Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2024/3085

9.12.2024

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2024/3085 DE LA COMMISSION

du 30 septembre 2024

modifiant le règlement délégué (UE) 2019/934 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les pratiques œnologiques autorisées

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil [1], et notamment son article 75, paragraphe 2, et son article 80, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission [2] établit des règles complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation des produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.

(2) L'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 établit une liste des pratiques œnologiques autorisées et des restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne relevant de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, visées à l'article 80, paragraphe 1, dudit règlement. Le tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 énumère les procédés œnologiques autorisés, ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation. Le tableau 2 de cette même partie énumère les composés œnologiques autorisés, ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation. Les tableaux 1 et 2 devraient être modifiés afin de tenir compte du progrès technique, notamment en ce qui concerne les résolutions adoptées par l'OIV en 2022 et 2023. Il convient en outre d'éclaircir certaines des informations fournies dans les tableaux 1 et 2.

(3) La ligne 2 du tableau 1 à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 fixe les conditions d'utilisation des traitements par la chaleur. Il a été souligné que l'expression «traitements par la chaleur» figurant dans la colonne 1 de cette ligne manque de précision, car elle peut couvrir plusieurs sortes de traitements. Pour une précision accrue, il convient d'insérer une note de bas de page sous le tableau 1 afin d'énumérer les grandes catégories de traitements par la chaleur visées dans les fiches de l'OIV mentionnées dans la colonne 2 de la ligne 2. La même question a été soulevée au sujet des traitements par le froid visés à la colonne 1 de la ligne 2 *bis* dudit tableau 1. Comme pour les traitements par la chaleur, il convient d'insérer une note de bas de page sous le tableau 1 afin de préciser les grandes catégories de traitements par le froid visées dans les fiches de l'OIV mentionnées dans la colonne 2 de la ligne 2 *bis*.

(4) La résolution OIV-OENO 708-2022 a modifié les conditions énoncées dans la fiche OIV 2.1.14 concernant la flottation, en supprimant la référence au dioxyde de carbone et en ajoutant la référence à l'argon. Il y a donc lieu de modifier en conséquence la colonne 2 de la ligne 8 dans le tableau 1 et la colonne 3 des lignes 8.1, 8.2 et 8.3 dans le tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

[2] Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV (JO L 149 du 7.6.2019, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

(5) La mise en œuvre de certaines pratiques œnologiques énumérées à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 doit être contrôlée par un œnologue ou un technicien qualifié ou spécialisé, car leur rôle est important pour garantir la sécurité des opérateurs ainsi que la sécurité et la qualité des denrées alimentaires. Les pratiques concernées sont celles visées au tableau 1, lignes 6, 10, 12 à 18, et 20, et au tableau 2, lignes 6.5, 6.6, 6.9 et 6.12. Pour certaines de ces pratiques, le contrôle est prévu explicitement dans le règlement délégué en question, par le biais des divers appendices de l'annexe I, partie A. Pour les autres pratiques, le contrôle est exigé dans les diverses fiches du code international des pratiques œnologiques de l'OIV et n'est donc pas mentionné explicitement dans le règlement délégué concerné. Toutefois, il conviendrait de rendre cette exigence plus transparente. Il y a donc lieu de modifier en conséquence les lignes 13, 14, 15, 17, 18 et 20 du tableau 1 ainsi que la ligne 6.12 du tableau 2.

(6) En 2014, par la résolution OIV-OENO 504-2014, l'OIV a autorisé le traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol. Ce traitement est réglementé par la ligne 18 du tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 et par l'appendice 10 de ladite annexe. En 2023, la résolution OIV-OENO 657-2023 a élargi le champ d'application de ce traitement en autorisant l'utilisation de billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène en plus du charbon actif et en couvrant tous les phénols volatils. De telles modifications aideraient les producteurs de vin de l'Union à corriger davantage les défauts organoleptiques de leur vin. Il convient donc de les introduire dans la législation de l'Union relative aux pratiques œnologiques. Il y a lieu de modifier en conséquence la ligne 18 dans le tableau 1 de l'annexe I, partie A, dudit règlement délégué. En outre, l'appendice 10 de cette partie devrait être supprimé car son champ d'application est désormais plus limité que la ligne 18 modifiée du tableau 1. Toutefois, l'exigence de conformité des membranes avec la législation de l'Union et la législation nationale énoncée dans cet appendice devrait être maintenue et transférée à la colonne 2 de la ligne 18 dans le tableau 1.

(7) L'article 9, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/934 dispose que les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques sont celles fixées par le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ([3]). Lorsque ce règlement ne prévoit pas de telles spécifications, les spécifications du Codex œnologique international de l'OIV, visées à la colonne 4 du tableau 2 dans l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, s'appliquent. La colonne 4 du tableau 2 mentionne actuellement les fiches concernées du Codex de l'OIV pour toutes les substances énumérées dans ce tableau, y compris celles couvertes par le règlement (UE) n° 231/2012, ce qui pourrait engendrer une certaine confusion. Par conséquent, il convient de supprimer, par souci de clarté, le fichier du Codex de l'OIV de la colonne 4 du tableau 2 pour les substances dont les spécifications doivent être conformes à celles établies dans le règlement (UE) n° 231/2012. Il s'agit des lignes 1.1 à 1.6, 1.10, 2.1 à 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 à 8.4, et 11.3.

