I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 2332/92 DU CONSEIL

du 13 juillet 1992

relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen (1),

considérant que le règlement (CEE) n° 358/79 du Conseil, du 5 février 1979, relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté définis au point 13 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 337/79 (2) a été modifié de façon substantielle; que, à la suite de nombreuses opérations de codification successives intervenues dans la réglementation communautaire du secteur viti-vinicole, il convient, pour des raisons de rationalité et de clarté, de procéder également à la codification dudit règlement;

considérant que le règlement (CEE) n° 822/87 du Conseil, du 16 mars 1987, portant organisation commune du marché viti-vinicole (3) comporte des règles concernant l'élaboration et la commercialisation des vins de table; qu'il est nécessaire de compléter cette réglementation en arrêtant les dispositions correspondantes pour tous les vins mousseux produits dans la Communauté, en tenant compte du fait que les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées (v.m.q.p.r.d.) sont des v.q.p.r.d. mousseux qui, de ce fait, doivent également répondre aux dispositions prévues par le règlement (CEE) n° 823/87 du Conseil, du 16 mars 1987, établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées (4); qu'il convient d'établir les règles spéciales d'élaboration et de commercialisation de ces vins mousseux;

considérant qu'il convient de soumettre ces vins mousseux à un système assorti de disciplines communes de production, de commercialisation et de contrôle, qui permette, tout en maintenant les distinctions qualitatives, d'éviter les distorsions de concurrence et d'assurer la protection du consommateur;

considérant qu'une telle mesure contribuera à guider le consommateur dans son choix en lui donnant notamment l'assurance que chaque produit qui lui est présenté répond à des exigences de qualité particulières; qu'elle est de nature, par là même, à protéger les intérêts du producteur, à favoriser les échanges intracommunautaires, à accroître la demande et donc à assurer une expansion des débouchés de la viticulture;

considérant qu'il est nécessaire que tous les vins mousseux ainsi que les moûts de raisins et les vins utilisés pour leur production soient soumis à des exigences minimales de qualité; qu'il convient, en conséquence, de prévoir que les produits de base précités sont des vins de table ou des produits aptes à donner des vins de table, ou des v.q.p.r.d. ou des produits aptes à donner des v.q.p.r.d.;

considérant qu'il convient que les exigences de qualité concernent, outre les produits de base, les modes d'élaboration ainsi que les produits obtenus; qu'il est par ailleurs de l'intérêt du producteur et du consommateur de prévoir un conditionnement approprié;

considérant que, compte tenu de l'admission du moût de raisins concentré rectifié en vinification par le règlement (CEE) n° 822/87, et dans le but de préférer, comme matière de base pour l'élaboration des vins mousseux, des

(1) JO n° C 149 du 18. 6. 1990, p. 263.
(2) JO n° L 54 du 5. 3. 1979, p. 130. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1759/92 (JO n° L 180 du 1. 7. 1992, p. 31).
(3) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1756/92 (JO n° L 180 du 1. 7. 1992, p. 27).
(4) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 59. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3896/91 (JO n° L 368 du 31. 12. 1991, p. 3).

produits issus de la vigne, il convient de prévoir que les élaborateurs de vin mousseux peuvent utiliser le moût de raisins concentré rectifié; que, afin d'éviter des effets négatifs sur la qualité, il y a lieu de prévoir que les États membres peuvent interdire l'utilisation de moût de raisins concentré pour l'élaboration des vins mousseux;

considérant que l'expérience acquise a démontré la nécessité de mieux préciser la composition de la liqueur de tirage utilisée pour l'élaboration des vins mousseux, notamment en ce qui concerne les v.m.q.p.r.d.; que le vin mis en œuvre pour constituer une suspension vinique de levure ne doit pas nécessairement être de la même origine que le vin auquel cette suspension est ajoutée pour provoquer la prise de mousse;

considérant que, d'une part, le lieu d'implantation d'un vignoble et les conditions climatiques qui y règnent chaque année et, d'autre part, les mesures viti-vinicoles, et notamment les procédés et traitements œnologiques utilisés aussitôt après la récolte des raisins, déterminent, dans une large mesure, les caractéristiques d'un v.m.q.p.r.d.; que, pour cette raison, mais aussi pour diminuer le risque de manipulation déloyale à l'occasion des changements successifs de propriétaires des matières premières, il convient de prévoir que la transformation des raisins en moût et du moût ainsi obtenu en vin ainsi que l'élaboration du vin mousseux à partir de ces produits doivent avoir lieu à l'intérieur ou dans le voisinage immédiat de la région déterminée où les raisins mis en œuvre ont été récoltés;

