Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

►**B**

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)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Règlement délégué (UE) 2020/565 de la Commission du 13 février 2020	L 129	1	24.4.2020
►**M2**	Règlement délégué (UE) 2022/16 de la Commission du 22 octobre 2021	L 5	1	10.1.2022

Rectifié par:

►**C1** Rectificatif, JO L 289 du 8.11.2019, p. 59 (2019/934)

▼B

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934 DE LA COMMISSION

du 12 mars 2019

complétant le règlement (UE) n° 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

Article premier

Champ d'application

Le présent règlement établit des règles complétant le règlement (UE) n° 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.

Article 2

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

Les zones viticoles visées à l'annexe VII, partie II, point 1), deuxième alinéa, point c), premier tiret, du règlement (UE) n° 1308/2013 sont celles des zones C I, C II et C III visées à l'appendice 1 de ladite annexe, ainsi que les superficies de la zone B où peuvent être produits les vins blancs bénéficiant des indications géographiques protégées suivantes: «Vin de pays de Franche-Comté» et «Vin de pays du Val de Loire».

Article 3

Pratiques œnologiques autorisées

1. Les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à l'élaboration et la conservation des produits de la vigne relevant de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013, visées à son article 80, paragraphe 1, sont fixées dans l'annexe I du présent règlement.

Le tableau 1 qui figure à l'annexe I, partie A, énumère les procédés œnologiques autorisés ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation.

Le tableau 2 qui figure à l'annexe I, partie A, énumère les composés œnologiques autorisés ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation.

2. La Commission publie au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C, les fiches du code des pratiques œnologiques de l'OIV visées dans la colonne 2 du tableau 1 et dans la colonne 3 du tableau 2 qui figurent à l'annexe I, partie A, du présent règlement.

3. L'annexe I, partie B, fixe les teneurs maximales des vins en dioxyde de soufre.

4. L'annexe I, partie C, fixe les teneurs maximales des vins en acidité volatile.

5. L'annexe I, partie D, établit les règles relatives à l'édulcoration.

▼B

Article 4

Utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques

1. Aux fins des expérimentations visées à l'article 83, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1308/2013, chaque État membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou de certains procédés œnologiques non prévus audit règlement ou au présent règlement, pour une période maximale de cinq ans, à condition que:

a) les pratiques et procédés concernés satisfassent aux conditions fixées à l'article 80, paragraphe 1, troisième alinéa, et à l'article 80, paragraphe 3, points b) à e), du règlement (UE) n° 1308/2013;

b) les quantités faisant l'objet de pratiques et de procédés ne dépassent pas un volume maximal de 50 000 hectolitres par an et par expérimentation,

c) l'État membre concerné informe au début de l'expérimentation la Commission et les autres États membres des conditions de chaque autorisation;

d) les procédés fassent l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement visé à l'article 147, paragraphe 1, et sur le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

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

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

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

4. L'État membre concerné peut, le cas échéant et en fonction de ce résultat, saisir la Commission d'une demande visant à autoriser la poursuite de ladite expérimentation, éventuellement pour une quantité de produits plus importante que celle de la première expérimentation, pour une nouvelle période maximale de trois ans. À l'appui de sa demande, l'État membre concerné dépose un dossier approprié. La Commission adopte par conséquent une décision sur la demande conformément à la procédure visée à l'article 229, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

5. La communication d'informations ou de documents à la Commission prévue au paragraphe 1, point c), et aux paragraphes 3 et 4 sont effectuées conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission ([1]).

([1]) Règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission du 20 avril 2017 complétant les règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents (JO L 171 du 4.7.2017, p. 100).

▼B

Article 5

Pratiques œnologiques applicables aux catégories de vins mousseux

Outre les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions d'application générale prévues par le règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'annexe I du présent règlement, les pratiques œnologiques spécifiques autorisées et les restrictions, y compris en matière d'enrichissement, d'acidification et de désacidification, concernant les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique visés à l'annexe VII, partie II, points 4), 5) et 6), du règlement (UE) n° 1308/2013 sont énumérées à l'annexe II du présent règlement.

Article 6

Pratiques œnologiques applicables aux vins de liqueur

Outre les pratiques œnologiques et restrictions d'application générale établies par le règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'annexe I du présent règlement, les pratiques œnologiques spécifiques autorisées et les restrictions concernant les vins de liqueur visés à l'annexe VII, partie II, point 3), du règlement (UE) n° 1308/2013 sont énumérées à l'annexe III du présent règlement.

