — leur qualité et leurs caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement aux caractéristiques géographiques qui comprennent des facteurs humains et naturels. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives)	Chili
Denominación de origen calificada (DOCa)	Espagnol	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Outre les exigences indispensables liées à la «denominación de origen», la «denominación de origen calificada» remplit les conditions suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — au moins dix ans ont passé depuis sa reconnaissance en tant que «denominación de origen»; — les produits protégés sont commercialisés exclusivement en bouteille par des établissements vinicoles enregistrés et situés dans la zone géographique délimitée, et — la zone considérée comme susceptible de produire des vins ayant le droit de bénéficier de la dénomination d'origine décrite est délimitée cartographiquement, par chaque commune. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Espagnol	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vin élaboré dans une région, une zone, une localité ou un lieu délimité avec des raisins issus de ce territoire, dont la qualité, la réputation ou les caractéristiques sont dues au facteur humain ou géographique ou à ces deux facteurs, en ce sens qu'ils concernent la production du raisin, l'élaboration du vin ou son vieillissement. Ces vins sont identifiés par la mention «vino de calidad de», suivie du nom de la région, de la zone, de la localité ou du lieu délimité où ils sont produits et élaborés. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives)	
Vino de pago	Espagnol	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Désigne le lieu ou le site rural ayant un sol aux caractéristiques particulières et un microclimat qui le différencient et le distinguent d'autres lieux des environs, dont le nom est connu traditionnellement et qui est notoirement lié à la culture des vignobles à partir desquels les vins ayant des caractéristiques et des qualités singulières sont obtenus, et dont l'extension maximale est limitée par les règles établies par l'administration compétente, conformément aux caractéristiques propres à chaque région. L'extension ne peut être égale ou supérieure à aucune des communes sur le territoire ou les territoires, s'il y en a plus d'un, duquel ou desquels elle est située. Il est entendu que le lien notoire avec la culture des vignobles existe, lorsque le nom du «pago» a été utilisé habituellement dans le commerce pour désigner des vins issus de celui-ci au cours d'une période minimale de cinq ans. Tous les raisins qui sont destinés au «vino de pago» proviennent de vignobles situés dans ce «pago» et le vin sera élaboré, stocké et, dans ce cas, vieilli séparément des autres vins. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives)	
Vino de pago calificado	Espagnol	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Au cas où la totalité du «pago» est incluse dans la couverture territoriale d'une dénomination d'origine qualifiée, il peut être désigné comme «vin de pago calificado», et le vin qui y est produit sera toujours qualifié de «de pago calificado», s'il remplit les conditions applicables aux vins de la dénomination d'origine qualifiée et s'il est enregistré. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives)	

Vino de la tierra	Espagnol	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Conditions d'utilisation de la mention traditionnelle «vino de la tierra» accompagnée d'une indication géographique: 1. Dans la réglementation des indications géographiques des produits qui apparaissent à l'article 1 ^{er} , il faut tenir compte, au minimum, des aspects suivants: a) catégorie ou catégories de vin auxquelles la mention s'applique; b) nom de l'indication géographique à utiliser; c) limite précise de la zone géographique; d) indication des variétés de raisin à utiliser; e) graduation alcoométrique volumique naturelle minimale des différents types de vins bénéficiant du droit à la mention; f) appréciation ou indication des caractéristiques organoleptiques; g) système de contrôle applicable aux vins, à mettre en œuvre par un organisme public ou privé. 2. L'utilisation d'une indication géographique pour désigner des vins issus d'un mélange de vins obtenus à partir de raisins récoltés dans différentes zones de production sera admise si 85 % au minimum du vin provient de la zone de production dont il utilise le nom. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, Décret 1126/2003)	
Vino dulce natural	Espagnol	AOP (3)	[Annexe III, point B 6, du règlement (CE) de la Commission n° 606/2009]	
Vino Generoso	Espagnol	AOP (3)	[Annexe III, point B 8, du règlement (CE) de la Commission n° 606/2009]	Chili
Vino Generoso de licor	Espagnol	AOP (3)	[Annexe III, point B 10, du règlement (CE) de la Commission n° 606/2009]	

FRANCE

Appellation d'origine contrôlée	Français	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nom d'une localité utilisé pour désigner un produit originaire de cette localité, dont la qualité ou les caractéristiques sont essentiellement ou exclusivement dues à un environnement géographique particulier avec ses facteurs humains et naturels inhérents, ce produit possédant une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures amiables comprenant l'approbation des parties concernées, le contrôle des conditions de production et le contrôle des produits.	Algérie
Appellation 606/2009 contrôlée	Français			Suisse
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Français			Tunisie
Vin doux naturel	Français	AOP (3)	Vin muté, c'est-à-dire dont la fermentation alcoolique est arrêtée par addition d'alcool de vin neutre. Ce processus vise à augmenter la richesse alcoolique du vin tout en conservant la plus grande partie des sucres naturels du raisin. Selon le type de vin doux naturel élaboré, blanc, rouge ou rosé, la mutation est réalisée à un stade déterminé de la fermentation alcoolique, avec ou sans macération.	
Vin de pays	Français	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vins bénéficiant d'une indication géographique, personnalisés par une source géographique (notion territoriale). Un vin de pays doit provenir exclusivement de la zone de production dont il porte le nom. Il est conforme à des conditions strictes de production fixées par arrêté, telles que le rendement maximal, le titre alcoométrique minimal, les variétés de raisin et des règles analytiques strictes.	

ITALIE

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italien	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Par appellation d'origine des vins, on entend la dénomination géographique d'une zone viticole caractérisée par des productions spécifiques, utilisée pour désigner un produit de qualité renommé, dont les caractéristiques sont dues à l'environnement géographique et au facteur humain. La loi précitée prévoit, pour les dénominations italiennes, la mention traditionnelle spécifique «D.O.C.» afin de clarifier le concept susvisé d'appellation d'origine de très grande qualité et traditionnelle. [Loi n° 164 du 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Allemand		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italien	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Elle est semblable à la définition de la D.O.C., mais elle contient également le mot «garantie» et elle est donc attribuée à des vins ayant une valeur particulière, qui ont été reconnus comme vins DOC depuis cinq ans au moins. Ils sont commercialisés dans des contenants d'une capacité maximale de 5 litres et portent une marque d'identification du gouvernement permettant de fournir une meilleure garantie aux consommateurs. [Loi n° 164 du 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Allemand		
Vino dolce naturale	Italien	AOP (1, 3, 11, 15)	Mention traditionnelle utilisée pour désigner et qualifier certains vins issus de raisins passerillés, qui contiennent un certain niveau de sucres résiduels produits par les raisins, sans processus d'enrichissement. L'utilisation est autorisée par des arrêtés spécifiques concernant les différents vins.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italien	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Mention exclusivement italienne fixée dans la loi n° 164 du 10 février 1992 pour désigner des vins italiens comportant une indication géographique, dont la nature spécifique et le niveau de qualité sont dus à la zone géographique de production des raisins.
Landwein	Allemand		
Vin de pays	Français		

CHYPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Grec	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Désigne des vins comportant une AOP Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Grec	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Désigne des vins comportant une IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)

LUXEMBOURG

Crémant de Luxembourg	Français	AOP (4)	[Règlement du gouvernement du 4 janvier 1991] Les principales normes à respecter pour la production sont les normes suivantes: — les raisins doivent être récoltés manuellement et sélectionnés spécialement pour la production de Crémant; — la cuvée des vins de base doit être conforme aux normes de qualité applicables aux vins de qualité; — les vins sont issus de moût obtenu par pressurage de raisins entiers, en ce qui concerne les vins mousseux blancs ou rosés, dans la limite de 100 litres de moût pour 150 kilogrammes de raisin; — il est fermenté en bouteille suivant la méthode traditionnelle; — la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l; — la pression minimale de l'anhydride carbonique n'est pas inférieure à 4 atmosphères à 20 °C; — la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l;
-----------------------	----------	------------	---

Marque nationale, complétée par: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Français	AOP (1, 4)	(W): La «Marque nationale» (sceau national d'autorisation) pour les vins de la désignation «Moselle luxembourgeoise» a été établie par le règlement du gouvernement du 12 mars 1935. L'inscription «Marque nationale -appellation contrôlée» sur l'étiquette rectangulaire apposée à l'arrière de la bouteille certifie que la production et la qualité du vin ont été contrôlées par l'État. Elle est délivrée par le bureau de la Marque nationale. Seuls les vins d'origine luxembourgeoise qui n'ont pas été coupés avec du vin étranger et qui sont conformes aux exigences nationales et européennes peuvent revendiquer cette désignation. Il est également obligatoire que les vins portant cette marque soient commercialisés en bouteilles et que le raisin ait été récolté et vinifié uniquement dans la zone de production nationale. Les vins sont systématiquement soumis à des tests analytiques et organoleptiques. (Vins mousseux): La «Marque nationale» des vins mousseux luxembourgeois a été établie par le règlement du gouvernement du 18 mars 1988 et garantit: <ul style="list-style-type: none"> — que le vin mousseux est obtenu exclusivement à partir de vins appropriés pour fabriquer des vins de qualité de la Moselle luxembourgeoise; — qu'il correspond aux critères de qualité prévus par les règlements nationaux et communautaires; — qu'il est placé sous le contrôle de l'État.
--	----------	---------------	---

HONGRIE

Minőségi bor	Hongrois	AOP (1)	Signifie «vin de qualité» et désigne des vins comportant une AOP
Védett eredetű bor	Hongrois	AOP (1)	Désigne des vins bénéficiant d'une origine protégée
Tájbor	Hongrois	IGP (1)	Signifie «vin de pays» et désigne des vins comportant une IGP

MALTE

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltais	AOP (1)	[Government Gazette n° 17965 du 5 septembre 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltais	IGP (1)	[Government Gazette n° 17965 du 5 septembre 2006]

PAYS-BAS

Landwijn	Néerlandais	IGP (1)	Ce vin est récolté et produit sur le territoire néerlandais. Le nom de la province où les raisins sont récoltés peut être mentionné sur l'étiquette. Le volume d'alcool naturel minimal dans ce vin doit être de 6,5 % vol. au minimum. Pour la production de ce vin aux Pays-Bas, seules les variétés de raisin néerlandais qui sont énumérées dans une liste nationale doivent être utilisées.
----------	-------------	------------	--

AUTRICHE

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latin	AOP (1)	Les conditions pour ces vins de qualité (par exemple les variétés, le goût, la teneur en alcool) sont fixées par un comité régional.
Prädikatswein or Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>complétée ou non par</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein: — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Allemand	AOP (1)	Ces vins sont des vins de qualité et sont principalement définis sur la base de la teneur naturelle en sucre des raisins et des conditions de récolte. Aucun enrichissement ni édulcoration ne sont autorisés. Ausbruch/Ausbruchwein: issu de raisins sumûris et botrytisés avec une teneur naturelle minimale en sucre de 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pour une meilleure extraction, du moût ou du vin frais peut être ajouté. Auslese/Auslesewein: issu de raisins strictement sélectionnés avec une teneur minimale en sucre naturel de 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: issu de raisins sélectionnés, surmûris et/ou botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: issu de raisins arrivés à maturité avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 17° KMW. Schilfwein, Strohwwein: les raisins doivent être stockés et séchés naturellement sur des roseaux ou de la paille pendant au moins 3 mois avant le pressurage; la teneur minimale en sucre doit être de 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: issu de raisins arrivés à maturité avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 19° KMW. Trockenbeerenauslese: issu de raisins botrytisés pour la plupart et de raisins séchés naturellement avec une teneur minimale en sucre de 30° KMW. Eiswein: issu de raisins gelés naturellement pendant la récolte et le pressurage, et ayant une teneur minimale en sucre de 25° KMW.
Qualitätswein ou Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Allemand	AOP (1)	Vin issu de raisins arrivés à maturité et de certaines variétés ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 15° KMW et un rendement maximal de 6 750 l/ha. Le vin ne peut être vendu qu'avec un numéro de contrôle de vin de qualité.
Landwein	Allemand	IGP (1)	Vin issu de raisins arrivés à maturité et de certaines variétés ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 14° KMW et un rendement maximal de 6 750 l/ha.

