RÈGLEMENT (CEE) N° 1539/71 DE LA COMMISSION

du 19 juillet 1971

déterminant des méthodes d'analyse communautaires applicables dans le secteur du vin

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil, du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché vitivinicole (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2612/70 (2), et notamment son article 20 paragraphe 4 et son article 39,

vu le règlement (CEE) n° 817/70 du Conseil, du 28 avril 1970, établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées (3), et notamment son article 11 paragraphe 4,

considérant que l'article 39 du règlement (CEE) n° 816/70 prescrit l'adoption des précisions nécessaires pour la mise en œuvre des dispositions des annexes I et II, et notamment des méthodes d'analyse ;

considérant que l'article 11 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 817/70 prévoit un examen analytique portant au minimum sur les valeurs des éléments caractéristiques du v.q.p.r.d. en cause, qui figurent parmi ceux énumérés à l'annexe dudit règlement ; que le paragraphe 3 du même article envisage l'adoption de méthodes communautaires ;

considérant que les dispositions relatives aux pratiques œnologiques et la mise à la consommation exigent un contrôle efficace des produits concernés ; que l'application homogène de ce contrôle ainsi que la surveillance des indications figurant sur les documents relatifs aux produits en cause rendent nécessaire l'instauration de méthodes d'analyse uniformes assurant l'obtention de données précises et comparables ; que, en conséquence, ces méthodes doivent être obligatoires pour toute transaction commerciale et toute opération de contrôle ; que toutefois, eu égard aux nécessités et aux possibilités du commerce, il convient d'admettre un nombre limité de procédés simplifiés permettant une détermination rapide et suffisamment sûre des éléments recherchés ;

considérant qu'il est utile de retenir comme méthodes celles bénéficiant d'une reconnaissance générale ; que, dans ces conditions, il est approprié d'avoir recours, dans la mesure la plus large possible, aux méthodes établies dans le cadre de la convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins de 1954 ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion des vins,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

1. Les méthodes d'analyse pour l'application des règlements (CEE) n^{os} 816/70 et 817/70 sont celles figurant à l'annexe du présent règlement.

Sauf dans les cas expressément visés à cette annexe, ces méthodes sont appliquées selon la description qui en est faite à l'annexe du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins, établi et complété dans le cadre de la convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins de 1954.

2. Pour les matières pour lesquelles des méthodes de référence et des méthodes usuelles sont fixées, les résultats obtenus par l'application des méthodes de référence prévalent.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er septembre 1971.

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

Fait à Bruxelles, le 19 juillet 1971.

Par la Commission

Le président

Franco M. MALFATTI

(1) JO n° L 99 du 5. 5. 1970, p. 1.
(2) JO n° L 281 du 27. 12. 1970, p. 6.
(3) JO n° L 99 du 5. 5. 1970, p. 20.

ANNEXE

1. Pour la détermination de la densité et de la masse volumique :

   a) la méthode de référence est la pycnométrie,

   b) la méthode usuelle est l'aréométrie.

   Ces méthodes figurent sous A 1 c) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

2. Pour la détermination du titre alcoométrique acquis :

   a) des vins :

      aa) la méthode de référence est la double distillation et la mesure de la densité du distillat par pycnométrie,

      bb) la méthode usuelle est la distillation simple du liquide neutralisé et la mesure du degré par aréométrie ;

   b) pour les moûts et les moûts partiellement fermentés d'un titre alcoométrique acquis égal ou inférieur à 6° :

      aa) la méthode de référence est le dosage chimique de l'alcool,

      bb) la méthode usuelle est celle visée sous a) bb).

   Ces méthodes figurent sous A 2 c) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

3. L'extrait sec total est déterminé par densimétrie et calculé indirectement d'après la valeur de la densité du résidu sans alcool.

   Cette méthode figure sous A 3 c) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

4. Pour la détermination de la teneur en sucres réducteurs, la méthode est la défécation et le dosage :

   a) la défécation s'effectue :

      — pour les vins rouges : par le sous-acétate de plomb,

      — pour les autres produits : par le ferrocyanure de zinc ;

   b) le dosage s'effectue, après avoir fait réagir le vin déféqué sur une quantité déterminée de liqueur cupro-alcaline, en dosant l'excès d'ion cuivrique par iodométrie.