(8) Conformément à la ligne 2.6, colonne 7, du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, il est possible d'utiliser une dose maximale d'acide ascorbique de 250 mg/l pour chaque traitement et la teneur maximale dans le vin ainsi traité et mis sur le marché doit être de 250 mg/l. La dose maximale correspond à celle recommandée dans les fiches 1.11, 2.2.7 et 3.4.7 de l'OIV visées à la colonne 3 de la ligne en question. Toutefois, la teneur maximale en acide ascorbique mentionnée à la colonne 7 de cette ligne diffère de celle recommandée dans la fiche 3.4.7 de l'OIV, qui est de 300 mg/l. Comme l'acide ascorbique peut être présent naturellement dans le vin ou résulter de réactions chimiques, un traitement avec une dose de 250 mg/l peut avoir pour effet que la quantité totale de ce produit dans le vin mis sur le marché dépasse 300 mg/l. Il convient donc de prévoir une teneur maximale en acide ascorbique de 300 mg/l dans le vin, comme le prescrit l'OIV. Les conditions d'utilisation spécifiées dans la ligne 2.6, colonne 7, du tableau 2 devraient être supprimées, de manière que les prescriptions des fiches 1.11, 2.2.7 et 3.4.7 de l'OIV s'appliquent.

(9) La résolution OIV-OENO 684A-2022 modifie les prescriptions de la fiche 3.4.20 de l'OIV concernant l'utilisation de fibres végétales sélectives dans le vin. La résolution OIV-OENO 684B-2022 a pour sa part étendu leur utilisation aux moûts. Il convient donc de modifier en conséquence la ligne 3.2 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

([3]) Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).

(10) La ligne 4.1, colonne 7, du tableau 2 figurant dans l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 prévoit que les spécifications de la cellulose microcristalline doivent être conformes à celles prévues à l'annexe du règlement (UE) nº 231/2012. Ces conditions d'utilisation sont redondantes, compte tenu de l'article 9, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/934. Il convient donc de les supprimer.

(11) L'hydrogénophosphate de diammonium correspond à la référence INS 342 dans le système international de numérotation des additifs alimentaires. Il n'a pas de numéro E correspondant dans la législation de l'UE puisqu'il n'a jamais été autorisé en tant qu'additif alimentaire au titre du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ([4]). Le numéro E 342 a été intégré par erreur dans la ligne 4.2, colonne 2, du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934. Il convient donc de le supprimer.

(12) La résolution OIV-OENO 633-2019 a ajouté la cellulose dite alimentaire à la liste des activateurs de fermentation figurant dans la fiche 2.3.2 de l'OIV. En établissant des spécifications pour la cellulose en poudre [E 460 (ii)], la résolution OIV-OENO 681-2022 a précisé que la cellulose en poudre et la cellulose alimentaire étaient une seule et même substance. Compte tenu de cet éclaircissement, il convient d'ajouter cette substance à la section relative aux activateurs de fermentation alcoolique et malolactique figurant à l'annexe I, partie A, tableau 2, du règlement délégué (UE) 2019/934.

(13) Les résolutions OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 et OIV-OENO 675D-2022 ont adopté des monographies spécifiques sur les sous-classes de tanins œnologiques, à savoir, respectivement, les procyanidines/prodelphinidines, les ellagitanins, les gallotanins et les profisétinidines/prorobitenidines. Étant donné que ces monographies sont applicables aux tanins visés aux lignes 5.12 et 6.4 du tableau 2 figurant dans l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, il convient de les inclure dans la colonne 4 de ces lignes. Toutefois, la section 1 de ces monographies est en cours de révision à l'OIV. Dans l'attente de la conclusion de cette révision, il convient de rendre applicable uniquement la section 2 de ces monographies dans l'Union. Il y a lieu de modifier en conséquence la colonne 7 des lignes 5.12 et 6.4 du tableau 2.

(14) La résolution OIV-OENO 689-2022 modifie les prescriptions de la fiche 3.3.6 de l'OIV concernant le traitement par la gomme arabique. Il convient de modifier en conséquence la ligne 6.8 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

(15) Les conditions et limites d'utilisation visées à la colonne 7 des lignes 7.2 à 7.12 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 sont plus générales que les prescriptions des fiches de l'OIV respectives mentionnées dans la colonne 3 de ces lignes. Toutefois, il n'est pas justifié, d'un point de vue technique, de prévoir des conditions d'utilisation des enzymes qui soient plus générales dans l'Union qu'à l'OIV. Il convient donc de supprimer les conditions particulières d'utilisation mentionnées dans la colonne 7 des lignes 7.2 à 7.12 afin que les prescriptions de l'OIV s'appliquent.