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugais	AOP (1, 3, 4, 8)	Dénomination géographique d'une région ou d'un lieu spécifique, ou dénomination traditionnelle, liée ou non à une origine géographique, utilisée pour désigner ou identifier un produit issu de raisins de cette région ou de ce lieu spécifique et dont la qualité ou les caractéristiques sont essentiellement ou exclusivement dues aux caractéristiques géographiques particulières, avec ses facteurs humains et naturels inhérents, et dont la production est réalisée dans cette zone ou région géographique définie. [Decreto-Lei n° 212/2004 du 23.08.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugais	AOP (1, 3, 4, 8)	L'étiquetage des produits viticoles pouvant bénéficier d'une appellation d'origine peut comprendre les mentions suivantes: «Denominação de Origem Controlada» ou «DOC». [Décret-loi n° 212/2004 du 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugais	AOP (1, 3, 4, 8)	Nom du pays ou d'une région ou d'un lieu spécifique, ou dénomination traditionnelle, associés ou non à une origine géographique, utilisés pour désigner ou identifier un produit viticole issu au minimum à 85 % de raisins récoltés dans cette zone dans le cas d'un lieu ou d'une région spécifique, dont la réputation, la qualité spécifique ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique et dont la production est réalisée dans cette zone ou région géographique définie. [Decreto-Lei n° 212/2004 du 23.08.2004]
Vinho doce natural	Portugais	AOP (3)	Vin riche en sucre, produit à partir de raisins récoltés tardivement ou botrytisés. [Portaria n° 166/1986 du 26.06.1986]

Vinho generoso	Portugais	AOP (3)	Les vins de liqueur produits traditionnellement dans les régions délimitées de Douro, Madeira, Setúbal et Carcavelos, dénommés respectivement vin de porto ou Porto, et sa traduction dans les autres langues, vin de Madère ou Madère, et sa traduction dans les autres langues, Moscatel de Setúbal ou Setúbal et Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986 du 26.06.1986]
Vinho regional	Portugais	IGP (1)	L'étiquetage des produits viticoles pouvant bénéficier d'une indication géographique peut comprendre les mentions suivantes: «Vinho Regional» ou «Vinho da Região de». [Decreto-Lei n° 212/2004 du 23.08.2004]

ROUMANIE

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>complétée par</i> : — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Roumain	AOP (1, 3, 8, 15, 16)	Les vins comportant une appellation d'origine sont des vins produits à partir de raisins issus de zones délimitées caractérisées par les conditions climatiques, le sol et l'exposition, qui sont favorables pour la qualité de la récolte et respectent les exigences suivantes: a) ils sont élaborés à partir de raisins provenant exclusivement de la zone géographique délimitée; b) la production est limitée à la zone géographique considérée; c) la qualité et les caractéristiques du vin sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents; d) les vins sont obtenus exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce <i>Vitis vinifera</i> . Selon l'étape de maturation des raisins et ses caractéristiques de qualité lors de la récolte, les vins comportant une appellation d'origine sont classés de la manière suivante: a) DOC — CMD — vin comportant une appellation d'origine issu de raisins récoltés à maturité; b) DOC — CT — vin comportant une appellation d'origine issu de raisins d'une vendange tardive; c) DOC — CIB — vin comportant une appellation d'origine obtenu d'une récolte de raisin affecté par la pourriture noble.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Roumain	AOP (5, 6)	Les vins mousseux comportant une appellation d'origine protégée sont produits à partir des variétés recommandées pour ce type de production, cultivées dans des vignobles délimités où le vin est produit comme matière première et qui n'est entièrement transformée que dans la zone autorisée jusqu'à la commercialisation.
Vin cu indicație geografică	Roumain	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	Les vins comportant une indication géographique sont produits à partir de raisins récoltés dans des vignobles spécifiques de zones délimitées et en respectant les conditions suivantes: a) ils possèdent une qualité, une réputation ou des caractéristiques particulières attribuables à l'origine géographique respective; b) ils sont produits à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée; c) la production est limitée à la zone géographique désignée; d) les vins sont issus de variétés de vigne de l'espèce <i>Vitis vinifera</i> ou d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre <i>Vitis</i> . Le titre alcoométrique acquis minimal doit être de 9,5 % vol., dans le cas des vins produits dans la zone viticole B et au moins de 10,0 % vol. pour les zones viticoles CI et CII. Le titre alcoométrique total ne doit pas dépasser 15 % vol..

SLOVÉNIE

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>complétée ou non par</i> Mlado vino	Slovène	AOP (1)	Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant un titre alcoométrique naturel d'au moins 8,5 % vol. (9,5 % vol. dans la zone CII) et un rendement maximal de 8 000 l/ha. L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovène	AOP (1)	Vin obtenu par première et deuxième fermentation alcoolique avec un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10 % vol. pour lequel le titre alcoométrique total de la cuvée n'est pas inférieur à 9 % vol..
Penina	Slovène		
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovène	AOP (1)	Les conditions pour ces vins de qualité sont fixées par les règles du ministre sur la base du rapport détaillé d'un expert (par exemple les variétés, la teneur en alcool, le rendement, etc.)
Renome	Slovène		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>complétée ou non par</i> : — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Slovène	AOP (1)	Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 83 degrés Oechsle et un rendement maximal de 8 000 l/ha. Aucun enrichissement, édulcoration, acidification ou désacidification ne sont autorisés. <i>L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire.</i> Pozna trgatav: <i>issu de raisins sélectionnés, surmûris et/ou botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 92° Oechsle;</i> Izbor: <i>issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 108 degrés Oechsle;</i> Jagodni izbor: <i>issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 128 degrés Oechsle;</i> Suhi jagodni izbor: <i>issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 154 degrés Oechsle;</i> Ledeno vino: les raisins doivent être gelés naturellement pendant la récolte et le pressurage et doivent avoir une teneur minimale en sucre de 128 degrés Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vin vieux issu de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 83 degrés Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): les raisins doivent être stockés et séchés naturellement sur des roseaux ou de la paille avant le pressurage.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovène	AOP (1)	Vin obtenu par première et deuxième fermentation alcoolique avec un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10,5 % vol. pour lequel le titre alcoométrique total de la cuvée n'est pas inférieur à 9,5 % vol..
Penina	Slovène		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>complétée ou non par</i> Mlado vino	Slovène	IGP (1)	Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant un titre alcoométrique naturel minimum de 8,5 % vol. et un rendement maximal de 12 000 l/ha. L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire.

SLOVAQUIE

Akostné víno	Slovaque	AOP (1)	Vin classé par l'organisme de contrôle comme vin de cépage de qualité ou vin de marque de qualité issu de raisins dont la teneur naturelle en sucre est au minimum de 16 NM et dont le rendement maximal par hectare n'est pas dépassé; le vin est conforme aux exigences en matière de qualité fixées par un règlement spécial.
Akostné víno s prívlastkom, <i>complétée par</i> : — Kabinetné — Neskory zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovaque	AOP (1)	Vin classé par l'organisme de contrôle comme vin de qualité avec attributs; il est conforme aux exigences en matière de qualité fixées par un règlement spécial; le rendement maximal par hectare n'est pas dépassé; la variété de vigne, l'origine des raisins, sa teneur naturelle en sucre, le poids et l'état sanitaire sont certifiés avant la transformation par un employé de l'organisme de contrôle; l'interdiction d'augmenter son titre alcoométrique volumique naturel et d'adapter le sucre résiduel est respectée. Akostné víno s prívlastkom est réparti en: — <u>kabinetné víno</u> produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 19 NM; — <u>neskorý zber</u> produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 21 NM; — <u>výber z hrozna</u> produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 23 NM, obtenus à partir de grappes soigneusement sélectionnées; — <u>bobuľový výber</u> produit à partir de grappes de raisin surmûri sélectionnées manuellement dont les grains non mûris et abîmés ont été retirés manuellement, ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 26 NM; — <u>hrozienský výber</u> produit exclusivement à partir de grains de raisin surmûris, sélectionnés manuellement, ayant une teneur en sucre d'au moins 28 NM; — <u>cibébový výber</u> produit exclusivement à partir de grains de raisin surmûris, sélectionnés manuellement, raffinés par l'effet de Botrytis cinerea Persoon, ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 28 NM; — <u>ladové víno</u> produit à partir de raisins récoltés à la température inférieure ou égale à - 7 °C et des raisins restés gelés pendant la récolte et la transformation et le moût obtenu doit avoir une teneur naturelle en sucre d'au moins 27 NM; — <u>slamové víno</u> produit à partir de raisins bien mûris, stockés avant la transformation sur des lits de paille ou de roseaux, il peut avoir été laissé suspendu sur des cordes pendant au moins trois mois et la teneur naturelle en sucre du moût obtenu est d'au moins 27 NM.
Esencia	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation lente du vin d'égouttage issu de cibeas sélectionnés séparément dans le vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť. L'essence contient au moins 450 g/l de sucre naturel et 50 g/l d'extrait sans sucre. Il est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.
Forditáš	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime du vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť versé sur le marc de raisin des cibeas. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois.
Másláš	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime du vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť versé sur la lie de fermentation de Samorodné ou Výber. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois.
Pestovateľský sekt (*)	Slovaque	AOP (4)	Les conditions de base de la production sont réunies avec la condition relative à la production des vins mousseux de qualité et la dernière phase du processus de production de vin mousseux est effectuée par le viticulteur du vignoble dont les raisins sont utilisés pour la production. Les différents composants de la cuvée du pestovateľský sekt proviennent d'une zone viticole.
Samorodné	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation alcoolique de variétés de raisin Tokaj dans la zone viticole de Tokajská vinohradnícka oblasť provenant du vignoble défini, si les conditions pour la production de masse de cibeas ne sont pas favorables. Il ne peut être mis en circulation au plus tôt qu'après deux ans de maturation, dont au moins un an en fût de bois.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovaque	AOP (4)	Vin mousseux obtenu par fermentation primaire ou secondaire de vin de qualité à partir de raisins cultivés dans des domaines viticoles dans les zones viticoles et exclusivement dans la zone viticole où les raisins destinés à sa production sont cultivés ou dans la zone limitrophe; les conditions de base de la production sont remplies avec la condition applicable aux vins mousseux de qualité.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation alcoolique après le versement de cibeas avec du moût ayant une teneur en sucre d'au moins 21 NM issus du vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť ou avec du vin de même qualité et du même millésime provenant du vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť. Selon la quantité de cibeas ajoutés, le Tokajský výber sera divisé en 3 à 6 putňový. Le Výber sera élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.
Výberová esencia	Slovaque	AOP (1)	Vin produit par fermentation alcoolique de cibeas. Pendant la récolte, les grains de raisins sont sélectionnés séparément, et ils sont versés immédiatement après la transformation avec du moût du vignoble défini de Tokajská vinohradnícka oblasť ou du vin du même millésime qui contient au moins 180 g/l de sucre naturel et 45 g/l d'extrait sans sucre. Il est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois.

(*) Aucune protection n'est demandée pour la mention «sekt».

ROYAUME-UNI

quality (sparkling) wine	Anglais	AOP (1, 4)	Vin ou vin mousseux produit en Angleterre et au Pays de Galles conformément aux règles prévues par la législation nationale dans ces territoires. Les vins commercialisés comme «vin de qualité» ont subi une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère spécifiques sont issus en partie de la zone de production, de la qualité des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur.
Regional (sparkling) wine	Anglais	IGP (1, 4)	Vin ou vin mousseux produit en Angleterre et au Pays de Galles conformément aux règles prévues par la législation nationale dans ces territoires. Le «vin régional» fait l'objet d'une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère sont issus en partie de la zone de production, des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur.