Article 7

Définition du coupage

1. Au sens de l'article 75, paragraphe 3, point h), et de l'annexe VIII, partie II, section C, du règlement (UE) n° 1308/2013, on entend par «coupage» le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.

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

a) le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin;

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

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

3. N'est pas considéré comme coupage:

a) l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;

b) l'édulcoration.

Article 8

Modalités générales relatives au mélange et au coupage

1. Un vin ne peut être obtenu par mélange ou par coupage que si les composants de ce mélange ou de ce coupage réunissent les caractéristiques prévues pour permettre l'obtention d'un vin et sont conformes aux dispositions du règlement (UE) n° 1308/2013 et du présent règlement.

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

▼B

Cependant, la disposition prévue au deuxième alinéa n'exclut pas un coupage du type visé à cet alinéa lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée telle que définie à l'annexe II, partie IV, point 12, du règlement (UE) n° 1308/2013 ou destiné à l'élaboration de vins pétillants.

2. Le coupage d'un moût de raisins ou d'un vin qui a fait l'objet de la pratique œnologique visée à l'annexe I, partie A, tableau 2, point 11.1, du présent règlement avec un moût de raisins ou un vin n'ayant pas fait l'objet de cette pratique œnologique est interdit.

Article 9

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

1. Lorsqu'elles ne sont pas fixées par le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ([1]), les spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques visées à l'article 75, paragraphe 3, point f), du règlement (UE) n° 1308/2013 sont celles visées dans la colonne 4 du tableau 2 qui figure à l'annexe I, partie A, du présent règlement.

2. Les enzymes et préparations enzymatiques utilisées dans les pratiques et procédés œnologiques autorisés dont la liste figure dans l'annexe I, partie A, satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil ([2]).

Article 10

Conditions de détention, de circulation et d'utilisation des produits non conformes aux dispositions de l'article 80 du règlement (UE) n° 1308/2013 ou du présent règlement

1. Les produits visés à l'article 80, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1308/2013 ne sont pas commercialisés et sont détruits. Toutefois, les États membres peuvent permettre, selon certaines conditions, que certains de ces produits, dont ils déterminent les caractéristiques, soient utilisés en distillerie, en vinaigrerie ou pour un usage industriel.

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

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

4. Les vins produits avant le 1er août 2009 peuvent être proposés ou destinés à la consommation humaine directe, pour autant qu'ils satisfassent aux règles nationales ou de l'Union en vigueur avant cette date.

([1]) 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).

([2]) Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97 (JO L 354 du 31.12.2008, p. 7).

▼B

Article 11

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

Les opérations visées à l'annexe VIII, partie I, section D, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 doivent être effectuées en une seule fois. Toutefois, les États membres peuvent prévoir que certaines de ces opérations puissent être réalisées en plusieurs fois, lorsque cette pratique assure une meilleure vinification des produits concernés. Dans ce cas, les limites prévues à l'annexe VIII du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent à l'ensemble de l'opération concernée.

Article 12

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

Le versage du vin ou du moût de raisins sur de la lie, du marc de raisins ou de la pulpe d'«aszú»/de «výber» pressée visé à l'annexe VIII, partie II, section D, point 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 est réalisé comme suit, conformément aux dispositions nationales en vigueur au 1er mai 2004:

a) le «Tokaji fordítás» ou le «Tokajský fordítáš» est préparé en versant du moût ou du vin sur de la pulpe d'«aszú»/de «výber» pressée;

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

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

Article 13

Fixation d'un pourcentage minimal en alcool des sous-produits

1. Les États membres fixent, sous réserve des dispositions de l'annexe VIII, partie II, section D, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013, un pourcentage minimal du volume d'alcool que doit contenir le sous-produit après sa séparation du vin, en proportion du volume d'alcool contenu dans le vin produit. Les États membres peuvent moduler ce pourcentage minimal sur la base de critères objectifs et non discriminatoires.

2. Lorsque le pourcentage fixé par les États membres conformément au paragraphe 1 n'est pas atteint, l'opérateur concerné livre une quantité de vin issu de sa propre production, correspondant à la quantité nécessaire pour atteindre le pourcentage minimal.

3. Pour la détermination du volume d'alcool contenu dans les sous-produits en proportion du volume d'alcool contenu dans le vin produit, le titre alcoométrique volumique naturel forfaitaire à prendre en considération dans les différentes zones viticoles est fixé:

a) à 8,0 % pour la zone A;

b) à 8,5 % pour la zone B;

c) à 9,0 % pour la zone C I;

d) à 9,5 % pour la zone C II;

e) à 10,0 % pour la zone C III.