(16) La ligne 7.5 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 prévoit que les spécifications à appliquer à l'hémicellulase sont celles contenues dans la fiche COEI-1-ACTGHE du Codex œnologique international de l'OIV. Toutefois, la résolution OIV-OENO 682-2021 a supprimé la monographie COEI-1-ACTGHE du Codex de l'OIV. Il convient donc de supprimer sa référence à la ligne 7.5, colonne 4, du tableau 2. La seule enzyme ayant une activité hémicellulase actuellement autorisée à l'OIV est la xylanase. Il convient donc d'adapter la ligne 7.5 du tableau 2 en y introduisant les références correctes à la xylanase, à savoir son nom, son numéro CE et la fiche correspondante du Codex œnologique international de l'OIV. Dans le même temps, il convient de préciser à la colonne 1 du tableau 2 que la xylanase est une hémicellulase afin d'établir le lien avec les fiches du code international des pratiques œnologiques de l'OIV qui ne font référence qu'au terme général «hémicellulase».

([4]) Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

(17) Les spécifications liées à la bétaglucanase identifiée par le numéro EC 3.2.1.58 figurent dans les fiches COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY et COEI-1-ACTGLU du Codex œnologique international de l'OIV. La fiche COEI-1-ACTGLU est manquante et devrait donc être ajoutée à la ligne 7.7, colonne 4, du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934. En outre, le code international des pratiques œnologiques de l'OIV permet l'utilisation de la bétataglucanase pour les moûts et le vin aux fins de la clarification, de la filtration et la solubilisation des composés levuriens. Toutefois, la ligne 7.7, colonne 3, du tableau 2 fait référence seulement à la fiche 3.2.10 de l'OIV, qui ne vise qu'à améliorer la solubilisation des composés levuriens dans le vin. Afin d'aligner la législation de l'Union sur les recommandations de l'OIV pour la bétaglucanase, il convient d'ajouter les fiches 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 et 3.5.7 de l'OIV dans la colonne 3 de la ligne 7.7. Il convient donc de modifier en conséquence la colonne 8 de cette ligne.

(18) En mai 2022, l'OIV a modifié le libellé de la fiche COEI-1-ACTGLU de son Codex œnologique international. Elle a notamment supprimé la référence à la glucosidase (EC 3.2.1.20), qui est une glucosidase spécifique non utilisée dans la vinification. Il convient, dès lors, de supprimer la ligne 7.8 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

(19) Le code international des pratiques œnologiques de l'OIV permet d'utiliser la bétaglucanase (β1-3, β1-6) pour les moûts et le vin aux fins de la clarification, la filtration et la solubilisation des composés levuriens. Toutefois, la ligne 7.10, colonne 3, du tableau 2 figurant dans l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 ne fait référence qu'à la fiche 3.5.7 de l'OIV, qui vise uniquement à améliorer la clarification et la filtration du vin. Afin d'aligner la législation de l'Union sur les recommandations de l'OIV pour la bétaglucanase (β1-3, β1-6), il convient d'ajouter les fiches 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 et 3.2.11 de l'OIV dans la colonne 3 de la ligne 7.10. Il y a lieu de modifier en conséquence la colonne 8 de cette ligne.

(20) La ligne 11.3 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 autorise l'utilisation des additifs E 150a, E 150b, E 150c et E 150d dans la production des vins de liqueur. Ces additifs sont regroupés sous la dénomination commune «Caramel» dans la colonne 1 de la ligne concernée. Toutefois, le règlement (CE) nº 1333/2008 prévoit une mention individuelle pour chaque version du E 150. La mention E 150a désigne le caramel ordinaire, E 150b le caramel de sulfite caustique, E 150c le caramel ammoniacal et E 150d le caramel au sulfite d'ammonium. Afin d'aligner le règlement délégué (UE) 2019/934 sur le règlement (CE) nº 1333/2008, il convient d'établir quatre lignes distinctes pour les additifs E 150a, E 150b, E 150c et E 150d afin de les désigner comme le fait le règlement (CE) nº 1333/2008.

(21) La section A, point 2) c), deuxième tiret, à l'annexe I, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934 énumère une liste de vins blancs de France ayant droit à une appellation d'origine protégée pour laquelle la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux peut être portée à 300 mg/l. Certains vins portant l'appellation d'origine protégée «Corrèze» autorisés à présenter la mention «Vin de paille» ont une teneur très importante en sucres résiduels, qui nécessite une utilisation de l'anhydride sulfureux supérieure à 300 mg/l pour garantir leur conservation. Il convient donc de modifier ledit tiret en conséquence.

(22) Conformément à l'annexe VII, partie II, point 3 a), du règlement (UE) nº 1308/2013, tel que modifié par le règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil ([5]), les vins de liqueur concernés par un vieillissement prolongé peuvent, à titre exceptionnel, avoir un titre alcoométrique acquis non inférieur à 14 % en volume, au lieu de non inférieur à 15 % en volume. Conformément à cette disposition, la Commission est habilitée à établir la liste des vins de liqueur bénéficiant de cette dérogation. L'Espagne a demandé l'ajout de plusieurs vins de liqueur espagnols à cette liste. Après avoir évalué cette demande, la Commission a conclu qu'il y avait lieu d'y donner suite en insérant un nouveau point à l'annexe III, section B, du règlement délégué (UE) 2019/934 et d'ajouter une nouvelle section à l'appendice 1 de ladite annexe pour accéder à cette demande.