PARTIE B — Mentions traditionnelles visées à l'article 54, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 479/2008

BULGARIE

Колекционно (collection)	Bulgare	AOP (1)	Vin qui satisfait aux conditions de la «réserve spéciale», qui est élevé en bouteille pendant au moins un an et dont la quantité ne dépasse pas la moitié du lot «réserve spéciale».
Ново (young)	Bulgare	AOP/IGP (1)	Le vin a été entièrement produit à partir de raisins obtenus d'une seule récolte et mis en bouteille jusqu'à la fin de l'année. Il peut être vendu avec l'indication «nouveau» jusqu'au 1 ^{er} mars de l'année suivante. Dans ce cas, les étiquettes portent obligatoirement aussi l'indication «échéance de la vente — 1 ^{er} mars 606/2009». Après l'expiration du délai indiqué ci-dessus, le vin ne peut être étiqueté et présenté comme «nouveau» et les quantités de vin présentes dans le réseau commercial doivent obligatoirement être réétiquetées après le 31 mars de l'année correspondante conformément aux exigences de l'ordonnance.
Премиум (premium)	Bulgare	IGP (1)	Vin produit à partir d'une variété de raisins qui possède la meilleure qualité de toute la récolte. La quantité produite ne dépasse pas 1/10 de toute la récolte.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgare	AOP (1)	Vin élevé en nouveaux fûts de chêne d'un volume allant jusqu'à 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgare	IGP (1)	Le vin produit à partir d'une seule variété de raisins, représentant une quantité préservée du meilleur lot de la récolte.
Резерва (reserve)	Bulgare	AOP/IGP (1)	Vin produit à partir d'une seule variété de raisins, élevé pendant au moins un an à partir du mois de novembre de l'année de la récolte.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgare	AOP (1)	Vin produit à partir de variétés recommandées de raisins dont la teneur en sucre n'est pas inférieure à 22 % en poids. Le vin possède un titre alcoométrique d'au moins 11°. Ses caractéristiques sont notamment dues à l'addition de moût de raisins ou de moût de raisins concentré au moins 30 jours avant l'expédition.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgare	AOP (1)	Vin issu d'une seule variété de raisins ou d'un mélange, élevé pendant au moins deux ans après la date d'expiration indiquée dans le cahier des charges du produit.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgare	AOP (1)	Vin issu d'une variété de raisins ou d'un mélange, élevé pendant au moins un an en fût de chêne après la date d'expiration indiquée dans le cahier des charges du produit.

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Archivní víno	Tchèque	AOP (1)	Vin mis en circulation au moins trois ans après l'année de récolte.
Burčák	Tchèque	AOP (1)	Moût de raisins partiellement fermenté, dont le titre alcoométrique volumique acquis est supérieur à 1 % vol. et inférieur à trois cinquièmes du titre alcoométrique total.
Klaret	Tchèque	AOP (1)	Vin produit à partir de raisins noirs sans macération.
Košer, Košer víno	Tchèque	AOP (1)	Vin qui a été produit suivant la méthode liturgique au sens des règles de la congrégation juive.
Labín	Tchèque	IGP (1)	Vin issu de raisins noirs, qui a été produit sans macération dans la région viticole tchèque.
Mladé víno	Tchèque	AOP (1)	Vin proposé au consommateur final au plus tard à la fin de l'année civile au cours de laquelle la récolte des raisins utilisés pour la production de ce vin a été effectuée.
Mešní víno	Tchèque	AOP (1)	Vin qui a été produit suivant la méthode liturgique et est conforme aux conditions d'utilisation pendant les cérémonies liturgiques dans le cadre de la célébration la messe par l'église catholique.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Tchèque	AOP (1)	Vin issu de la première récolte du vignoble; la première récolte du vignoble étant considérée comme la récolte effectuée pendant la troisième année suivant la plantation du vignoble.
Pěstitelský sekt (*)	Tchèque	AOP (4)	Vin mousseux classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, qui est conforme aux exigences des règlements de la Communauté européenne pour le vin mousseux de qualité produit dans une région spécifique avec les raisins issus du vignoble du viticulteur.
Pozdní sběr	Tchèque	AOP (1)	Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été dépassé, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 21° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution.
Prime	Tchèque	AOP (1)	Vin avec attributs de types (sélection des raisins, sélection de grains ou sélection de raisins passerillés) produit à partir de raisins qui étaient affectés au moins à 30 % par <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Tchèque	AOP (1)	Vin vieilli au moins pendant 24 mois en fût de bois et par la suite en bouteille, au moins 12 mois pour le vin rouge et 6 mois pour le blanc ou le vin rosé en fût.
Růžák, Ryšák	Tchèque	AOP (1)	Vin issu du mélange de raisins ou de moût de raisins blancs, s'il y a lieu rouges ou noirs.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Tchèque	AOP (1)	Pendant la production, le vin a été laissé sur lies pendant une période d'au moins six mois.

(*) Aucune protection n'est demandée pour la mention «sekt».

ALLEMAGNE

Affentaler	Allemand	AOP (1)	Mention d'origine pour le vin rouge de qualité et le Prädikatswein de la variété à raisins de cuve Blauer Spätburgunder des territoires d'Altschweier, Bühl, Eisental et Neusatz, de la ville de Bühl, de Bühlertal, ainsi que du territoire de Neuweier de la ville de Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Allemand	AOP (1)	Vin produit par coupage (mélange) de raisins de cuve blancs, également écrasés, avec des raisins de cuve rouges provenant de la zone viticole spécifique de Baden.
Classic (Klassic)	Allemand	AOP (1)	Vin rouge ou vin blanc de qualité issu exclusivement de raisins des variétés classiques à raisins de cuve typiques de la région; le moût utilisé dans la production a un titre alcoométrique minimal naturel qui est au moins de 1 % vol. supérieur au titre alcoométrique minimal naturel prescrit pour la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés; titre alcoométrique total d'au moins 11,5 % vol.; teneur en sucre résiduel ne dépassant pas 15 g/l et ne dépassant pas deux fois la teneur totale en acidité; indication d'une variété à raisins de cuve unique, indication du millésime, mais aucune indication de goût.
Ehrentrudis	Allemand	AOP (1)	Attestation d'origine pour le vin de qualité et de qualité supérieure du type de vin rosé issu de la variété à raisins de cuve Blauer Spätburgunder de la région de Tuniberg.
Federweisser	Allemand	AOP/IGP (1)	Moût de raisins partiellement fermenté produit en Allemagne avec indication géographique ou dans d'autres États de l'UE; indications géographiques se référant à la zone viticole produisant du «vin de pays»; «Federweißer»: dans l'appellation la plus commune pour le moût de raisins partiellement fermenté en tenant compte de la diversité régionale des appellations.
Hock	Allemand	AOP (1)	Vin blanc bénéficiant d'une indication géographique de la zone viticole du Rhin et d'une teneur en sucre résiduel dans la gamme «moyen-doux». Historique de la mention: Hock est traditionnellement l'appellation anglo-américaine pour le vin du Rhin et peut être retrouvée dans le nom de lieu «Hochheim» (sur le Main, zone viticole de Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Allemand	AOP (1)	Dénomination traditionnelle d'un vin blanc allemand de qualité, qui contient au moins 70 pour cent d'un mélange de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ou Kerner de la région de Nahe, Rheingau, Rheinhessen ou Pfalz. Teneur en sucre résiduel dans la gamme «moyen doux». Presque exclusivement destiné à l'exportation.
Riesling-Hochgewächs (*)	Allemand	AOP (1)	Vin blanc de qualité produit exclusivement à partir de raisins de la variété à raisins de cuve de Riesling; le moût utilisé pour la production a un titre alcoométrique naturel qui est au moins de 1,5 % vol. supérieur au titre alcoométrique naturel prescrit pour la zone viticole spécifique ou la partie de celle-ci dans laquelle les raisins ont été récoltés, et qui a obtenu un résultat de qualité d'au moins 3,0 au test de qualité.
Schillerwein	Allemand	AOP (1)	Vin de la zone viticole spécifique de Württemberg; vin de qualité de couleur rouge clair à rouge vif, produit en coupant (mélangeant) des raisins de cuve blancs, également écrasés, avec des raisins de cuve rouges, également écrasés. Mention «Schillersekt b.A.» ou «Schillerperlwein b.A.» autorisée si le Schillerwein est le vin de base.
Weissherbst	Allemand	AOP (1)	Vin de qualité produit dans une zone viticole spécifique ou Prädikatswein (vin avec attributs particuliers) qui est produit à partir d'une seule variété à raisins de cuve rouges et au moins 95 pour cent de moût légèrement pressé; la variété à raisins de cuve doit être indiquée en liaison avec l'appellation Weißherbst, avec les mêmes caractères, dimension et couleur; peut également être utilisée avec le vin mousseux de qualité domestique produit à partir du vin qui peut comporter la désignation «Weißherbst».

(*) Aucune protection n'est demandée pour les mentions «Riesling» et «Sekt».

GRÈCE

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé «Agrepavlis» et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation.
Αμπέλι (Ampeli)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation, et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ès))	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation, et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation.
Αρχοντικό (Archontiko)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé «archontiko», et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation.
Κάβα (Cava)	Grec	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vins vieillissant dans des conditions contrôlées.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grec	AOP (3, 15, 16)	Vins produits exclusivement à partir des raisins de vignobles sélectionnés, avec des rendements particulièrement faibles à l'hectare.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grec	AOP (1, 3, 15, 16)	Vins sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées.
Κάστρο (Kastro)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment ou des ruines d'un château historique, et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation.
Κτήμα (Ktima)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui est située dans la zone viticole protégée considérée.
Λιαστός (Liastos)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vins produits à partir de raisins laissés au soleil ou à l'ombre en vue de leur déshydratation partielle.
Μετόχι (Metochi)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui est située en dehors de l'enceinte du monastère auquel l'exploitation appartient.
Μοναστήρι (Monastiri)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles qui appartiennent à un monastère.
Νάμα (Nama)	Grec	AOP/IGP (1)	Vins doux utilisés pour la sainte communion.
Νυχτέρι (Nychteri)	Grec	AOP (1)	Vins de l'AOP «Santorini» produits exclusivement dans les îles de «Thira» et de «Thiresia», vieillissant en fûts pendant au moins trois mois.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation située à une altitude de plus de 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits exclusivement à partir des raisins cultivés dans les vignobles situés à une altitude de plus de 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé «Pyrgos», et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grec	AOP (1, 3, 15, 16)	Vins sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées.	
Παλαιωδείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grec	AOP (3, 15, 16)	Vins de liqueur sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées.	
Βερντέα (Verntea)	Grec	IGP (1)	Vin d'appellation traditionnelle produit à partir des raisins récoltés dans les vignobles de l'île de Zakynthos où a lieu également la fabrication du vin.	
Vinsanto	Grec	AOP (1, 3, 15, 16)	Vin de l'AOP «Santorini» produit dans le complexe de Santo Erini-Santorini des îles de «Thira» et de «Thirasia» avec des raisins laissés au soleil.	

ESPAGNE

Amontillado	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur sec des AOP (Vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», ayant un arôme marqué, doux et généreux, de couleur ambre ou dorée, avec un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras», en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.	
Añejo	Espagnol	AOP/IGP (1)	Vins vieillis pendant une période minimale de vingt-quatre mois au total, en fût de chêne d'une capacité maximale de 600 l ou en bouteille.	
	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de l'AOP «Malaga» vieilli pendant une période de trois à cinq ans.	
Chacolí-Txakolina	Espagnol	AOP (1)	Vin des AOP «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» et «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» élaboré essentiellement avec les variétés Ondarrabi Zuri et Ondarrabi Beltza. Vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis d'un minimum de 9,5 % vol. (11 % vol. pour le blanc fermenté en fût), avec un maximum 0,8 mg/l d'acidité volatile et au maximum 180 mg/l de soufre total (140 mg/l pour les rouges).	
Clásico	Espagnol	AOP (3, 16)	Vins comportant plus de 45 g/l de sucre résiduel.	Chili
Cream	Anglais	AOP (3)	Vin de liqueur de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» et «Condado de Huelva» comportant au moins 60 g/l de matières réductrices de couleur ambre à acajou. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras» ou par celui des «añadas», en fût de chêne.	
Criadera	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» et «Condado de Huelva» qui sont vieillis par le système de «criaderas y soleras», traditionnel dans sa zone.	