▼B

Article 14

Élimination des sous-produits

1. Les producteurs retirent, sous le contrôle des autorités compétentes des États membres, les sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin, sous réserve des exigences en matière de livraison et d'enregistrement établies respectivement à l'article 9, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission ([1]), à l'article 14, paragraphe 1, point b) vii), et à l'article 18 du règlement d'exécution (UE) 2018/274 de la Commission ([2]).

2. Le retrait est effectué sans délai et au plus tard à la fin de la campagne viticole pendant laquelle les sous-produits ont été obtenus, en conformité avec la législation applicable de l'Union, notamment en matière de protection de l'environnement.

3. Les États membres peuvent décider de dispenser du retrait de leurs sous-produits les producteurs ayant produit eux-mêmes et dans leurs propres installations moins de 50 hectolitres de vin ou de moût au cours de la campagne considérée.

4. Les producteurs peuvent s'acquitter de leur obligation d'élimination pour une partie ou pour la totalité des sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin en livrant les sous-produits concernés aux fins de la distillation. Cette élimination des sous-produits est certifiée par une autorité compétente de l'État membre concerné.

5. Les États membres peuvent décider d'imposer à tous les producteurs présents sur leur territoire ou à une partie d'entre eux de livrer aux fins de la distillation une partie ou la totalité des sous-produits de la vinification ou de toute autre opération de transformation du raisin, et ce sur la base de critères objectifs et non discriminatoires.

▼M1

Article 15

Dispositions transitoires

Les stocks de 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.

([1]) Règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission du 11 décembre 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles et les sanctions applicables, modifiant les règlements (CE) n° 555/2008, (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 607/2009 de la Commission et abrogeant le règlement (CE) n° 436/2009 de la Commission et le règlement délégué (UE) 2015/560 de la Commission (JO L 58 du 28.2.2018, p. 1).

([2]) Règlement d'exécution (UE) 2018/274 de la Commission du 11 décembre 2017 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles y relatifs, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2015/561 de la Commission (JO L 58 du 28.2.2018, p. 60).

▼B

Article 16

Abrogation

Le règlement (CE) n° 606/2009 est abrogé.

Article 17

Entrée en vigueur

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

2. Il s'applique à partir du 7 décembre 2019.

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

▼B

ANNEXE I

PARTIE A

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

TABLEAU 1: PROCÉDÉS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS VISÉS À L'ARTICLE 3, PARAGRAPHE 1

	1	2
	Pratiques œnologiques	Conditions et limites d'utilisation [1]
1	Aération ou oxygénation	Uniquement au moyen d'oxygène gazeux.
2	Traitements thermiques	►C1 Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 3.4.3 (1988) et 3.4.3.1 (1990) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. ◄
3	Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte	L'utilisation éventuelle d'un adjuvant de filtration inerte ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité.
4	Créer une atmosphère inerte	Uniquement dans le but de manipuler le produit à l'abri de l'air.
5	Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Uniquement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié ou le vin nouveau encore en fermentation.
6	Résines échangeuses d'ions	Uniquement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 3.
7	Barbotage	Uniquement à partir d'argon ou d'azote.
8	Flottation	Uniquement à partir d'azote ou de dioxyde de carbone ou par aération. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.1.14 (1999).
9	Disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle	Uniquement afin de créer une atmosphère stérile. Admis uniquement en Italie 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.
10	Traitement par électrodialyse	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique du vin. Uniquement pour le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe.

▼B

	1	2
	Pratiques œnologiques	Conditions et limites d'utilisation (1)
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.
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.
13	Échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique	Uniquement pour la stabilisation tartrique du moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.3.3 (2011) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Ils doivent également être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil (2) 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) n° 1308/2013.
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) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Il doit être conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 et au règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission (3) ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. ►C1 Sous réserve des conditions prévues 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. ◄ Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 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) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Ils doivent être conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-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. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
16	Couplage membranaire	Uniquement pour la réduction de la teneur en sucre des moûts définie à l'annexe VII, partie II, point 10, du règlement (UE) n° 1308/2013. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 9.
17	Contacteurs membranaires	Uniquement pour gérer le gaz dissous dans le vin. Uniquement pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013. L'addition de dioxyde de carbone pour les produits définis aux points 4, 5, 6 et 8 de la partie II de ladite annexe est interdite. Ils doivent être conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et au règlement (UE) n° 10/2011 ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Sous réserve des conditions établies dans la fiche 3.5.17 (2013) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.
18	Technologie membranaire associée à du charbon actif	Uniquement pour réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 10.