([5]) Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles, (UE) nº 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, (UE) nº 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et (UE) nº 228/2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union (JO L 435 du 6.12.2021, p. 262, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj).

(23) Pour être mis sur le marché, les vins de liqueur doivent avoir, entre autres, un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % en volume, sauf s'ils bénéficient de la dérogation visée à l'annexe VII, partie II, point 3) b), du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'annexe III, section B, point 5 b), du règlement délégué (UE) 2019/934 et à l'appendice 2, section B, de ladite annexe III. Une telle dérogation n'est actuellement possible que si la législation nationale qui était en vigueur avant le 1er janvier 1985 le prévoyait expressément. Toutefois, les méthodes de production des vins de liqueur ont évolué au fil du temps et de nouvelles appellations d'origine protégées susceptibles de bénéficier de cette dérogation ont été enregistrées depuis 1985. Par conséquent, cette limitation temporelle ne semble plus justifiée. Il convient donc de supprimer la référence au 1er janvier 1985 dans les dispositions concernées de l'annexe III dudit règlement délégué.

(24) Les règlements d'exécution (UE) 2024/217 ([6]) et (UE) 2023/2887 ([7]) de la Commission ont approuvé les modifications des mentions traditionnelles «vino generoso» et «vino generoso de licor», respectivement. Les points 8 et 10 de l'annexe III, section B, du règlement délégué (UE) 2019/934 sont donc devenus obsolètes et devraient être supprimés. Par ailleurs, le point 9 de la section B de cette annexe reprend les dispositions figurant dans le résumé de la définition/des conditions d'utilisation de la mention traditionnelle «vinho generoso» dans le registre de l'Union des mentions traditionnelles «e-Ambrosia». Afin d'éviter un double emploi des dispositions en question, il convient de supprimer ce point.

(25) Le point 3) de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013 habilite la Commission à établir des listes de vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique susceptibles de bénéficier des dérogations prévues audit point. Toutefois, la Commission n'est pas habilitée à décrire plus en détail les produits bénéficiant de ces dérogations. Les informations en question devraient plutôt figurer dans le cahier des charges des appellations d'origine ou des indications géographiques. Sur cette base, l'Espagne a modifié le cahier des charges des appellations d'origine concernées afin de préciser quels produits peuvent bénéficier des dérogations visées à l'annexe III, appendice 1, section A, du règlement délégué (UE) 2019/934, à la section B, points 4, 5 et 6, dudit appendice, et à la section B de l'appendice 2 de l'annexe III dudit règlement délégué. En conséquence, la colonne de droite des tableaux figurant dans la rubrique «ESPAGNE» de ces appendices est devenue obsolète et devrait être supprimée. Les tableaux eux-mêmes ont en outre perdu leur utilité. Il convient de les remplacer par des listes de vins ayant une appellation d'origine protégée.

(26) L'Espagne a informé la Commission que les producteurs de vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Lebrija» ont demandé la possibilité de produire leurs vins en utilisant la dérogation prévue à l'annexe VII, partie II, point 3) f) ii), du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'annexe III, section B, point 2, du règlement délégué (UE) 2019/934 et à l'appendice 1, section B, point 1, de ladite annexe III. La Commission a examiné cette demande et conclu qu'il convenait d'ajouter la dénomination «Lebrija» à la liste des appellations d'origine protégées en provenance d'Espagne figurant au point 1 de la section B de cet appendice.

(27) En outre, du fait de leur processus de production, les vins de liqueur «Lebrija» présentent une très faible teneur en sucres réducteurs et ne peuvent guère atteindre le minimum de 17,5 % de titre alcoométrique total requis pour les vins de liqueur. Pour être mis sur le marché, ces vins devraient bénéficier de la dérogation visée à l'annexe VII, partie II, point 3) b), du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'annexe III, section B, point 5 b), du règlement délégué (UE) 2019/934 et à l'appendice 2, section B, de ladite annexe III. Il convient donc d'ajouter la dénomination «Lebrija» dans la rubrique «ESPAGNE» à l'annexe III, appendice 2, section B, du règlement délégué (UE) 2019/934.

([6]) Règlement d'exécution (UE) 2024/217 de la Commission du 11 janvier 2024 portant approbation d'une modification d'une mention traditionnelle dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 115, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil — Vino generoso (JO L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

([7]) Règlement d'exécution (UE) 2023/2887 de la Commission du 20 décembre 2023 portant approbation d'une modification d'une mention traditionnelle dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 115, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil — Vino generoso de licor (JO L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

(28) Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Porto — Port» prévoit que le vin de liqueur désigné comme «branco leve seco» peut bénéficier de la dérogation prévue à l'annexe VII, partie II, point 3) b), du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'annexe III, section B, point 5 b), du règlement délégué (UE) 2019/934 et à l'appendice 2, section B, de ladite annexe III. La mention «branco leve seco» dans le tableau de la rubrique «PORTUGAL» dans cette section est donc une répétition de la même disposition du cahier des charges. Pour éviter une telle répétition, il convient de supprimer ce tableau et de le remplacer par le nom de l'appellation d'origine protégée «Porto — Port».