Criaderas y Soleras	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» et «Condado de Huelva», pour lequel sont utilisées des barriques de chêne superposées, dénommées «criaderas», dans lesquelles le vin de l'année passe à l'échelon supérieur du système et évolue aux différents stades ou «criaderas» par transferts partiels et successifs, au cours d'une longue période, jusqu'à atteindre le dernier stade ou «solera», où il termine le processus de vieillissement.
Crianza	Espagnol	AOP (1)	Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: — les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 24 mois, dont 6 mois au moins en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l; — les vins blancs et vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de 18 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale.
Dorado	Espagnol	AOP (3)	Vins de liqueur des AOP «Rueda» et «Malaga» avec processus de vieillissement.
Fino	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) des AOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» et «Montilla Moriles» ayant les qualités suivantes: de couleur paille, sec, légèrement amer, léger et fragrant pour le palais. Vieilli sous un voile de «flor» pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras», en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.
Fondillón	Espagnol	AOP (16)	Vin de l'AOP «Alicante», élaboré avec des raisins de la variété Monastrell surmûris sur souche et présentant des conditions exceptionnelles de qualité et du point de vue sanitaire. Dans la fermentation, seuls les levains locaux sont utilisés et le titre alcoométrique acquis (minimum 16 % vol. est totalement naturel. Vieilli au moins dix ans en fûts de chêne.
Gran reserva	Espagnol	AOP (1)	Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: — les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 60 mois, dont au moins 18 mois en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l, et en bouteille le reste de cette période; — les vins blancs et les vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de 48 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale et en bouteille le reste de cette période.
	Espagnol	AOP (4)	La période minimale de vieillissement pour les vins mousseux de l'AOP «Cava» est de 30 mois, entre les processus de «tirage» et de «degüelle».
Lágrima	Espagnol	AOP (3)	Vin doux de l'AOP «Malaga» dans l'élaboration duquel le moût s'écoule après le foulage des raisins sans pression mécanique. Son vieillissement doit être fait pendant au moins deux ans par le système de «criaderas y soleras» ou par celui des millésimes, en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.
Noble	Espagnol	AOP/IGP (1)	Vins vieillis pendant une période minimale de dix-huit mois au total, en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 l ou en bouteille.
	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de l'AOP «Málaga» vieilli pendant une période de deux à trois ans.
Oloroso	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», de «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» et «Montilla Moriles» qui possède les qualités suivantes: beaucoup de corps, plein et velouté, aromatique, énergique, sec ou légèrement moelleux, de couleur semblable à l'acajou, d'un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras», en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.
Pajarete	Espagnol	AOP (3)	Vins doux ou mi-doux de l'AOP «Málaga» vieillis pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras» ou par celui des «añadas», en fûts de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.

Pálido	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) de «Condado de Huelva» vieilli pendant plus de trois ans par un processus de vieillissement biologique, d'un titre alcoométrique volumique acquis entre 15 et 17 % vol.	
	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de l'AOP «Rueda» vieilli pendant au moins quatre ans, les trois dernières années en fût de chêne.	
	Espagnol	AOP (3)	Vin de l'AOP «Málaga» des variétés Pedro Ximenez et/ou Moscatel, sans addition de «arrope» (moût bouilli), sans processus de vieillissement.	
Palo Cortado	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» et «Montilla Moriles», dont les caractéristiques organoleptiques rappellent l'arôme d'un Amontillado et la saveur et la couleur d'un Oloroso, avec un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22 % vol. Vieilli en deux phases: la première, biologique, sous un film de «flor», et la deuxième, oxydante.	
Primero de Cosecha	Espagnol	AOP (1)	Vin de l'AOP «Valencia» récolté dans les dix premiers jours de la période de récolte et mis en bouteille dans les trente jours suivants pour obtenir le produit final; il est obligatoire d'indiquer la récolte sur l'étiquette.	
Rancio	Espagnol	AOP (1, 3)	Vins qui ont subi un procédé de vieillissement fortement oxydant, avec des changements brusques de température en présence d'air, ou dans un contenant en bois ou en verre.	
Raya	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) de «Montilla Moriles» qui possède des caractéristiques semblables aux vins d'«Oloroso» mais avec moins de goût et d'arôme. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras», en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.	
Reserva	Espagnol	AOP (1)	Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: — les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 36 mois, dont au moins 12 mois en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l, et en bouteille le reste de cette période; — les vins blancs et les vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de vieillissement de 24 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale et en bouteille le reste de cette période.	Chili
Sobremadre	Espagnol	AOP (1)	Vins blancs de «Vinos de Madrid» qui, en raison de leur élaboration spéciale, contiennent du gaz d'anhydride carbonique précédant la propre fermentation des moûts avec leurs «madres» (raisins dépouillés et pressés).	
Solera	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Mlaga» et «Condado de Huelva» qui sont vieillis par le système de «criaderas y soleras».	
Superior	Espagnol	AOP (1)	Vins obtenus avec au moins 85 % des variétés recommandées des zones délimitées respectives.	Chili Afrique du Sud
Trasañejo	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur de l'AOP «Málaga» vieilli pendant plus de cinq ans.	
Vino Maestro	Espagnol	AOP (3)	Vin de l'AOP «Málaga», qui provient d'une fermentation très incomplète, parce qu'avant qu'elle ne commence, le moût est additionné de 7 % d'alcool de vin. Ainsi, la fermentation est très lente et se bloque quand le degré d'alcool atteint 15-16°; il reste environ 160-200 g/l de sucres sans fermentation. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras» ou par celui des «añadas», en fût de chêne d'une capacité de 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Espagnol	AOP (1)	Vin de «Utiel-Requena» issu des raisins récoltés dans les dix premiers jours de la période de récolte et présentant une graduation alcoolique entre 10 et 11,5 pour cent en volume, leurs attributs spéciaux, parmi lesquels on peut inclure un léger relâchement de gaz d'anhydride carbonique, étant dus à leur jeunesse.	

Viejo	Espagnol	AOP/IGP (1)	Vin ayant trente-six mois, avec un caractère oxydé sensiblement dû à l'action de la lumière, de l'oxygène, de la chaleur ou de l'action conjointe de ces facteurs.	
	Espagnol	AOP (3)	Vin de liqueur (vino generoso) de l'AOP «Condado de Huelva», qui possède les qualités suivantes: beaucoup de corps, plein et velouté, aromatique, énergique, sec ou légèrement moelleux, de couleur semblable à l'acajou, d'un titre alcoométrique acquis entre 15 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de «criaderas y soleras», en fût de chêne d'une capacité maximale de 1 000 l.	
Vino de Tea	Espagnol	AOP (1)	Vin de la sous-zone septentrionale de l'AOP «La Palma» vieilli en contenants de bois de <i>Pinus canariensis</i> («Tea») pendant une durée maximale de six mois. Le titre alcoométrique acquis se situe, pour les vins blancs, entre 11 et 14,5 % vol., pour les rosés entre 11 et 13 % vol. et pour les rouges, entre 12 et 14 % vol.	

FRANCE

Ambré	Français	AOP (3)	Article 7 du décret du 29 décembre 1997; AOP «Rivesaltes»: pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée «Rivesaltes» complétée de la mention «ambré», les vins blancs doivent être élevés à la propriété en milieu oxydatif jusqu'au 1 ^{er} septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte.	
Claret	Français	AOP (1)	AOP «Bourgogne», «Bordeaux»: vin rouge clair ou vin rosé.	
Claret	Français	AOP (1)	AOP «Bordeaux»: expression utilisée pour désigner un vin rouge clair.	
Tuilé	Français	AOP (3)	Article 7 du décret du 29 décembre 1997; pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée «Rivesaltes» complétée de la mention «tuilé», les vins rouges doivent être élevés à la propriété en milieu oxydatif jusqu'au 1 ^{er} septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte.	
Vin jaune	Français	AOP (1)	AOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Château-Châlon»: vin produit exclusivement avec des variétés de raisin fixées dans la réglementation nationale: fermentation lente, vieillissement en fût de chêne sans ouillage pendant une durée minimale de six ans.	
Château	Français	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Expression historique associée à un type de zone et à un type de vin et réservée aux vins provenant d'un domaine qui existe vraiment ou qui est désigné précisément par ce mot.	Chili
Clos	Français	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chili
Cru artisan	Français	AOP (1)	AOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac», «Saint-Estèphe». Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.	
Cru bourgeois	Français	AOP (1)	AOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac», «Saint-Estèphe»: Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.	Chili
Cru classé, complétée ou non par Grand, Premier grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Français	AOP (1)	AOP «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Leognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe», «Sauternes». Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique.	

Edelzwicker	Allemand	AOP (1)	Vins de l'AOP «Alsace» issus d'une ou plusieurs variétés de raisin établies dans le cahier des charges.	
Grand cru	Français	AOP (1, 3, 4)	Expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine protégée définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression par incorporation à une appellation d'origine.	Chili Suisse Tunisie
Hors d'âge	Français	AOP (3)	AOP «Rivesaltes», «Banyuls»: peut être utilisée pour les vins ayant subi une maturation d'un minimum de cinq ans après leur élaboration.	
Passe-tout-grains	Français	AOP (1)	AOP «Bourgogne» issue de deux variétés de raisin établies dans le cahier des charges.	
Premier Cru	Français	AOP (1)	Expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine protégée définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression par incorporation à une appellation d'origine.	Tunisie
Primeur	Français	AOP (1)	Vins dont la date de commercialisation aux consommateurs est fixée le troisième jeudi de novembre de l'année de récolte.	
	Français	IGP (1)	Vins dont la date de commercialisation aux consommateurs est fixée le troisième jeudi d'octobre de l'année de récolte.	
Rancio	Français	AOP (1, 3)	AOP «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury», «Clairette du Languedoc»: expression liée à un type de vin et à une méthode particulière de production du vin, réservée à quelques vins de qualité en raison de leur âge et des conditions relatives au terroir.	
Sélection de grains nobles	Français	AOP (1)	AOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Condrieu», «Monbazillac», «Graves supérieur», «Bonnezeaux», «Jurançon», «Cérons», «Quarts de Chaume», «Sauternes», «Loupiac», «Côteaux du Layon», «Barsac», «Sainte Croix du Mont», «Côteaux de l'Aubance», «Cadillac»: vin élaboré obligatoirement avec des vendanges récoltées manuellement par sélections successives. Le but est de rechercher des vendanges surmûries, botrytisées ou ayant subi une concentration sur la vigne.	
Sur lie	Français	AOP (1)	AOP «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine», «Gros Plant du Pays Nantais»: vin ayant des spécifications particulières (telles que le rendement, la teneur en alcool) qui reste sur ses lies jusqu'au 1 ^{er} mars de l'année suivant l'année de vendange.	
	Français	IGP (1)	IGP «Vin de pays d'Oc», «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vin avec spécifications particulières qui reste moins d'un hiver en fût et reste sur ses lies jusqu'à l'embouteillage.	
Vendanges tardives	Français	AOP (1)	AOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Jurançon»: expression liée à un type de vin et à une méthode particulière de production, réservée aux vins issus de vendanges surmûries qui respectent des conditions définies de densité et de titre alcoométrique.	
Villages	Français	AOP (1)	AOP «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon», «Mâcon»: expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression, par incorporation à une appellation d'origine.	
Vin de paille	Français	AOP (1)	AOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Hermitage»: expression liée à une méthode d'élaboration qui consiste en une sélection de raisins provenant des variétés de raisin établies dans la réglementation nationale, mis à sécher pendant une période minimale de six semaines sur des lits de paille ou des claies, ou suspendus. Vieillesse pendant un minimum de trois ans à partir de la date de pressurage comprenant la maturation dans un contenant en bois pendant un minimum de 18 mois.	