   Ces méthodes figurent sous A 4 d) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

5. Pour la détermination de la teneur en saccharose :

   a) la méthode de référence est :

      aa) pour les recherches qualitatives : la chromatographie en couche mince et sur papier,

      bb) pour le dosage après inversion : celle visée au point 4 ;

   b) la méthode usuelle est :

      aa) pour les recherches qualitatives : la colorimétrie,

      bb) pour le dosage après inversion : celle visée au point 4.

   Ces méthodes figurent sous A 5 f) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

Lorsque le résultat obtenu dans la détermination de la teneur en saccharose est inférieur à 1 g/l pour les vins secs et 2 g/l pour les vins doux, il est procédé à la recherche qualitative. Si cette dernière donne un résultat négatif, la valeur obtenue dans la détermination ne peut être attribuée au saccharose.

6. La détermination des cendres s'effectue par incinération de l'extrait sec conduite entre 500° et 550° jusqu'à combustion complète du carbone.

   Cette méthode figure sous A 6 a) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

7. Pour la détermination de l'alcalinité des cendres, la méthode est :

   a) en ce qui concerne l'alcalinité totale : la titrimétrie par l'acide sulfurique dont l'excès est titré en retour après chauffage et en employant le méthylorange comme indicateur, additionné éventuellement d'une goutte de bleu de méthylène ;

   b) en ce qui concerne l'alcalinité partielle : la titrimétrie par l'acide sulfurique dont l'excès est titré en retour en présence d'ions céreux en léger excès et d'un indicateur colorant virant à pH 4,5.

   Ces méthodes figurent sous A 7 a) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

8. Pour la détermination de l'acidité totale :

   Après élimination préalable du gaz carbonique et de l'anhydride sulfureux :

   a) la méthode de référence est la titrimétrie potentiométrique,

   b) la méthode usuelle est la titrimétrie avec le bleu de bromothymol comme indicateur de fin de réaction.

   L'acidité totale est exprimée en milliéquivalents par litre.

   Ces méthodes figurent sous A 10 a) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

9. La détermination de l'acidité volatile s'effectue par séparation des acides volatils par entraînement à la vapeur d'eau et rectification des vapeurs. L'indicateur coloré utilisé est la phénolphtaléine.

   L'acidité volatile est exprimée en milliéquivalents par litre.

   Cette méthode figure sous A 11 a) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

10. La détermination de l'acidité fixe s'effectue en calculant la différence entre le résultat de l'acidité totale et le résultat de l'acidité volatile.

11. Pour la détermination de l'acide tartrique :

   a) la méthode de référence est le dosage par colorimétrie de l'acide tartrique — isolé à l'aide d'une colonne échangeuse d'anions — dans l'éluat grâce à la coloration rouge qu'il donne avec l'acide vanadique ;

   b) la méthode usuelle est le dosage acidimétrique de l'acide tartrique précipité sous forme de tartrate acide de potassium dans des conditions diminuant au minimum sa solubilité.

   Ces méthodes figurent sous A 12 g) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

12. L'acide citrique est déterminé avec les autres acides par une résine échangeuse d'anions. On procède à une élution fractionnée qui permet de le séparer de l'acide citramalique. L'acide citrique est transformé par oxydation ménagée en acétone que l'on sépare par distillation.

On dose l'acétone par iodométrie.

Cette méthode figure, sous A 29 e) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

13. Pour la détermination de l'anhydride sulfureux :

a) la méthode de référence est le dosage de l'anhydride sulfureux total entraîné par un courant d'air ou d'azote par une solution titrée d'hydroxyde de sodium ;

b) la méthode usuelle est :

aa) en ce qui concerne l'anhydride sulfureux libre, le titrage iodométrique direct avec titrage correctif sur le même vin dont l'anhydride libre a été combiné par un excès d'éthanal ou de propanal ;

bb) en ce qui concerne l'anhydride sulfureux combiné, par titrage iodométrique après double hydrolyse alcaline sur le vin dont l'anhydride libre a été oxydé au cours de son titrage iodométrique ;

cc) en ce qui concerne l'anhydride sulfureux total, l'addition des résultats obtenus par les deux analyses visées sous aa) et bb).

Ces méthodes figurent sous A 17 e) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.

14. Le pH du vin et celui du moût sont déterminés en mesurant la différence de potentiel entre deux électrodes plongées dans le liquide étudié. L'une de ces électrodes a un potentiel qui est une fonction définie du pH de ce liquide, l'autre a un potentiel fixe et connu et constitue l'électrode de référence.

Cette méthode figure sous A 31 f) à l'annexe du recueil visé à l'article 1er.