(29) Il convient, dès lors, de modifier le règlement délégué (UE) 2019/934 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Modifications apportées au règlement délégué (UE) 2019/934

Le règlement délégué (UE) 2019/934 est modifié comme suit:

1) l'annexe I est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement;

2) l'annexe III est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 2

Dispositions transitoires

Les produits de la vigne produits avant la date d'application du présent règlement conformément aux règles en vigueur avant cette date peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine jusqu'à épuisement des stocks.

Article 3

Entrée en vigueur

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

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

Fait à Bruxelles, le 30 septembre 2024.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

L'annexe I du règlement délégué (UE) 2019/934 est modifiée comme suit:

1) La partie A est modifiée comme suit:

a) les tableaux 1 et 2 sont remplacés par les tableaux suivants:

«Tableau 1

Procédés œnologiques autorisés visés à l'article 3, paragraphe 1

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])	Catégories de produits vitivinicoles ([2])
1	Aération ou oxygénation	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.1.1 (2016) et 3.5.5 (2016) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2	Traitements par la chaleur ([3])	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) et 3.5.10 (1982) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2 *bis*	Traitements par le froid ([4])	Sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 c), du règlement (UE) nº 1308/2013, ainsi que dans les fiches 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) et 3.5.11.1 (2001) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
3	Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte	Les adjuvants de filtration inerte sont énoncés dans les fiches 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) et 3.2.2.1 (1990) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Leur utilisation éventuelle ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4	Créer une atmosphère inerte	Uniquement dans le but de manipuler le produit à l'abri de l'air.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5	Élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13 et 14
6	Résines échangeuses d'ions	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 3 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié.

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])	Catégories de produits vitivinicoles ([2])
7	Barbotage	Uniquement à partir d'argon ou d'azote.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8	Flottation	Uniquement à partir d'azote ou d'argon ou par aération. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.1.14 (2022).	10, 11 et 12
9	Disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle	Uniquement afin de créer une atmosphère stérile. En Italie, admis uniquement sous réserve de sa conformité à la législation de ce pays et uniquement dans des contenants d'une capacité supérieure à 20 litres. L'utilisation d'isothiocyanate d'allyle est soumise aux conditions et limites figurant au tableau 2 relatif aux composés œnologiques autorisés.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10	Traitement par électrodialyse	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique du vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
11	Morceaux de bois de chêne	Pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 7 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
12	Correction de la teneur en alcool des vins	La correction n'est effectuée qu'avec du vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 8 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
13	Échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.3.3 (2011) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV, notamment la conduite du traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Ils doivent également être conformes au règlement (CE) nº 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil ([5]) et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
14	Traitement électromembranaire	Uniquement pour l'acidification ou la désacidification. Sous réserve des conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Il doit être conforme au règlement (CE) nº 1935/2004 et au règlement (UE) nº 10/2011 de la Commission ([6]) ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) et 3.1.2.4 (2012) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV,	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])	Catégories de produits vitivinicoles ([2])
		notamment la conduite du traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	
15	Échangeurs de cations pour l'acidification	Sous réserve des conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Ils doivent être conformes au règlement (CE) nº 1935/2004 et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.1.3.1.4 (2012) et 3.1.1.5 (2012) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV, notamment la conduite du traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
16	Couplage membranaire	Uniquement pour la réduction de la teneur en sucre des moûts. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 9 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	10
17	Contacteurs membranaires	Uniquement pour gérer le gaz dissous dans le vin. L'addition de dioxyde de carbone pour les produits définis à l'annexe VII, partie II, points 4, 5, 6 et 8, du règlement (UE) nº 1308/2013 est interdite. Ils doivent être conformes au règlement (CE) nº 1935/2004 et au règlement (UE) nº 10/2011 de la Commission ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.5.17 (2013) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV, notamment la conduite du traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
18	Traitement du vin par couplage d'une technologie membranaire et d'une adsorption sur charbon actif ou billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène	Uniquement pour réduire les phénols volatils dans le vin. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.5.18 (2023) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV, notamment la conduite du traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013. Les membranes utilisées doivent respecter les prescriptions du règlement (CE) nº 1935/2004 et du règlement (UE) nº 10/2011, ainsi que les dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])	Catégories de produits vitivinicoles ([2])
19	Plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite	Uniquement pour adsorber les haloanisoles. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.2.15 (2016) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
20	Concentration partielle	Pour les moûts de raisins: sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 b), du règlement (UE) nº 1308/2013, ainsi que dans les fiches 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) et 2.1.12.4 (1998) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. La fiche 2.1.12.1 (1993) comprend l'obligation de mettre en œuvre l'osmose inverse sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste. Pour les vins: sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 c), du règlement (UE) nº 1308/2013, ainsi que dans les fiches 3.5.11 (2001) et 3.5.11.1 (2001) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16
21	Traitement par des procédés à hautes pressions discontinus	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.18 (2019) et 2.1.26 (2019) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 10, 11 et 12
22	Traitement par des procédés à hautes pressions continus	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.2.10 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	10, 11 et 12
23	Traitement des raisins foulés aux ultrasons pour favoriser l'extraction de leurs composés	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 1.17 (2019) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais
24	Traitement des raisins par des champs électriques pulsés	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.1.27 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais
25	Traitement des moûts et des vins par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.2.11 (2020) and 3.4.22 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

([1]) L'année qui figure entre parenthèses après les références à une fiche du code international des pratiques œnologiques de l'OIV indique la version de la fiche autorisée par l'Union énonçant les pratiques œnologiques autorisées, sous réserve des conditions et limites d'utilisation énoncées dans le présent tableau.

