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

►**B**

RÈGLEMENT (CE) Nº 1037/2001 DU CONSEIL

du 22 mai 2001

autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CE) nº 1493/1999

(JO L 145 du 31.5.2001, p. 12)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 2324/2003 du Conseil du 17 décembre 2003	L 345	24	31.12.2003
►**M2**	Règlement (CE) nº 2079/2005 de la Commission du 19 décembre 2005	L 333	6	20.12.2005

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1037/2001 DU CONSEIL

du 22 mai 2001

autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CE) nº 1493/1999

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ([1]), et notamment son article 45, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1493/1999, qui a remplacé le règlement (CEE) nº 822/87 du Conseil ([2]) avec effet au 1er août 2000, prévoit dans son article 45, paragraphe 2, que les dérogations applicables aux produits importés visées au paragraphe 1 sont adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 133 du traité.

(2) L'article 68, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1493/1999 prévoit que les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, points a) et b), du même règlement ne peuvent être importés que lorsqu'ils sont accompagnés d'une attestation certifiant que ces produits sont conformes aux dispositions auxquelles sont soumises la production, la mise en circulation et, le cas échéant, la livraison à la consommation humaine directe dans le pays tiers dont ils sont originaires.

(3) Le règlement (CEE) nº 1873/84 du Conseil ([3]) prévoit une dérogation autorisant l'importation dans la Communauté de vins américains ayant fait l'objet de certaines pratiques œnologiques non prévues par les dispositions communautaires. Pour certaines pratiques œnologiques, cette autorisation n'est valable que jusqu'au 31 décembre 2003 au plus tard.

(4) L'article 81 du règlement (CE) nº 1493/1999 a abrogé, avec effet au 1er août 2000, une série de règlements du Conseil, y compris le règlement (CEE) nº 1873/84. Toutefois, le règlement (CE) nº 1608/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant des mesures transitoires dans l'attente de mesures définitives d'application du règlement (CE) nº 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ([4]) prévoit que certaines dispositions du règlement (CEE) nº 1873/84 demeurent applicables jusqu'à l'adoption du présent règlement par le Conseil, et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2003.

(5) Des négociations sont en cours entre la Communauté, représentée par la Commission, et les États-Unis d'Amérique en vue de la conclusion d'un accord sur le commerce du vin. Ces négociations portent notamment sur les pratiques œnologiques respectives des deux parties, ainsi que sur la protection des indications géographiques. Le conseil (agriculture), lors de sa réunion du 23 octobre 2000, a pris acte du rapport de la Commission sur l'état des négociations prévu à l'article 1er, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CEE) nº 1873/84, et a confirmé sa volonté

([1]) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2826/2000 (JO L 328 du 23.12.2000, p. 2).
([2]) JO L 84 du 27.3.1987, p. 1.
([3]) JO L 176 du 3.7.1984, p.6. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2839/98 (JO L 354 du 30.12.1998, p. 12).
([4]) JO L 185 du 25.7.2000. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 491/2001 (JO L 71 du 13.3.2001, p. 3).

▼B

de progresser dans la négociation en définissant une ligne de conduite pour celle-ci.

(6) En vue de faciliter le bon déroulement de ces négociations, il apparaît opportun de reconduire les dispositions prévues par le règlement (CEE) nº 1873/84 et, notamment, de continuer à autoriser les pratiques œnologiques américaines visées au paragraphe 1, point b), de l'annexe au règlement (CEE) nº 1873/84, à titre transitoire, jusqu'à l'entrée en vigueur de l'accord résultant desdites négociations, et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2003, comme arrêté par le Conseil dans le règlement (CE) nº 2839/98, modifiant le règlement (CEE) nº 1873/84.