considérant que, dans le souci d'éviter aux élaborateurs des v.m.q.p.r.d. concernés des pertes entraînées par une rupture des usages commerciaux traditionnels, il convient d'accorder aux États membres la possibilité de permettre, à titre d'exception, qu'un v.m.q.p.r.d. soit élaboré en corrigeant la cuvée par l'adjonction d'un ou de plusieurs produits viti-vinicoles non originaires de la région déterminée dont ce vin mousseux porte le nom; qu'il importe, par ailleurs, d'accorder aux États membres la possibilité d'autoriser, dans certains cas, que l'élaboration d'un v.m.q.p.r.d. puisse avoir lieu en dehors de la région déterminée dont ce vin mousseux porte le nom;

considérant que l'application des méthodes d'élaboration modernes, la fragilité de certains vins utilisés pour la composition de la cuvée et le niveau qualitatif de la production justifient de racourcir de neuf à six mois la durée minimale du processus d'élaboration pour les vins mousseux de qualité lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en cuve close; que, en revanche, dans le but d'augmenter la qualité de ces vins mousseux, il convient de prolonger la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies;

considérant que, pour limiter l'élaboration des vins mousseux de qualité de type aromatique et des v.m.q.p.r.d. du type aromatique à l'utilisation des pratiques traditionnelles, il est nécessaire de préciser que ces vins mousseux ne peuvent être obtenus qu'à partir de moûts de raisins ou de moûts de raisins partiellement fermentés issus de certaines variétés; qu'il y a lieu toutefois de prévoir que des vins mousseux de qualité du type aromatique peuvent être obtenus à partir de vins issus de raisins de la variété «Prosecco» récoltés dans certaines régions de l'Italie, étant donné que ces vins sont traditionnellement utilisés pour la production de vins mousseux de type aromatique;

considérant que, pour assurer la qualité des vins mousseux de qualité de type aromatique et des v.m.q.p.r.d. du type aromatique, il y a lieu de préciser que l'utilisation des pratiques traditionnelles implique la maîtrise du processus de fermentation par réfrigération ou par d'autres procédés physiques,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le présent règlement établit des règles complémentaires de celles du règlement (CEE) n° 822/87 en ce qui concerne la production et la commercialisation des vins mousseux définis au point 15 de l'annexe I dudit règlement.

Ces règles complémentaires s'appliquent aux catégories suivantes:

a) les *«vins mousseux»* répondant à la définition figurant au point 15 de l'annexe I du règlement (CEE) n° 822/87 et aux dispositions des titres I et II du présent règlement;

b) les *«vins mousseux* de qualité», y compris ceux du type aromatique, répondant à la définition figurant au point 15 de l'annexe I du règlement (CEE) n° 822/87 et aux dispositions des titres I et III du présent règlement;

c) les *«vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées»*, y compris ceux du type aromatique, visés à l'article 1er paragraphe 2 deuxième alinéa deuxième tiret du règlement (CEE) n° 823/87 et répondant aux dispositions des titres I et III du présent règlement. Ces vins sont dénommés ci-après «v.m.q.p.r.d.».

TITRE I

Dispositions générales relatives à toutes les catégories de vins mousseux

Article 2

Aux fins du présent règlement, on entend par:

a) *«cuvée»:*

— le moût de raisins,

— le vin

ou

— le résultat du mélange de moûts de raisins ou de vins ayant des caractéristiques différentes,

destinés à obtenir un type déterminé des vins mousseux;

b) *«liqueur de tirage»:*

le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse;

c) *«liqueur d'expédition»:*

le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.

Article 3

La liqueur d'expédition ne peut être composée que de:

— saccharose,

— moût de raisins,

— moût de raisins partiellement fermenté,

— moût de raisins concentré,

— moût de raisins concentré rectifié,

— vin

ou

— leur mélange,

éventuellement additionnés de distillat de vin.