([2]) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013.

([3]) Les traitements par la chaleur comprennent la macération après chauffage des raisins, la pasteurisation, l'interruption de la fermentation par la chaleur, la macération post-fermentaire à chaud et l'embouteillage à chaud.

([4]) Les traitements par le froid comprennent la macération préfermentaire à froid, la cryoconcentration, l'interruption de la fermentation par le froid, la désacidification par le froid et la stabilisation par le froid.

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])	Catégories de produits vitivinicoles ([2])

([5]) Règlement (CE) nº 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (JO L 338 du 13.11.2004, p. 4. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj.

([6]) Règlement (UE) nº 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 12 du 15.1.2011, p. 1. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).

Tableau 2

Composés œnologiques autorisés visés à l'article 3, paragraphe 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV ([1])	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique ([2])	Conditions et limites d'utilisation ([3])	Catégories de produits vitivinicoles ([4])
1	Régulateurs d'acidité							
1.1	Acide tartrique [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fiches 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)		x		Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013. Spécifications pour l'acide tartrique [L(+)-] prévues à l'appendice 1, point 2, de la présente annexe.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.2	Acide malique (D, L-; L-)	E 296/—	Fiches 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.3	Acide lactique	E 270/—	Fiches 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.4	L(+)-tartrate de potassium	E 336 ii)/CAS 921-53-9	Fiches 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.5	Bicarbonate de potassium	E 501 ii)/CAS 298-14-6	Fiches 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.6	Carbonate de calcium	E 170/CAS 471-34-1	Fiches 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.8	Sulfate de calcium	E 516/—	Fiche 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Conditions et limites prévues à l'annexe III, section A, point 2 b). Dose maximale d'utilisation: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
1.9	Carbonate de potassium	E 501 i)	Fiches 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013. Acide citrique: seul l'objectif a) des fiches 3.1.1 (1979) et 3.1.1.1 (2001) de l'OIV s'applique. Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.10	Acide citrique	E 330	Fiches 3.1.1 (1979); 3.1.1.1 (2001)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
1.11	Levures de vinification	—/—	Fiches 2.1.3.2.3 (2019); 2.1.3.2.3.1 (2019); 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		10, 11 et 12
1.12	Bactéries lactiques	—/—	Fiches 2.1.3.2.3 (2019); 2.1.3.2.3.2 (2019); 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
2	Conservateurs et antioxydants							
2.1	Dioxyde de soufre	E 220/CAS 7446-09-5	Fiches 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)		x		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) prévues à l'annexe I, partie B.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.2	Bisulfite de potassium	E 228/CAS 7773-03-7	Fiches 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)		x			Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.3	Métabisulfite de potassium	E 224/CAS 16731-55-8	Fiches 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)		x			Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.4	Sorbate de potassium	E 202	Fiche 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
2.5	Lysozyme	E 1105	Fiches 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.6	Acide L-ascorbique	E 300	Fiches 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)		x			Raisins frais, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
2.7	Dicarbonate de diméthyle (DMDC)	E 242/CAS 4525-33-1	Fiche 3.4.13 (2001)		x		Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
3	Adsorbants							
3.1	Charbons à usage œnologique		Fiches 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Vins blancs, 2, 10 et 14
3.2	Fibres végétales sélectives		Fiches 2.1.28 (2022); 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4	Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique							
4.1	Cellulose microcristalline	E 460 i)/CAS 9004-34-6	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)			x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.2	Hydrogénophosphate de diammonium	—/CAS 7783-28-0	Fiche 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) (5) ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
4.3	Sulfate d'ammonium	E 517/CAS 7783-20-2	Fiche 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Bisulfite d'ammonium	—/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) et dans les limites prévues aux points 2.1, 2.2 et 2.3.	Raisins frais, 2, 10, 11 et 12
4.5	Chlorhydrate de thiamine	—/CAS 67-03-8	Fiches 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
4.6	Autolysats de levure	—/—	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
4.7	Écorces de levures	—/—	Fiches 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.8	Levures inactivées	—/—	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.9	Levures inactivées ayant des niveaux garantis de glutathion	—/—	Fiche 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.10	Cellulose en poudre	E 460 ii)/CAS 9004-34-6	Fiche 2.3.2 (2019)			x		10, 11 et 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
5	Agents clarifiants							
5.1	Gélatine alimentaire	—/CAS 9000-70-8	Fiches 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.2	Protéine de blé		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.3	Protéine issue de pois		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.4	Protéine issue de pommes de terre		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.5	Colle de poisson		Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.6	Caséines	—/CAS 9005-43-0	Fiche 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.7	Caséinates de potassium	—/CAS 68131-54-4	Fiches 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.8	Ovalbumine	—/CAS 9006-59-1	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.9	Bentonite	—/—	Fiches 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
5.10	Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551/—	Fiches 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.11	Kaolin	—/CAS 1332-58-7	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.12	Tanins		Fiches 2.1.7 (2019); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (2019); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Seule la section 2 des fiches COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT et COEI-1-PROFIS s'applique.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.13	Chitosane dérivé d'*Aspergillus niger* ou d'*Agaricus bisporus*	—/CAS 9012-76-4	Fiches 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.14	Chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*	Chitine: CAS 1398-61-4; glucane: CAS 9041-22-9.	Fiches 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.15	Extraits protéiques levuriens	—/—	Fiches 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