ITALIE

Alberata ou vigneti ad alberata	Italien	AOP (1)	Mention particulière associée à la typologie de vin «Aversa». Il est fait référence à la tradition très ancienne de culture de la vigne à partir de laquelle le produit est obtenu.	
Amarone	Italien	AOP (1)	Mention historique exclusive liée à la méthode de production de la typologie de vin «Valpolicella». Elle est utilisée depuis l'antiquité pour identifier le lieu d'origine du vin produit suivant une méthode de production spécifique, utilisant des raisins passerillés, qui est basée sur la fermentation totale des sucres. Cela peut expliquer l'origine de la dénomination «Amarone». Il s'agit d'une mention tout à fait particulière et bien connue, qui peut identifier le produit lui-même.	
Ambra	Italien	AOP (3)	Mention associée à la méthode de production et à la couleur ambre-jaune particulière, plus ou moins profonde, de la typologie de vin «Marsala». Sa couleur particulière provient de la durée de la méthode de production, qui comprend le vieillissement et l'amélioration, processus qui impliquent des réductions significatives d'oxyde dans les polyphénols et les substances colorantes.	
Ambrato	Italien	AOP (1, 3)	La mention est liée à la méthode de production et à la coloration ambre particulière, plus ou moins profonde, qui est typique des vins de type «Malvasia de Lipari» et «Vernaccia d'Oristano». La couleur particulière résulte de la longue période de production, y compris le vieillissement et l'amélioration, méthodes qui impliquent des réductions significatives d'oxyde dans les polyphénols et les substances colorantes.	
Annoso	Italien	AOP (1)	Mention relative à la typologie de vin «Controguerra». Elle fait référence à la méthode de production particulière qui implique des raisins passerillés et une période de vieillissement obligatoire en fûts de bois pendant 30 mois au moins, avant la commercialisation et la consommation du produit final.	
Apianum	Latin	AOP (1)	Mention exclusive attribuée au vin «Fiano di Avellino». Il s'agit d'une mention ayant une origine classique. Elle renvoie à la qualité des raisins parce qu'ils sont en grande partie appréciés par les «abeilles» («api» en italien).	
Auslese	Allemand	AOP (1)	Voir la mention traditionnelle «scelto». Mention exclusive attribuée aux vins «Caldaro» et «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Italien	AOP (1, 6)	Mention exclusive strictement liée au type particulier de vin qui provient d'une sous-zone des vins «Oltrepò Pavese». Elle est utilisée depuis longtemps pour désigner un produit vraiment particulier qui, selon la signification du mot, peut émettre une «chaleur particulière».	
Cannellino	Italien	AOP (1)	Mention exclusive liée à un type des vins «Frascati» et à sa production. Elle est utilisée depuis longtemps afin d'identifier le type de vin susmentionné, produit en utilisant un procédé de production particulier qui permet d'obtenir un vin dit «abboccato», c'est-à-dire un vin légèrement doux et puissant.	
Cerasuolo	Italien	AOP (1)	Mention traditionnelle et historique, strictement liée aux vins «Cerasuolo di Vittoria». Elle fait partie intégrante de la dénomination DOCG et constitue son aspect non géographique. La mention est liée à sa production ainsi qu'à sa couleur particulière. Elle est également utilisée traditionnellement pour désigner un autre type de vins «Montepulciano d'Abruzzo», auquel elle est strictement liée.	
Chiaretto	Italien	AOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Mention liée à la méthode de production et à la couleur particulière du type de vin associé, issu de raisins noirs.	
Ciaret	Italien	AOP (1)	Mention exclusive liée aux vins «Monferrato», et rattachée à la couleur particulière du produit; sa dénomination signifie traditionnellement «rouge clair».	
Château	Français	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Mention liée au nom de l'entreprise de vinification, lorsque les raisins proviennent exclusivement de celle-ci et que la vinification est effectuée dans la même entreprise.	Chili
Classico	Italien	AOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Mention fixée dans la loi n° 164/1992. Elle est réservée aux vins non mousseux de la zone d'origine la plus ancienne à laquelle un règlement AOP autonome peut être attribué.	Chili

Dunkel	Allemand	AOP (1)	Mention liée à la méthode de production et à la couleur foncée typique de la typologie correspondante des vins «Trentino».
Fine	Italien	AOP (3)	Mention strictement liée à l'une des typologies «Marsala». Elle fait référence à la méthode de production spécifique qui implique une période minimale de vieillissement d'un an, dont 8 mois au moins dans des fûts en bois.
Fior d'Arancio	Italien	AOP (1, 6)	Mention liée aux deux typologies «Colli Euganei»: vins mousseux et «passito» (c'est-à-dire issus de raisins passerillés). Elle fait référence à la méthode de production et aux caractéristiques aromatiques typiques du produit, qui est issu de raisins de la variété Muscat produits par une méthode de production attentive.
Flétri	Italien	AOP (1)	Mention liée aux typologies DOC spécifiques des vins «Valle d'Aosta ou Vallée d'Aoste». Elle fait référence à la méthode de production et aux caractéristiques typiques du produit, qui sont le résultat d'une méthode de production attentive de raisins partiellement séchés.
Garibaldi Dolce (ou GD)	Italien	AOP (3)	Mention historique exclusive liée à une typologie DOC spécifique «Marsala» supérieur. Au début, la mention a été utilisée en l'honneur de Garibaldi qui a goûté ce vin lorsqu'il est arrivé à Marsala. Il l'a apprécié pour ses caractéristiques dues au procédé de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de deux ans, en fûts de bois.
Governo all'uso toscano	Italien	AOP/IGP (1)	Initialement, la mention a été liée aux vins des AOP «Chianti» et «Chianti Classico». Ensuite, son utilisation a été élargie au vin de l'IGP «Colli della Toscana Centrale» qui est produit dans la même zone de production. Elle fait référence au procédé de production particulier utilisé en Toscane, qui implique l'addition de raisins séchés au vin, à la fin de l'hiver, raisins séchés qui suscitent une fermentation supplémentaire.
Gutturnio	Italien	AOP (1, 8)	Mention exclusive liée à un type de vin qui provient d'une sous-zone des vins «Colli Piacentini». Elle fait référence à la méthode de production du vin rouge susvisé, vin très typique d'un niveau de qualité élevé. En fait, il était servi dans des gobelets en argent d'origine romaine, appelés «Gutturnium».
Italia Particolare (ou IP)	Italien	AOP (3)	Mention historique exclusive liée aux vins «Marsala fine». Initialement, le «Marsala» était produit exclusivement pour le marché national.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Allemand	AOP (1)	Zone traditionnelle de production de «Caldaro» «Alto Adige» (avec l'appellation Santa Maddalena et «Terlano»). (Voir la définition de «Classico»).
Kretzer	Allemand	AOP (1)	Mention faisant référence à la méthode de production et à la couleur rosée typique du vin. La mention est utilisée pour les typologies correspondantes des vins «Alto Adige», «Trentino» et «Teroldego rotaliano».
Lacrima	Italien	AOP (1)	Mention strictement liée à la dénomination «Lacrima di Morro d'Alba», qui fait partie intégrante de la dénomination de ce vin. Elle fait référence à la méthode de production particulière, dont le léger pressurage des raisins débouche sur un produit de grande qualité.
Lacryma Christi	Italien	AOP (1, 3, 4, 5)	Mention historique exclusive strictement liée aux vins «Vesuvio». Elle était traditionnellement liée à certaines typologies des vins susmentionnés (à la fois normales et de liqueur/mousseux), qui sont produits par une méthode de production particulière impliquant un pressurage léger des raisins qui débouche sur un produit de grande qualité ayant des connotations religieuses.
Lambiccato	Italien	AOP (1)	Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin «Castel San Lorenzo». Elle fait référence au type de produit et à la méthode de production particulière, qui emploie des raisins de la variété Muscat et qui implique une macération des raisins à température contrôlée dans des contenants spécifiques, traditionnellement appelés «Lambicchi».
London Particolar (ou LP ou Inghilterra)	Italien	AOP (3)	Mention historique exclusive liée à la typologie de vin «Marsala Superiore». Il s'agit d'une mention ou d'initiales, utilisées traditionnellement pour désigner un produit destiné au marché anglais. L'utilisation de la langue anglaise est traditionnelle aussi, et elle est prévue par le cahier des charges du produit et par les règles fixées pour les vins «Marsala». En fait, il est de notoriété publique que l'importance et la réputation de cette dénomination comme vin de liqueur sont dues à l'activité à la fois des producteurs et des négociants anglais qui, depuis 1773, ont découvert le Marsala, ont produit et commercialisé ce vin extraordinaire, permettant sa renommée dans le monde entier, et particulièrement en Angleterre.

Occhio di Pernice	Italien	AOP (1)	Mention liée à certaines typologies de vin «Vin Santo». Elle fait référence à la méthode de production et à la couleur particulière. En fait, la méthode de production particulière, basée sur l'utilisation de raisins rouges, permet la production d'un produit très typique d'une couleur extraordinaire dont la gamme va du rose pâle. Cette couleur rappelle la couleur des yeux de la perdrix (Pernice), l'oiseau dont le vin tire son nom.
Oro	Italien	AOP (3)	Mention liée aux vins spécifiques de «Marsala». Elle fait référence à la couleur particulière et à la méthode de production qui implique l'interdiction d'utiliser du moût cuit. Cela permet d'obtenir un produit d'une valeur particulière avec une couleur dorée, plus ou moins vive.
Passito ou Vino passito ou Vino Passito Liquoroso	Italien	AOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Mention faisant référence au type de produit et à la méthode de production correspondante. Les mentions «passito» ou «vino passito» et «vino passito liquoroso» sont réservées à des vins normaux ou de liqueur, obtenus à partir de la fermentation de raisins par séchage naturel ou dans un lieu conditionné selon les dispositions du cahier des charges du produit. La loi n° 82/2006 a élargi cette mention aux vins de raisins surmûris.
Ramie	Italien	AOP (1)	Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin «Pinerolese». Elle fait référence au type de produit et à la méthode de production correspondante, basée sur des raisins partiellement séchés.
Rebola	Italien	AOP (1, 15)	Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin «Colli di Rimini». Elle fait référence à la méthode de production et au type de produit, dont la gamme de couleurs va de la couleur dorée à ambrée et qui est obtenu à partir de raisins partiellement séchés.
Recioto	Italien	AOP (1, 4, 5)	Mention historique traditionnelle étroitement liée à la dénomination de trois vins comportant l'appellation d'origine, produits en Vénétie: les AOP «Valpolicella», «Gambellara» et «Recioto di Soave», appellations appartenant donc à des zones de production très rapprochées et ayant des traditions semblables, en particulier dans les provinces de Vérone et de Vicence. L'origine de la dénomination remonte au cinquième siècle. À l'époque, les auteurs bucoliques ont défini comme particulièrement précieux et renommé ce vin dont la production était limitée à la province de Vérone et dont la dénomination provenait de «Retia», région montagneuse qui, dans le passé, s'étendait à toute la région de Vérone et du Trentin jusqu'aux frontières «comasco-valtellinese». Cette mention a donc été utilisée depuis des temps reculés et est encore utilisée pour désigner des vins obtenus grâce à la méthode de production particulière qui implique le séchage des raisins.
Riserva	Italien	AOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vins soumis à une certaine période de vieillissement, d'au moins deux ans pour les vins rouges et d'un an pour les vins blancs, avec une poursuite du vieillissement en fûts, spécifiquement établie par le cahier des charges du produit. Outre les modalités ordinaires, le cahier des charges du produit doit établir l'obligation d'indiquer l'année du millésime sur l'étiquette ainsi que les règles de conservation en cas de mélange de vins ayant des millésimes différents. L'AOP des typologies des vins mousseux et des vins de liqueur peuvent utiliser cette mention conformément aux conditions établies par le cahier des charges correspondant du produit et conformément au droit communautaire.
Rubino	Italien	AOP (1)	Mention liée à l'AOP «Cantavenna». Elle fait référence à l'ensemble du processus et à la couleur particulière. La mention «Rubino» est en outre liée à la typologie spécifique des vins DOC «Teroldego Rotaliano», «Trentino» et «Garda Colli Mantovani», et elle fait référence à la couleur particulière du produit.
	Italien	AOP (3)	Mention liée à la typologie de vin spécifique «Marsala». Elle fait référence au processus particulier qui implique l'interdiction d'utiliser du moût cuit. En outre, ce vin a une couleur rouge-rubis particulière qui, après le vieillissement, prend un reflet ambré.
Sangue di Giuda	Italien	AOP (4, 5, 8)	Mention traditionnelle historique exclusive liée à une typologie de vin produit sur le territoire d'Oltrepò Pavese. Elle a été longtemps utilisée pour désigner un produit très caractéristique de couleur rouge, doux, mousseux ou exubérant, agréable au goût, c'est-à-dire si velouté en effet que plus vous en buvez, plus il peut vous tromper, comme le fameux apôtre!!
Scelto	Italien	AOP (1)	Mention liée aux vins «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» et «Colli del Trasimeno». Elle fait référence au produit spécifique et à la méthode de production correspondante, commençant par le choix des raisins (c'est pourquoi nous l'appelons «choisi»!)