(7) L'évolution du cadre réglementaire et des pratiques œnologiques nécessite une mise à jour technique de l'annexe pour la rendre cohérente avec l'état actuel des dispositions réglementaires en la matière,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Par dérogation à l'article 45, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1493/1999, peuvent être offerts ou livrés à la consommation humaine directe à l'intérieur de la Communauté les produits relevant des codes NC 2204 10, 2204 21, 2204 29, et 2204 30 10, issus de raisins récoltés et vinifiés sur le territoire des États-Unis d'Amérique, pour lesquels ont pu être utilisées au cours des opérations d'élaboration et de stockage, conformément aux dispositions des États-Unis d'Amérique, une ou plusieurs des pratiques œnologiques visées au paragraphe 1, points a) et b), de l'annexe du présent règlement.

▼M2

Toutefois, cette autorisation n'est valable, en ce qui concerne l'utilisation des pratiques œnologiques visées au paragraphe 1, point b), de l'annexe, que jusqu'à l'entrée en vigueur des articles 4 et 9 de l'accord entre la Communauté européenne et les États Unis d'Amérique sur le commerce du vin pour une durée maximale de trois ans à compter de l'entrée en vigueur de l'accord sous forme d'échange de lettres entre la Communauté européenne et les États Unis d'Amérique sur des questions concernant le commerce du vin ([1]).

▼B

2. Les États membres ne peuvent interdire l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de vins issus de raisins récoltés et vinifiés sur le territoire des États-Unis d'Amérique, conformément aux dispositions en vigueur dans ce pays, au motif qu'une ou plusieurs des pratiques œnologiques visées au paragraphe 2, points a) et b), de l'annexe aient pu être utilisées.

3. Les vins issus des raisins récoltés et vinifiés sur le territoire des États-Unis d'Amérique et ayant fait l'objet d'adjonction de sucres en solution aqueuse ne peuvent être offerts et livrés à la consommation humaine directe dans la Communauté.

Article 2

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

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

([1]) JO L 301 du 18.11.2005, p. 16.

▼B

ANNEXE

1. **Pratiques œnologiques admises**

   a) *sans limitation dans le temps:*

   — catalase dérivée d'*Aspergillus niger*,

   — glucose oxydase dérivée d'*Aspergillus niger*,

   — sulfate ferreux,

   — farine de soja;

   b) ►M2 *jusqu'à la date visée à l'article 1er, paragraphe 1, deuxième alinéa, au plus tard* ◄*:*

   — diméthylpolysiloxane,

   — monostéarate de polyoxyéthylène-40,

   — monostéarate de sorbitane,

   — acide fumarique,

   — résines échangeuses d'ions,

   — acide lactique,

   — acide malique.

2. **Pratiques œnologiques identiques ou comparables à celles admises dans la Communauté**

   a) *pratiques œnologiques identiques:*

   — acacia (gomme arabique),

   — charbon activé,

   — albumine animale (y compris ovalbumine en poudre ou en solution),

   — phosphate d'ammonium dibasique,

   — acide ascorbique,

   — bentonite (Wyoming),

   — poudre de bentonite en suspension,

   — dioxyde de carbone,

   — caséine,

   — acide citrique,

   — air comprimé (aération),

   — sulfate de cuivre,

   — terre d'infusoires,

   — enzymes pectolytiques dérivés d'*Aspergillus niger*,

   — gélatine alimentaire,

   — gélatine à l'état liquide,

   — colle de poisson,

   — azote,

   — bitartrate de potassium,

   — caséinate de potassium,

   — disulfite de potassium,

   — sorbate de potassium,

   — dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale à 30 %),

   — acide sorbique,

   — tanin,

   — acide tartrique,

▼B

— carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L (+) tartrique et L (–) malique,

— sulfate de calcium, pour l'élaboration des vins de liqueur,

— polyvinylpolypyrrolidone (PVPP),

— oxygène;

b) *pratiques œnologiques comparables:*

— agar agar,

— carbonate d'ammonium,

— phosphate d'ammonium monobasique,

— granulés de liège,

— poudre de lait,

— sciure et copeaux de chêne non calcinés et non traités,

— carbonate de potassium,

— carraghénanes,

— cellulase dérivée d'*Aspergillus niger*,

— cellulose,

— levures autolysées,

— complexes résultant du mélange de ferrocyanure de potassium et de sulfate ferreux en solution aqueuse, éventuellement en combinaison avec du sulfate de cuivre et du charbon actif.