5.16	Polyvinylpoly-pyrrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Fiche 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.17	Alginate de calcium	E 404/CAS 9005-35-0	Fiche 4.1.8 (1981)			x	Uniquement 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.	4, 5, 6, 7, 8 et 9
5.18	Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Fiche 4.1.8 (1981)			x	Uniquement 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.	4, 5, 6, 7, 8 et 9
6	Agents stabilisateurs							
6.1	Hydrogénotar-trate de potassium	E336(i)/CAS 868-14-4	Fiche 3.3.4 (2004)			x	Uniquement pour favoriser la précipitation des sels tartriques.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.2	Tartrate de calcium	—/—	Fiche 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
6.3	Acide citrique	E 330	Fiches 3.3.1 (1970); 3.3.8 (1970)		x		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.4	Tanins	—/—	Fiches 2.1.7 (2019); 3.2.6 (2019); 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Seule la section 2 des fiches COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT et COEI-1-PROFIS s'applique.	Raisins frais, moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
6.5	Ferrocyanure de potassium	E 536/—	Fiches 3.3.1 (1970); 3.3.10 (1970)			x	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.6	Phytate de calcium	—/CAS 3615-82-5	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Uniquement pour les vins rouges, dans la limite d'utilisation de 8 g/hl. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
6.7	Acide métatartrique	E 353/—	Fiche 3.3.7 (1970)		x			Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.8	Gomme arabique	E 414/CAS 9000-01-5	Fiche 3.3.6 (2022)		x			Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.9	Acide D, L-tartrique ou son sel neutre de potassium	—/CAS 133-37-9	Fiches 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Uniquement pour précipiter le calcium en excédent. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.10	Mannoprotéines de levures	—/—	Fiche 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.11	Carboxyméthyl-cellulose	E 466/—	Fiche 3.3.14 (2020)		x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	Vins blancs et rosés, 4, 5, 6, 7, 8 et 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
6.12	Copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	—/CAS 87865-40-5	Fiches 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013. Les fiches 2.1.20 (2014) et 3.4.14 (2014) comprennent l'obligation de conduire le traitement sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialiste.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
6.13	Polyaspartate de potassium	E 456/CAS 64723-18-8	Fiche 3.3.15 (2016)		x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.14	Acide fumarique	E 297/CAS 110-17-8	Fiches 3.4.2 (2021); 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
7	Enzymes (6)							
7.1	Uréase	EC 3.5.1.5	Fiche 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Uniquement pour diminuer le taux d'urée dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 6 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
7.2	Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021) 2.1.18 (2021) 3.2.8 (2021) 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.3	Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
7.4	Polygalacturo-nase	EC 3.2.1.15	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.5	Xylanase (hémicellulase)	EC 3.2.1.8	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.7	Bétaglucanase	EC 3.2.1.58	Fiches 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.9	Arabinanase	EC 3.2.1.99	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.10	Bétaglucanase (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Fiches 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.11	Glucosidase	EC 3.2.1.21	Fiches 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
7.12	Aspergillopepsine I	EC 3.4.23.18	Fiches 2.2.12 (2021); 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8	Gaz et gaz d'emballage (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fiches 2.1.14 (2022); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.2	Azote	E 941/CAS 7727-37-9	Fiches 2.1.14 (2022); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.3	Dioxyde de carbone	E 290/CAS 124-38-9	Fiches 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x (7)	x	Pour les vins tranquilles, la teneur maximale en dioxyde de carbone dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due au dioxyde de carbone doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.4	Oxygène gazeux	E 948/CAS 17778-80-2	Fiches 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
9	Agents de fermentation							
9.1	Levures de vinification	—/—	Fiches 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
9.2	Bactéries lactiques	—/—	Fiches 2.1.3.2.3.2 (2019); 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10	Correction des défauts							
10.1	Sulfate de cuivre, pentahydraté	—/CAS 7758-99-8	Fiche 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
							lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/l.	humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10.2	Citrate de cuivre	—/CAS 866-82-0	Fiche 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/l.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
10.3	Chitosane dérivé d'*Aspergillus niger* ou d'*Agaricus bisporus*	—/CAS 9012-76-4	Fiche 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10.4	Chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*	Chitine: CAS 1398-61-4; glucane: CAS 9041-22-9.	Fiche 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10.5	Levures inactivées	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
11	Autres pratiques							
11.1	Résine de pin d'Alep	—/—			x		Sous réserve des conditions établies à l'appendice 2 de la présente annexe.	2, 10 et 11
11.2	Lies fraîches	—/—				x (2)	Uniquement dans les vins secs. Les lies fraîches sont saines et non diluées; elles contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs. Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
11.3	Caramel ordinaire	E 150a/—	Fiche 4.3 (2007)		x		Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) nº 1333/2008.	3
11.3 *bis*	Caramel de sulfite caustique	E 150b/—	Fiche 4.3 (2007)		x		Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) nº 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
11.3 *ter*	Caramel ammoniacal	E 150c/—	Fiche 4.3 (2007)		x		Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) nº 1333/2008.	3
11.3 *quater*	Caramel au sulfite d'ammonium	E 150d/—	Fiche 4.3 (2007)		x		Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) nº 1333/2008.	3
11.4	Isothiocyanate d'allyle	—/57-06-7				x	Uniquement pour imprégner les disques de paraffine pure. Voir tableau 1. Aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne doit être présente dans le vin.	Seulement pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et le vin.
11.5	Levures inactivées	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