Article 4

1. Sans préjudice de l'enrichissement autorisé en vertu du règlement (CEE) nº 822/87 et, selon le cas, du règlement (CEE) nº 823/87 pour les composants de la cuvée, tout enrichissement de la cuvée est interdit.

Toutefois, chaque État membre peut autoriser, lorsque les conditions climatiques sur son territoire l'ont rendu nécessaire, 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:

— 3,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 5 % vol.

Toutefois, les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, la limite de 3,5 % vol peut être portée à 4,5 % vol, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun des composants de la cuvée soit au moins égal à 5 % vol,

— 2,5 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 6 % vol.

Toutefois, les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, la limite de 2,5 % vol peut être portée à 3,5 % vol, sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun des composants de la cuvée soit au moins égal à 6 % vol,

— 2 % vol pour la cuvée constituée de composants provenant des zones viticoles C I a), C I b), C II, C III a) ou C III b), sous réserve que le titre alcoométrique volumique naturel de chacun de ces composants soit au moins égal à 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol ou 9 % vol, respectivement.

Les limites indiquées ci-dessus ne préjugent pas de l'application des dispositions prévues à l'article 67 paragraphe 2 deuxième alinéa du règlement (CEE) nº 822/87 aux cuvées destinées à l'élaboration de vins mousseux visés à l'article 1er deuxième alinéa point a);

e) que la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

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

2. 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 le cuvée de plus de 1,5 % vol.

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.

3. L'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.

4. Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées conformément au règlement (CEE) nº 822/87

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.

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.

5. Les modalités d'application du présent article, et notamment les autorisations d'enrichissement et d'acidification exceptionnelles visées au paragraphe 1 point d) premier tiret: deuxième alinéa et deuxième tiret deuxième alinéa, ainsi qu'au paragraphe 4 quatrième alinéa, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 5

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 6

1. Les États membres soumettent la production et la commercialisation des vins mousseux à un contrôle.

2. Tout élaborateur des vins mousseux est tenu d'en faire la déclaration à l'autorité compétente de l'État membre sur le territoire duquel le vin en question est élaboré.

Sans préjudice de l'article 71 du règlement (CEE) n° 822/87, les élaborateurs des vins mousseux sont obligés de tenir des registres de matières premières, de cuvées et d'élaboration.

3. Les modalités d'application du présent article, et notamment la nature des contrôles, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 7

1. Les dispositions du présent règlement, à l'exclusion de celles de l'article 6, ne sont pas applicables aux vins mousseux diététiques.

2. Les règles applicables à la commercialisation des vins mousseux diététiques et destinées à éviter toute confusion entre ceux-ci et les vins mousseux sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

TITRE II

Dispositions particulières relatives aux vins mousseux visés à l'article 1er deuxième alinéa point a)

Article 8

Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux est au minimum de 8,5 % vol.

Article 9

La liqueur de tirage pour les vins mousseux ne peut être composée que de levures, sèches ou en suspension vinique, et de:

— moût de raisins,

— moût de raisins partiellement fermenté,

— moût de raisins concentré,

— moût de raisins concentré rectifié

ou

— saccharose et de vin.

Article 10

Sans préjudice de l'article 67 paragraphe 2 deuxième alinéa du règlement (CEE) n° 822/87, le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajouté, est au minimum de 9,5 % vol.

Article 11

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les États membres aux vins mousseux produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser 235 milligrammes par litre.

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 visés au paragraphe 1 produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

3. La Commission présente au Parlement européen et au Conseil avant le 1er avril 1993, à la lumière de l'expérience acquise, un rapport en matière de teneurs maximales en anhydride sulfureux, assorti, le cas échéant, de propositions sur lesquelles le Conseil statue conformément à la procédure visée à l'article 43 paragraphe 2 du traité, avant le 1er septembre 1993.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

TITRE III

Dispositions particulières relatives aux vins mousseux de qualité et aux v.m.q.p.r.d.

Article 12

1. Le titre alcoométrique volumique total:

a) des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité est, au minimum, de 9 % vol;

b) des cuvées destinées à l'élaboration des v.m.q.p.r.d. est, au minimum, de:

— 9,5 % vol dans les zones viticoles C III,

— 9 % vol dans les autres zones viticoles.

Toutefois, les cuvées destinées à l'élaboration de certains v.m.q.p.r.d. figurant sur une liste à arrêter et élaborés à partir d'une seule variété de vigne peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 8,5 % vol.