Sciacchetrà	Italien	AOP (1)	Mention historique traditionnelle étroitement liée aux «Cinque Terre». Elle fait référence à la méthode employée pour obtenir le produit, y compris le pressurage de raisins et le stockage. En fait, le terme signifie exactement «presser et garder intact», méthodologie utilisée pour les produits de grande qualité.	
Sciac-trà	Italien	AOP (1)	Voir ci-dessus (Sciacchetrà). Dans ce cas, la différence réside dans le fait que la mention est donnée à une typologie spécifique.	
Spätlese	Allemand	AOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Mention équivalente à la mention «Vendange tardive», utilisée dans la province autonome de Bolzano.	
Soleras	Italien	AOP (3)	Mention liée à une typologie de vin de liqueur spécifique appelée «Marsala». Elle fait référence au produit et au mode de production spécifique qui implique une période minimale de vieillissement de cinq ans au moins en fûts de bois. L'enrichissement avec du moût cuit ou concentré est interdit. Le résultat est un produit pur et naturel qui ne contient pas d'éléments supplémentaires, pas même ceux ayant une origine viticole sauf l'alcool, évidemment, car il s'agit d'un vin de liqueur.	
Stravecchio	Italien	AOP (3)	Mention exclusivement associée à la typologie unique «Virgin» et/ou «Soleras» de «Marsala». Elle fait référence au mode de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de 10 ans au moins en fûts de bois.	
Strohwein	Italien	AOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Voir la mention traditionnelle «Passito». Elle signifie exactement «vin de paille». Elle fait référence au vin spécifique produit dans la province de Bolzano et correspond à une méthode de production qui implique des raisins séchés, après la récolte, sur claies selon la méthode de séchage établie par les différents cahiers des charges du produit.	
Superiore	Italien	AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vins ayant des caractéristiques de qualité supérieure et dont les règles de production sont beaucoup plus strictes. En fait, le cahier des charges du produit établit les différences suivantes: a) un titre alcoométrique volumique naturel minimum des raisins supérieur à 0,5° vol. au moins; b) un titre alcoométrique volumique à la consommation supérieur à 0,5° vol. au moins.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italien	AOP (3)	Mention relative à la typologie «Marsala Superiore». Elle fait référence au produit spécifique et au mode de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de deux ans en fûts de bois. Il s'agit d'une dénomination qui contient, en outre, un terme anglais, traditionnel pour un vin de liqueur et entériné à la fois par le cahier des charges du produit et par la loi relative aux vins de Marsala. L'importance et le prestige de cette dénomination sont dus à l'activité à la fois des producteurs et des négociants anglais qui, depuis 1773, ont découvert, produit et commercialisé ce vin particulier, permettant qu'il soit connu dans le monde entier, particulièrement en Angleterre.	
Torchiato	Italien	AOP (1)	Mention exclusive associée aux vins «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona». Elle fait référence aux caractéristiques particulières du produit qui est obtenu grâce à une méthode de production complète qui implique un pressurage doux des raisins.	
Torcolato	Italien	AOP (1)	Mention exclusive associée à une typologie de vin spécifique appelée «Breganze». Elle fait référence aux caractéristiques particulières du produit qui est obtenu par une méthode de production attentive qui implique l'utilisation de raisins partiellement séchés. Les raisins, une fois récoltés, sont accrochés à des treillis qui ont été conçus pour ce faire et, le cas échéant, accrochés une nouvelle fois. De cette façon les raisins sont soumis au processus de séchage.	
Vecchio	Italien	AOP (1, 3)	Mention associée aux vins «Rosso Barletta», «Aglianico del Vulture», «Marsala» et «Falerno del Massico». Elle fait référence aux conditions de vieillissement, ainsi qu'au vieillissement et à l'amélioration ultérieurs du produit.	
Vendemmia Tardiva	Italien	AOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Mention associée à la typologie particulière du produit qui implique une vendange tardive. Le mûrissement et le séchage des raisins sur la plante dans des conditions environnementales et météorologiques variables permettent d'obtenir un produit extraordinaire, en particulier en ce qui concerne sa teneur en sucre et son arôme. Le résultat est un vin tout à fait extraordinaire. Ces vins sont également qualifiés de vins de dessert ou vins de «méditation».	
Verdolino	Italien	AOP/IGP (1)	Mention liée à la méthode de production et à la couleur verte particulière.	

Vergine	Italien	AOP (1, 3)	Mention liée aux vins de «Marsala». Elle fait référence au produit spécifique et à la méthode de production particulière qui implique une période minimale de vieillissement de cinq ans, en fûts de bois, ainsi que l'interdiction d'ajouter du moût cuit ou concentré. Cela signifie que le produit est pur, naturel, sans composants supplémentaires, pas même ceux d'origine vinicole, sauf l'alcool qui est inhérent à un vin de liqueur. Cette mention est en outre associée aux vins «Bianco Vergine Valdichiana». Elle est associée au mode de production traditionnel qui implique une fermentation sans peau qui donne un produit final pur et naturel.
Vermiglio	Italien	AOP (1)	Elle est associée aux vins «Colli dell'Etruria Centrale». Elle fait référence à la fois aux caractéristiques de qualité et à la couleur particulières.
Vino Fiore	Italien	AOP (1)	Mention associée à la méthode de production particulière de certains vins blancs et rosés. Méthode qui implique un pressurage léger du raisin afin d'obtenir un goût délicat particulier capable de mettre en exergue le meilleur côté du vin, c'est-à-dire la «fleur» (fiore).
Vino Novello ou Novello	Italien	AOP/IGP (1, 8)	La mention est associée au mode de production particulier et à la période de production qui, pour la commercialisation et la consommation, est fixée au 6 novembre de chaque année de récolte du raisin.
Vin Santo ou Vino Santo ou Vinsanto	Italien	AOP (1)	Mention historique traditionnelle liée à certains vins produits dans les régions suivantes: Toscane, Marches, Ombrie, Émilie-Romagne, Vénétie et Trentin-Haut-Adige. Elle fait référence à la typologie particulière du vin et à la méthode de production correspondante particulièrement complexe qui implique le stockage et le séchage des raisins de cuve dans des lieux appropriés et aérés pendant une longue période de vieillissement, en contenant de bois traditionnels. En ce qui concerne l'origine de la mention, de nombreuses hypothèses ont été formulées, la plupart d'entre elles sont associées au Moyen Âge. La plus fiable est étroitement liée à la valeur religieuse du vin. Ce vin était considéré comme tout à fait extraordinaire et était censé posséder des vertus miraculeuses. Il était généralement utilisé lors de la célébration de la sainte messe et cela peut expliquer la mention «vin saint» (Vinsanto). La mention est toujours utilisée et est mentionnée en détail dans le cahier des charges de l'AOP correspondant à cette typologie, largement connue et appréciée dans le monde entier.
Vivace	Italien	AOP/IGP (1, 8)	Mention associée à la méthode de production et au produit obtenu. Ce vin est marqué par un pétillage, en raison de l'anhydride carbonique contenu, et qui est le résultat d'un processus de fermentation exclusif et naturel.

CHYPRE

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. La vinification est entièrement réalisée dans l'exploitation dans la zone du district. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. La vinification est entièrement réalisée dans l'exploitation. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. Dans la même zone agricole se trouve un monastère. La vinification est entièrement réalisée dans cette exploitation. WPC — Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	Grec	AOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUXEMBOURG

Château	Français	AOP (1)	Mention associée à la dénomination de l'exploitation à condition que le raisin provienne exclusivement de celle-ci et que la vinification soit effectuée par cette exploitation.	Chili
Grand premier cru	Français	AOP (1)	<p>Les vins autorisés à porter le sceau national «Marque nationale» peuvent également comporter l'une des appellations supplémentaires de qualité suivantes: «Vin classé», «Premier cru» ou «Grand premier cru», qui sont utilisées depuis 1959. Un comité officiel attribue ces appellations aux différents vins après dégustation et évaluation sur une échelle de 20 points:</p> <ul style="list-style-type: none"> — les vins qui obtiennent moins de 12 points se voient refuser un classement officiel et ne peuvent bénéficier de la mention «Marque nationale — appellation contrôlée»; — les vins qui obtiennent un minimum de 12,0 points sont officiellement reconnus et peuvent bénéficier de la mention «Marque nationale — appellation contrôlée»; — les vins qui obtiennent un minimum de 14,0 points peuvent bénéficier de la mention «Vin classé» en plus de «Marque nationale — appellation contrôlée»; — les vins qui obtiennent un minimum de 16,0 points peuvent bénéficier de la mention «Premier cru» en plus de «Marque nationale — appellation contrôlée»; — les vins qui obtiennent un minimum de 18,0 points peuvent bénéficier de la mention «Grand premier cru» en plus de «Marque nationale — appellation contrôlée». 	Tunisie
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Français	AOP (1)	Désigne un vin de vendange tardive produit à partir d'une seule des variétés suivantes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ou Gewürztraminer. Les raisins sont récoltés manuellement et le titre alcoométrique volumique naturel pour le Riesling est fixé à un minimum de 95 degrés Oechsle et de 105 degrés Oechsle pour les autres variétés. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001)	
Vin de glace	Français	AOP (1)	Désigne un vin de glace produit à partir de raisins récoltés manuellement dans un état congelé à des températures inférieures ou égales à -7 °C. Seuls les raisins des variétés Pinot blanc, Pinot gris et Riesling peuvent être utilisés pour la vinification et le moût doit avoir un titre alcoométrique volumique naturel d'au moins 120 degrés Oechsle. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001)	
Vin de paille	Français	AOP (1)	Désigne un vin de paille produit à partir des raisins de l'une des variétés suivantes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ou Gewürztraminer. Les raisins sont récoltés manuellement et étendus sur des lits de paille pour sécher pendant au moins deux mois. La paille peut être remplacée par des rayonnages modernes. Les raisins doivent avoir un titre alcoométrique volumique naturel d'au moins 130 degrés Oechsle. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001)	

HONGRIE

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Hongrois	AOP (1)	Vin produit en versant du vin nouveau, du moût ou du vin nouveau en fermentation sur des grains botrytisés (aszú), vieilli pendant au moins trois ans (deux ans en fût). Les niveaux de sucre et d'extrait sans sucre en sucre sont également fixés. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaji.	
Aszúeszencia	Hongrois	AOP (1)		
Bikavér	Hongrois	AOP (1)	Vin rouge issu de trois variétés au moins, vieilli en fût de bois pendant 12 mois au moins, d'autres spécifications peuvent être fixées par les règlements locaux. Il ne peut être produit qu'à Eger (AOP: «Egri Bikavér», «Egri Bikavér Superior») ou à Szekszárd (AOP: «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Hongrois	AOP (1)	Le jus des grains botrytisés (aszú) qui s'écoule naturellement des cuves dans lesquelles ils sont rassemblés pendant la récolte. Teneur en sucre résiduel: 450 g/l au moins. Extrait sans sucre: 50 g/l au moins. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP «Tokaji».	