(1) L'année qui figure entre parenthèses après les références à une fiche du code international des pratiques œnologiques de l'OIV indique la version de la fiche autorisée par l'Union énonçant les pratiques œnologiques autorisées, sous réserve des conditions et limites d'utilisation énoncées dans le présent tableau.

(2) Substances utilisées comme auxiliaires technologiques, telles que visées à l'article 20, point d), du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj).

(3) Les composés œnologiques autorisés doivent être utilisés conformément aux dispositions contenues dans les fiches du code des pratiques œnologiques de l'OIV visées à la colonne 3, à moins que d'autres conditions et limites d'utilisation figurant dans cette colonne s'appliquent.

(4) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013.

(5) Les sels d'ammonium visés aux lignes 4.2, 4.3 et 4.4 peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l ou 0,3 g/l pour la deuxième fermentation des vins mousseux. Toutefois, le sel d'ammonium visé à la ligne 4.4 ne peut dépasser la limite visée à ladite ligne.

(6) Voir aussi l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement.

(7) Lorsqu'ils sont utilisés comme additifs, tels que ceux visés au point 20 de l'annexe I du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).»;

b) l'appendice 10 est supprimé.

2) À la partie B, section A, point 2 c), le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— les vins blancs ayant droit à l'une des appellations d'origine protégées suivantes: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire pour les vins dits "moelleux", Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, suivie de la mention "doux" ou "vendanges tardives", Rosette, Savennières et Corrèze, suivie de la mention "Vin de paille",».

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

ANNEXE II

L'annexe III du règlement délégué (UE) 2019/934 est modifiée comme suit:

1) La section B est modifiée comme suit:

a) le point suivant est inséré après le point 2:

«2 *bis*. La liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée visés dans la deuxième phrase de l'annexe VII, partie II, point 3 a), du règlement (UE) nº 1308/2013, figure à l'appendice 1, section C, de la présente annexe.»;

b) le point 5 b) est remplacé par le texte suivant:

«b) la liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ayant par dérogation à l'annexe VII, partie II, point 3 b), du règlement (UE) nº 1308/2013, un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol. sans être inférieur à 15 % vol., figure à l'appendice 2, section B, de la présente annexe.»;

c) le point suivant est inséré après le point 5:

«5 *bis*. Lorsqu'une dérogation visée à l'appendice 1 ou à l'appendice 2 de la présente annexe est destinée à être utilisée uniquement pour certains produits bénéficiant de la même appellation d'origine protégée, la liste des produits autorisés à utiliser la dérogation correspondante fait partie du cahier des charges de cette appellation d'origine protégée.»;

d) les points 8, 9 et 10 sont supprimés.

2) L'appendice 1 est modifié comme suit:

a) à la section A, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le texte suivant:

«Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia»;

b) la section B est modifiée comme suit:

i) au point 1, la liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée en lien avec l'«ESPAGNE» est remplacée par le texte suivant:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta»;

ii) au point 4, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le tableau suivant:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.»;

iii) au point 5, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le texte suivant:

«Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra»;

iv) au point 6, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le texte suivant:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona»;

c) après la section B, la section suivante est ajoutée:

«C. LISTE DES VINS DE LIQUEUR BÉNÉFICIANT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT LE TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS DES VINS VIEILLIS EST INFÉRIEUR À 15 % EN VOLUME SANS ÊTRE INFÉRIEUR À 14 % EN VOLUME

(Section B, point 2 *bis*, de la présente annexe)

ESPAGNE

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles».

3) L'appendice 2, section B, est modifié comme suit:

a) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol. sans être inférieur à 15 % vol.»;

b) le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le texte suivant:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona»;

c) le tableau relatif au «PORTUGAL» est remplacé par le texte suivant:

«Porto — Port».