2. La liste des v.m.q.p.r.d. visés au paragraphe 1 point b) deuxième alinéa est arrêtée selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 13

Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité et des v.m.q.p.r.d., y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.

Article 14

1. Les v.m.q.p.r.d. ne sont obtenus ou élaborés que:

— à partir de raisins issus de variétés de vigne figurant sur la liste visée à l'article 4 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 823/87 et récoltés à l'intérieur de la région déterminée,

— par transformation des raisins visés au premier tiret en moûts et du moût ainsi obtenu en vin, ainsi que par élaboration de ces produits en vin mousseux, à l'intérieur de la région déterminée où les raisins mis en œuvre ont été récoltés.

2. Par dérogation au paragraphe 1 premier tiret, lorsqu'il s'agit d'une pratique traditionnelle réglée par des dispositions particulières de l'État membre producteur, cet État membre peut permettre, jusqu'au 31 décembre 1995 au plus tard, par des autorisations expresses et sous réserve d'un contrôle approprié, qu'un v.m.q.p.r.d. soit obtenu en corrigeant le produit de base de ce vin par l'adjonction d'un ou de plusieurs produits viti-vinicoles non originaires de la région déterminée dont ce vin porte le nom, à condition que:

— ce type de produits viti-vinicoles d'adjonction ne soit pas produit, dans ladite région déterminée, avec les mêmes caractéristiques que celles des produits non originaires,

— cette correction soit conforme aux pratiques œnologiques et définitions visées par le règlement (CEE) n° 822/87,

— le volume total des produits viti-vinicoles d'adjonction non originaires de la région déterminée ne dépasse pas 10 % du volume total des produits mis en œuvre, originaires de la région déterminée. Toutefois, la Commission peut, selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87, autoriser l'État membre à permettre, dans des cas exceptionnels, des pourcentages d'adjonction supérieurs à 10 % et non supérieurs à 15 %.

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

En outre, les États membres peuvent permettre par des autorisations individuelles, ou par des autorisations expresses d'une durée inférieure à cinq ans, et sous réserve d'un contrôle approprié, qu'un v.m.q.p.r.d. soit élaboré même en dehors d'une aire à proximité immédiate de la région déterminée en question:

a) lorsqu'il s'agit d'une pratique traditionnelle en usage depuis au moins le 24 novembre 1974 ou, en ce qui concerne les États membres ayant adhéré à la Communauté après cette date, avant la date de prise d'effet de leur adhésion;

b) dans les autres cas et s'il s'agit d'une pratique en usage avant le 1er septembre 1989, pendant une période transitoire qui se termine le 31 août 1992.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Elles portent notamment sur la délimitation des aires à proximité immédiate d'une région déterminée, compte tenu notamment de la situation géographique et des structures administratives.

Article 15

1. Pour la préparation de la liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité, ne peuvent être utilisés, outre des levures sèches ou en suspension vinique, du saccharose et du moût de raisins concentré, rectifié ou non, que:

— du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté à partir duquel peut être obtenu un vin apte à donner un vin de table,

— des vins aptes à donner un vin de table,

— des vins de table

ou

— des v.q.p.r.d.

Pour la préparation de la liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un v.m.q.p.r.d., ne peuvent être utilisés, outre des levures sèches ou en suspension vinique, du saccharose et du moût de raisins concentré, rectifié ou non, que du:

— moût de raisins,

— moût de raisins partiellement fermenté,

— vin,

— v.q.p.r.d.,

aptes à donner le même v.m.q.p.r.d. que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.

2. Par dérogation au point 15 de l'annexe I du règlement (CEE) n° 822/87, les vins mousseux de qualité et les v.m.q.p.r.d. accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression minimale de 3,5 bars.

Toutefois, pour les vins mousseux de qualité et les v.m.q.p.r.d. contenus dans des récipients d'une capacité inférieure à 25 centilitres, la surpression minimale est de 3 bars.

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 16

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les États membres aux vins mousseux de qualité et aux v.m.q.p.r.d., produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux de ces vins mousseux ne peut dépasser 185 milligrammes par litre.