Fordítás	Hongrois	AOP (1)	Vin produit en versant du vin sur la pulpe d'aszú pressée du même millésime, vieilli pendant au moins deux années (un an en fût). Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaji.
Máslás	Hongrois	AOP (1)	Vin produit en versant du vin sur les lies de Tokaji Aszú du même millésime, vieilli pendant au moins deux années (un an en fût).
Késői szüretelésű bor	Hongrois	AOP/IGP (1)	Vendanges tardives. La teneur en sucre du moût est d'au moins 204,5 g/l
Válogatott szüretelésű bor	Hongrois	AOP/IGP (1)	Vin produit avec des grains sélectionnés. La teneur en sucre du moût est d'au moins 204,5 g/l
Muzeális bor	Hongrois	AOP/IGP (1)	Vin vieilli en bouteille au moins pendant cinq ans.
Siller	Hongrois	AOP/IGP (1)	Vin rouge de couleur très vive en raison de la brève durée de macération.
Szamorodni	Hongrois	AOP (1)	Vin produit à la fois avec des grains botrytisés (aszú) et des grains sains, vieilli pendant au moins deux ans (un an en fût). Le moût contient au moins 230,2 grammes de sucre par litre. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaji.

AUTRICHE

Ausstich	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection.
Auswahl	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection.
Bergwein	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin est produit à partir de raisins cultivés dans des vignobles en terrasse ou en pente raide avec une déclivité de plus de 26 %.
Klassik/Classic	Allemand	AOP (1)	Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection.
Heuriger	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être vendu au détaillant jusqu'à la fin du mois de décembre qui suit la récolte des raisins et doit être vendu au consommateur jusqu'à la fin du mois de mars suivant.
Gemischter Satz	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être un mélange de différentes variétés de vins blancs ou de vins rouges.
Jubiläumsw Wein	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection.
Reserve	Allemand	AOP (1)	Le vin doit avoir un titre alcoométrique minimal de 13 % vol. Pour le vin rouge, le numéro de contrôle du vin de qualité ne peut être demandé avant le 1 ^{er} novembre suivant l'année de récolte; pour les vins blancs, il ne peut être demandé avant le 15 mars suivant l'année de récolte.
Schilcher	Allemand	AOP/IGP (1)	Le vin doit être produit en Styrie uniquement avec des raisins de la variété «Blauer Wildbacher» cultivés dans la région viticole de Steierland.
Sturm	Allemand	IGP (1)	Moût de raisins en partie fermenté ayant un titre alcoométrique minimal de 1 % vol. Le Sturm doit être vendu entre août et décembre de l'année de récolte et doit fermenter pendant sa vente.

PORTUGAL

Canteiro	Portugais	AOP (3)	Le vin est enrichi après fermentation et stocké en fût, vieilli pendant une période minimale de deux ans, et doit figurer sur un compte courant spécifique; il ne peut être mis en bouteille s'il a moins de trois ans. [Portaria n° 125/98 du 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portugais	AOP (1)	Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur d'au moins 1 % vol. au minimum légal fixé; le vin doit figurer sur un compte courant spécifique et il est obligatoire d'indiquer l'année de récolte. [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]
Crusted/Crusting	Anglais	AOP (3)	Vin de porto ayant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, rouge et plein en bouche au moment de l'embouteillage, d'un arôme et goût fins obtenus par le mélange de vins de plusieurs millésimes afin d'obtenir complètement des caractéristiques organoleptiques, qui déboucheront sur la formation d'un dépôt (croûte) sur la paroi de la bouteille où une partie de son évolution est réalisée; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit d'utiliser l'appellation. [Regulamento n° 36/2005 du 18.4.2005]
Escolha	Portugais	AOP (1)	Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, et devant figurer sur un compte courant spécifique. [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]
Escuro	Portugais	AOP (3)	Vin d'une intensité aromatique profonde résultant d'un équilibre des couleurs orange et brunâtre, cette dernière étant prédominante, en raison de l'oxydation de la matière colorante du vin et de la migration de la matière extraite du fût. [Portaria n° 125/98 du 24.7.1998]
Fino	Portugais	AOP (3)	Vin de qualité élégant avec un équilibre parfait dans la fraîcheur des acides, la maturité et l'arôme développé par le vieillissement en fût. [Portaria n° 125/98 du 24.7.1998]
Frasqueira	Portugais	AOP (3)	Vin pour lequel l'appellation est associée à l'année de récolte, et le produit doit être obtenu à partir de variétés traditionnelles avec un minimum de 20 ans de vieillissement, présentant une qualité distinctive; il doit figurer sur un compte courant spécifique, avant et après l'embouteillage. [Portaria n° 125/98 du 24.7.1998]
Garrafeira	Portugais	AOP/IGP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, associée à l'année de récolte, ce vin ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives qui sont, pour le vin rouge, un vieillissement minimal de 30 mois, dont au moins 12 mois dans des bouteilles en verre et, pour le vin blanc ou rosé, un vieillissement minimal de 12 mois, dont au moins six mois dans des bouteilles en verre; il doit figurer sur un compte courant spécifique [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004] Vin de porto qui, après une étape en fûts de bois, est conditionné dans des conteneurs en verre pour une période minimale de huit ans, puis il est mis en bouteille. [Regulamento n° 36/2005 du 18.4.2005]
Lágrima	Portugais	AOP (3)	Vin de porto dont le degré de douceur doit correspondre à une densité de 1 034 à 1 084 à 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86 du 26.06.1986]

Leve	Portugais	AOP (1, 3)	<p>1. Mention réservée au vin régional d'Estremadura qui a le titre alcoométrique naturel minimal exigé pour la zone viticole en question, un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 10 % vol., une acidité fixe exprimée en termes d'acide tartrique, égale ou supérieure à 4,5 g/l, une pression maximale de 1 bar, les paramètres analytiques restants étant conformes aux valeurs définies pour les vins bénéficiant d'une indication géographique en général. [Portaria n° 1066/2003 du 26.09.2003]</p> <p>2. Mention réservée au vin régional de Ribatejano qui a un titre alcoométrique naturel minimal exigé pour la zone viticole en question, un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 10,5 % vol., une acidité fixe exprimée en termes d'acide tartrique, égale ou supérieure à 4 g/l, une pression maximale de 1 bar, les paramètres analytiques restants étant conformes aux valeurs définies pour les vins bénéficiant d'une indication géographique en général. [Portaria n° 424/2001 du 19.4.2001]</p>	
Nobre	Portugais	AOP (1)	Mention réservée à l'appellation d'origine Dão qui remplit les conditions figurant dans la législation relative à la région viticole de Dão. [Decreto-Lei n° 376/93 du 5.11.1993]	
Reserva	Portugais	AOP (1, 3, 4)	<p>1. Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, associée à l'année de récolte, ce vin ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur au minimum légal fixé d'au moins 0,5 % vol. et devant apparaître sur un compte courant spécifique.</p> <p>2. Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant entre 12 et 24 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin.</p> <p>3. Mention réservée au vin de liqueur bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, associée à l'année de récolte. Le vin ne peut être commercialisé s'il a moins de trois ans et il doit apparaître sur un compte courant spécifique. [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]</p> <p>4. Vin de porto ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, présentant des arômes et saveurs complexes, obtenus par le mélange de vins à différents stades, à l'origine de la spécificité de ses caractéristiques organoleptiques. [Regulamento n° 36/2005 du 18.4.2005]</p>	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugais	AOP (1, 3)	Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant plus de 36 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin. [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]	
Ruby	Anglais	AOP (3)	Vin de porto de couleur rouge ou rouge foncé. Ce sont des vins pour lesquels le viticulteur veille à limiter l'évolution de la couleur rouge foncé et à maintenir le fruit et la force d'un jeune vin. [Regulamento n° 36/2005 du 18.4.2005]	Afrique du Sud (*)
Solera	Portugais	AOP (3)	Vin associé à une date de la récolte qui est la base du lot, avec prélèvement chaque année pour la mise en bouteille d'une quantité ne dépassant pas 10 % du stock, cette quantité étant remplacée par un autre vin de qualité. Le maximum des ajouts permis est de 10, ensuite tout le vin existant peut être mis en bouteille immédiatement. [Portaria n° 125/98 du 24.7.1998]	
Super reserva	Portugais	AOP (4)	Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant entre 24 et 36 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin. [Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]	

Superior	Portugais	AOP (1, 3)	<p>1. Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur au minimum légal fixé d'au moins 1 % vol. et devant doit apparaître sur un compte courant spécifique.</p> <p>2. Mention réservée au vin de liqueur bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre. Le vin ne peut être commercialisé s'il a moins de cinq ans et il doit apparaître sur un compte courant spécifique.</p> <p>[Portaria n° 924/2004 du 26.07.2004]</p>	
Tawny	Anglais	AOP (3)	Vin de porto rouge ayant passé un minimum de sept ans dans un contenant en bois. Il est obtenu à partir d'un grand nombre de vins différents qui ont vieilli pendant différentes durées dans des fûts ou des cuves. Avec l'âge, la couleur des vins devient lentement tawny, medium tawny ou light tawny, avec un bouquet de fruits séchés et de bois; plus le vin est vieux, plus ces arômes sont marqués.	Afrique du Sud (*)
Vintage <i>complétée ou non par Late Bottle (LBV) ou Character</i>	Anglais	AOP (3)	Vin de porto ayant des caractéristiques organoleptiques de grande qualité, d'une récolte unique, rouge et plein en bouche lors de l'approbation, un arôme et un goût très fins; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit d'utiliser l'appellation. L'adoption de la dénomination «Late Bottled Vintage» ou «LBV» commence la quatrième année suivant l'année de récolte et le dernier embouteillage peut être fait jusqu'au 31 décembre de la sixième année suivant l'année de récolte.	
Vintage	Anglais	AOP (3)	Vin de porto ayant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, d'une récolte unique, rouge et plein en bouche lors de l'approbation, un arôme et un goût très fins; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit d'utiliser l'appellation et la date correspondante. L'adoption de la dénomination «Vintage» commence pendant la deuxième année suivant l'année de récolte et le dernier embouteillage doit être fait jusqu'au 30 juillet de la troisième année suivant l'année de sa récolte. La commercialisation ne peut avoir lieu qu'à partir du 1 ^{er} mai de la deuxième année suivant l'année de sa récolte.	Afrique du Sud (*)

(*) Les mentions «Ruby», «Tawny» et «Vintage» sont utilisées en combinaison avec l'indication géographique sud-africaine «CAPE»

ROUMANIE

Rezervă	Roumain	AOP/IGP (1)	Vin élevé pendant au moins 6 mois en contenant de chêne et vieilli en bouteille pendant au moins six mois.	
Vin de vinotecă	Roumain	AOP (1, 15, 16)	Vin élevé pendant au moins un an en contenant de chêne et vieilli en bouteille pendant au moins quatre ans.	

SLOVAQUIE

Mladé víno	Slovaque	AOP (1)	Le vin doit être mis en bouteille avant la fin de l'année civile correspondant à l'année de récolte des raisins utilisés pour la production du vin. La mise en circulation du vin est autorisée à partir du premier lundi de novembre du même millésime.	
Archívne víno	Slovaquie	AOP (1)	Le vin a été élevé pendant au moins trois ans après la récolte des raisins utilisés pour produire le vin.	
Panenská úroda	Slovaquie	AOP (1)	Les raisins utilisés pour la production étaient issus de la première récolte d'un vignoble. La première récolte doit être celle qui intervient à partir de la troisième année, au plus tard la quatrième suivant la plantation.	

SLOVÉNIE

Mlado vino	Slovène	IGP/AOP (1)	Vin qui ne peut être commercialisé avant 30 jours suivant la récolte et uniquement jusqu'au 31 janvier.	
------------	---------	----------------	---	--

Notes explicatives:

(1) AOP (appellation d'origine protégée) ou IGP (indication géographique protégée), complétée par la référence aux catégories de produits de la vigne visées à l'annexe IV du règlement (CE) n° 479/2008.

(2) Les termes en italique sont fournis uniquement à titre d'information ou d'explication, ou les deux, et ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 3 du présent règlement. Comme ils sont indicatifs, ils ne peuvent remplacer en aucun cas les législations nationales concernées.

ANNEXE XIII

MENTIONS FAISANT RÉFÉRENCE À UNE EXPLOITATION

État membre ou pays tiers	Mentions
Autriche	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
République tchèque	Sklep, vinařský dům, vinařství
Allemagne	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
France	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grèce	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italie	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Chypre	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovaquie	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovénie	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ANNEXE XIV

INDICATION DE LA TENEUR EN SUCRE

Mentions	Conditions d'utilisation
PARTIE A — Liste des mentions à utiliser pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité ou les vins mousseux de qualité de type aromatique	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брют натюр, brut natur	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, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брют	Si sa teneur en sucre se situe entre 0 et 6 grammes par litre.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брют	Si sa teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 17 grammes par litre.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, сухо	Si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 32 grammes par litre.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Si sa teneur en sucre se situe entre 32 et 50 grammes par litre.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Si sa teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.
PARTIE B — Liste des mentions à utiliser pour d'autres produits que ceux figurant dans la partie A	
сухо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Si sa teneur en sucre ne dépasse pas: — 4 grammes par litre, ou — 9 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisecc, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Si sa teneur en sucre est supérieure au maximum fixé ci-dessus mais ne dépasse pas: — 12 grammes par litre, ou — 18 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes à la teneur en sucre résiduel.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Si sa teneur en sucre est plus élevée que le maximum fixé ci-dessus mais pas supérieure à 45 grammes par litre.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Si sa teneur en sucre représente au moins 45 grammes par litre.

ANNEXE XV

LISTE DES VARIÉTÉS À RAISINS DE CUVE ET DE LEURS SYNONYMES QUI PEUVENT FIGURER SUR L'ÉTIQUETTE DES VINS

PARTIE A — Liste des variétés à raisins de cuve et de leurs synonymes qui peuvent figurer sur l'étiquette des vins conformément à l'article 62, paragraphe 3

	Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée	Nom de la variété ou synonymes	Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italie°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grèce°, Italie°, Portugal°, Algérie°, Tunisie°, États-Unis°, Chypre°, Afrique du Sud N.B.: Le nom «Alicante» ne peut être utilisé seul pour désigner du vin.
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	France°, Serbie-et-Monténégro (6)
5		Alicante	Italie°
6		Alikant Buse	Serbie-et-Monténégro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Roumanie
9	Borba (PT)	Borba	Espagne°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	ancienne République yougoslave de Macédoine (13-20-30), Autriche (18-20), Canada (20-30), Chili (20-30), Italie (20-30)
11		Blauer Burgunder	Autriche (10-13), Serbie-et-Monténégro (17-30), Suisse
12		Blauer Frühburgunder	Allemagne (24)
13		Blauer Spätburgunder	Allemagne (30), ancienne République yougoslave de Macédoine (10-20-30), Autriche (10-11), Bulgarie (30), Canada (10-30), Chili (10-30), Roumanie (30), Italie (10-30)
14		Burgund Mare	Roumanie (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbie-et-Monténégro (34)
16		Burgundac Crni	Croatie°
17		Burgundac crni	Serbie-et-Monténégro (11-30)
18		Burgundac sivi	Croatie°, Serbie-et-Monténégro°
19		Burgundec bel	ancienne République yougoslave de Macédoine°
20		Burgundec crn	ancienne République yougoslave de Macédoine (10-13-30)
21		Burgundec siv	ancienne République yougoslave de Macédoine°
22		Early Burgundy	États-Unis°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Hongrie (31)
24		Frühburgunder	Allemagne (12), Pays-Bas°
25		Grauburgunder	Allemagne, Bulgarie, Hongrie°, Roumanie (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, Roumanie (25), Allemagne, Autriche
27		Grossburgunder	Roumanie (37, 14, 40, 42)
28	Kisburgundi kék	Hongrie (30)	
29	Nagyburgundi	Hongrie°	
30	Spätburgunder	ancienne République yougoslave de Macédoine (10-13-20), Serbie-et-Monténégro (11-17), Bulgarie (13), Canada (10-13), Chili, Hongrie (29), Moldavie°, Roumanie (13), Italie (10-13), Royaume-Uni, Allemagne (13)	
31	Weißburgunder	Afrique du Sud (33), Canada, Chili (32), Hongrie (23), Allemagne (32, 33), Autriche (32), Royaume-Uni°, Italie	
32	Weißer Burgunder	Allemagne (31, 33), Autriche (31), Chili (31), Suisse°, Slovénie, Italie	
33	Weissburgunder	Afrique du sud (31), Allemagne (31, 32), Royaume-Uni, Italie	
34	Weisser Burgunder	Serbie-et-Monténégro (15)	

	Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée	Nom de la variété ou synonymes	Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italie
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Roumanie
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	République tchèque (39), Autriche°, Allemagne, Slovénie (Modra frankinja , Frankinja), Hongrie, Roumanie (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Roumanie
39		Frankovka-	République tchèque (37), Slovaquie (40), Roumanie (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovaquie (39)
41		Kékfrankos	Hongrie, Roumanie (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italie
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgarie
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	République tchèque°
46		Moravia dulce	Espagne°
47		Moravia agria	Espagne°
48		Muškat moravský	République tchèque°, Slovaquie
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Roumanie
50	Porto (PT)	Portoghese	Italie°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentine°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italie
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	France

PARTIE B — Liste de variétés à raisins de cuve et de leurs synonymes qui peuvent figurer sur l'étiquette des vins conformément à l'article 62, paragraphe 4

	Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée	Nom de la variété ou synonymes	Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grèce°, Chypre°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italie°, Grèce°, Malte°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italie°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italie
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italie
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italie°
7		Barbera	Afrique du Sud°, Argentine°, Australie°, Croatie°, Mexique°, Slovénie°, Uruguay°, États-Unis°, Grèce°, Italie°, Malte°
8		Barbera Sarda	Italie°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Italie°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italie
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Hongrie°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italie

	Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée	Nom de la variété ou synonymes	Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italie
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Hongrie
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovaquie
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italie
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italie°
18		Korinthiaki	Grèce°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italie
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italie
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italie
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italie
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italie
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Hongrie
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italie
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italie
27	Lambrusco di Sorbara (IT)	Lambrusco	Italie
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italie
31	Colli Maceratesi	Maceratino	Italie
32	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italie°
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italie
34	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italie
35	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italie
36	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Hongrie (40)
37		Rajnski rizling	Serbie-et-Monténégro (39-40-45)
38	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Serbie-et-Monténégro (38-42-45), Slovénie° (44)
39		Rheinriesling	Bulgarie°, Autriche, Allemagne (42), Hongrie (37), République tchèque (48), Italie (42), Grèce, Portugal, Slovaquie
40		Rhine Riesling	Afrique du Sud°, Australie°, Chili (43), Moldavie°, Nouvelle-Zélande°, Chypre, Hongrie°
41		Riesling renano	Allemagne (40), Serbie-et-Monténégro (38-39-45), Italie (40)
42		Riesling Renano	Chili (41), Malte°
43		Radgonska ranina	Slovénie
44		Rizling rajnski	Serbie-et-Monténégro (38-39-42)
45		Rizling Rajnski	ancienne République yougoslave de Macédoine°, Croatie°
46		Rizling rýnsky	Slovaquie°
47		Ryzlink rýnský	République tchèque (40)
48	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italie
49			

ANNEXE XVI

Indications autorisées à figurer sur l'étiquetage des vins en application de l'article 66, paragraphe 2

fermenté en barrique	élevé en barrique	vieilli en barrique
«fermenté en fût de [...]» <i>[indiquer le type de bois]</i>	«élevé en fût de [...]» <i>[indiquer le type de bois]</i>	«vieilli en fût de [...]» <i>[indiquer le type de bois]</i>
fermenté en fût	élevé en fût	vieilli en fût

ANNEXE XVII

RÉSERVATION DE CERTAINS TYPES SPÉCIFIQUES DE BOUTEILLES

1. «Flûte d'Alsace»:

- a) type: une bouteille en verre constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports sont approximativement:
- hauteur totale/diamètre de base = 5:1,
 - hauteur de la partie cylindrique = hauteur totale/3;
- b) en ce qui concerne les vins issus de raisins récoltés sur le territoire français, les bouteilles de ce type sont réservées aux vins bénéficiant des appellations d'origine suivantes:
- «Alsace» ou «vin d'Alsace», «Alsace Grand Cru»,
 - «Crépy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence», rouge et rosé,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq», rosé,
 - «Tavel», rosé.

En ce qui concerne ce type de bouteille, la limitation de son utilisation ne s'applique qu'aux vins issus de raisins récoltés sur le territoire français.

2. «Bocksbeutel» ou «Cantil»:

- a) type: bouteille de verre à col court d'une forme pansue et bombée mais aplatie dont la base ainsi que la coupe transversale au niveau de la plus grande convexité du corps de la bouteille sont ellipsoïdes:
- Le rapport grand axe/petit axe de la coupe transversale ellipsoïde = 2:1,
 - Le rapport hauteur du corps bombée/col cylindrique de la bouteille = 2,5:1;
- b) vins auxquels les bouteilles de ce type sont réservées:
- i) vins allemands bénéficiant des appellations d'origine suivantes:
- Franken,
 - Baden
 - originaires du Taubertal et du Schuepfergrund,
 - originaire des parties suivantes de la zone administrative locale de Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg et Varnhalt;
- ii) vins italiens bénéficiant des appellations d'origine suivantes:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), issus des variétés Sylvaner et Müller-Thurgau,

- Terlaner, issus de la variété Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), issus des variétés Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weißburgunder) et Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, issus de la variété Moscato;
- iii) vins grecs:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vins originaires de l'île de Céphalonie,
 - vins originaires de l'île de Paros,
 - vins bénéficiant de l'indication géographique protégée du Péloponnèse;
- iv) vins portugais:
- aux vins rosés et aux seuls autres vins comportant une appellation d'origine et une indication géographique pour lesquels il est démontré qu'avant leur classement en vins comportant une appellation d'origine et une indication géographique, ils étaient déjà présentés de manière loyale et traditionnelle dans le type de bouteille «cantil».

3. «Clavelin»:

- a) type: une bouteille en verre à col court, d'une contenance de 0,62 l, constituée d'un corps cylindrique surmonté de larges épaules donnant une apparence trapue et dont les rapports sont approximativement:
- hauteur totale/diamètre de base = 2,75,
 - hauteur de la partie cylindrique = hauteur totale/2;
- b) vins auxquels les bouteilles de ce type sont réservées:
- vins français bénéficiant des appellations d'origine protégées suivantes:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Étoile,
 - Château Chalon.

4. «Tokaj»:

- a) type: une bouteille en verre non coloré, constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports sont les suivants:
- hauteur de la partie cylindrique/hauteur totale = 1:2,7,
 - hauteur totale/diamètre de base = 1:3,6,
 - capacité: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml ou 187,5 ml (en cas d'exportation vers un pays tiers),
 - un sceau fait du matériau de la bouteille faisant référence à la région viticole ou au producteur peut être placé sur la bouteille;

b) vins auxquels les bouteilles de ce type sont réservées:

vins hongrois et slovaques bénéficiant des appellations d'origine protégées suivantes:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

complétées par l'une des mentions traditionnelles suivantes:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másas/másláš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

En ce qui concerne ce type de bouteille, la limitation de son utilisation ne s'applique qu'aux vins issus de raisins récoltés sur le territoire hongrois ou slovaque.

Prix d'abonnement 2009 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 000 EUR par an (*)
Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par mois (*)
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + CD-ROM annuel	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	700 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	70 EUR par mois
Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	400 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	40 EUR par mois
Journal officiel de l'UE, séries L + C, CD-ROM mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	500 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), CD-ROM, 2 éditions par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	360 EUR par an (= 30 EUR par mois)
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

(*) Vente au numéro: — jusqu'à 32 pages: 6 EUR
— de 33 à 64 pages: 12 EUR
— au-delà de 64 pages: prix fixé cas par cas

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un CD-ROM multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les publications payantes éditées par l'Office des publications sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>