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 visés au paragraphe 1 produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

3. La Commission présente au Parlement européen et au Conseil avant le 1er avril 1993, à la lumière de l'expérience acquise, un rapport en matière de teneurs maximales en anhydride sulfureux, assorti, les cas échéant, de propositions sur lesquelles le Conseil statue conformément à la procédure visée à l'article 43 paragraphe 2 du traité, avant le 1er septembre 1993.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 17

1. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité et des v.m.q.p.r.d., comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à:

a) six mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en cuve close;

b) neuf mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en bouteille.

2. 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:

a) pour la méthode de fermentation en cuve close:

— 80 jours,

— 30 jours si la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation;

b) pour la méthode de fermentation en bouteille: 60 jours.

3. Avant le 1er septembre 1993, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à la majorité qualifiée, peut modifier les délais de durée de fermentation et de présence sur lies indiqués au paragraphe 2, de manière compatible avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technologie.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 18

1. Les vins mousseux de qualité du type aromatique 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 dont la liste figure à l'annexe I. Il en est de même pour les v.m.q.p.r.d. du type aromatique, pour autant que ces variétés soient reconnues aptes à la production de v.m.p.q.r.d. dans la région déterminée dont ces v.m.p.q.r.d. portent le nom.

Toutefois, un vin mousseux de qualité 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 Trentino-Alto Adige, Veneto et Friuli-Venezia Giulia.

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.

L'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite.

2. Par dérogation à l'article 13, le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité du type aromatique et celui des v.m.q.p.r.d. du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol.

Le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux de qualité du type aromatique et celui des v.m.q.p.r.d. du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol.

3. Par dérogation à l'article 15 paragraphe 2 premier alinéa, les vins mousseux de qualité du type aromatique et les v.m.p.q.r.d. du type aromatique accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 degrés Celcius dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3 bars.

4. Par dérogation à l'article 17, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique et des v.m.p.q.r.d. du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

Article 19

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.

TITRE IV

Dispositions finales

Article 20

Les méthodes d'analyse à utiliser pour l'application du présent règlement sont celles visées à l'article 74 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 21

Les États membres et la Commission se communiquent réciproquement les données nécessaires pour l'application du présent règlement. Les modalités de la communication et de la diffusion de ces données sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 83 du règlement (CEE) n° 822/87.

Article 22

Les vins mousseux de toute catégorie visée à l'article 1er, qui étaient conformes aux dispositions du présent règlement, ou à celles du règlement (CEE) n° 358/79, en vigueur au moment de leur élaboration et dont les conditions d'élaboration ou certaines caractéristiques analytiques ne sont plus conformes aux dispositions du présent règlement à la suite d'une modification survenue de celui-ci, peuvent être détenus en vue de la vente, mis en circulation et exportés jusqu'à épuisement des stocks.

Article 23

1. Le règlement (CEE) n° 358/79 est abrogé.

2. Les références au règlement abrogé en vertu du paragraphe 1 s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe II.

Article 24

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er septembre 1992.

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

Fait à Bruxelles, le 13 juillet 1992.

Par le Conseil

Le président

J. GUMMER

ANNEXE I

Liste des variétés de vigne à partir desquelles peuvent être obtenus les vins mousseux de qualité du type aromatique et les v.m.q.p.r.d. du type aromatique

Aleatico N
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Brachetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκερύθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu
Toutes les malvoises
Mauzac blanc et rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Tous les muscats
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe

ANNEXE II

Tableau de correspondance

Règlement (CEE) nº 358/79	Présent règlement
Article 1er	Article 1er premier alinéa
Article 2 premier alinéa point 1	Article 1er deuxième alinéa point a)
Article 2 premier alinéa point 2	Article 1er deuxième alinéa point b)
Article 2 deuxième alinéa	Article 1er deuxième alinéa point c)
Article 3	Article 2
Article 4 paragraphe 2	Article 3
Article 5	Article 4
Article 6	Article 5
Article 7	Article 6
Article 9	Article 7
Article 10	Article 8
Article 10 *bis*	Article 9
Article 11	Article 10
Article 12	Article 11
Article 13	Article 12
Article 14	Article 13
Article 14 *bis*	Article 14
Article 15	Article 15
Article 16	Article 16
Article 17	Article 17
Article 18	Article 18
Article 19	Article 19
Article 20	Article 20
Article 21	Article 21
Article 22	Article 22
Article 23	Article 23
Article 24	Article 24
Annexe I	Annexe I