▼B

	1	2
	Pratiques œnologiques	Conditions et limites d'utilisation (1)
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) 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) Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil 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).
(3) Règlement (UE) n° 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).

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	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. 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/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.3	Acide lactique	E 270/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	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	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

▼B

	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])
1.5	Bicarbonate de potassium	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		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	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.7	Tartrate de calcium	E 354/-	File 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 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
1.9	Carbonate de potassium	E 501(i)	Fiche 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2	Conservateurs et antioxydants							
2.1	Dioxyde de soufre	E 220/CAS 7446-09-5	Fiche 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) prévues à l'annexe I, section B.	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	Fiche 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.3	Métabisulfite de potassium	E 224/CAS 16731-55-8	Fiche 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

▼B

	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)
2.4	Sorbate de potassium	E 202	Fiche 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
2.5	Lysozyme	E 1105	Fiche 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.6	Acide L-ascorbique	E 300	Fiche 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l. Au maximum 250 mg/l pour chaque traitement.	Raisins frais, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.7	Dicarbonate de diméthyle (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Fiche 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 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	Séquestrants							
3.1	Charbons à usage œnologique		Fiche 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Vins blancs, 2, 10 et 14
3.2	Fibres végétales sélectives		Fiche 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
4	Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique							
4.1	Cellulose microcristalline	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fiche 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Elle doit être conforme aux spécifications prévues à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012.	Raisins frais, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 et 12

▼B

	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)
4.2	Hydrogénophosphate de diammonium	E 342/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, 13, 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)	COEI-1AMMSUL		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. à 2.3.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12 et 13
4.5	Chlorhydrate de thiamine	-/CAS 67-03-8	Fiche 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
4.6	Autolysats de levures	-/-	Fiche 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Raisins frais, 2, 10, 11, 12 et 13
4.7	Écorces de levures	-/-	Fiche 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	-/-	Fiche 2.3.2 (2005); 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

▼B

	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	Fiche 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		Fiche 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		Fiche 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		Fiche 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	Fiche 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

▼B

	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)
5.9	Bentonite	E 558/-	Fiche 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.10	Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551/-	Fiche 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		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, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.12	Tanins		Fiche 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16
5.13	Chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*	-/CAS 9012-76-4	►C1 Fiche 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.	►C1 Fiche 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	-/-	Fiche 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
5.16	Polyvinylpolypyrrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Fiche 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16

▼B

	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])
5.17	Alginate de calcium	E 404/CAS 9005-35-0	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		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)	COEI-1-POTALG		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	Hydrogénotartrate de potassium	E336(i)/CAS 868-14-4	Fiche 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		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	E354/-	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
6.3	Acide citrique	E 330	Fiche 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	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

▼B

	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])
6.4	Tanins	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.5	Ferrocyanure de potassium	E 536/-	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	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
6.6	Phytate de calcium	-/CAS 3615-82-5	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Pour les vins rouges, dans la limite d'utilisation de 0,8 g/l. 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
6.7	Acide métatartrique	E 353/-	Fiche 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	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 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

▼B

	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])
6.9	Acide D, L- tartrique ou son sel neutre de potassium	-/CAS 133-37-9	Fiche 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	Carboxyméthylcellulose	E466/-	Fiche 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	Vins blancs, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Fiche 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) n° 1308/2013.	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)	COEI-1-POTASP	x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	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		x	Uniquement pour diminuer le taux d'urée dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 6 de la présente annexe. 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

▼B

	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])
7.2	Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.3	Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.5	Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

▼B

	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])
7.7	Bétaglucanase	EC 3.2.1.58	Fiche 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.8	Glycosidase	EC 3.2.1.20	Fiche 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 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	Fiche 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	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	Fiche 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	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	Fiche 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	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

▼B

	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])
8.4	Oxygène gazeux	E 948/CAS 17778-80-2	Fiche 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
9	Agents de fermentation							
9.1	Levures de vinification	-/-	Fiche 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ([2])		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
9.2	Bactéries lactiques	-/-	Fiche 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ([2])		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 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 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
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

▼B

	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*	-/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, 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	E 150 a-d/-	Fiche 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) n° 1333/2008.	3

▼B

	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])
11.4	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.	Uniquement pour le moût partiellement fermenté destiné 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) n° 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) n° 1924/2006 et (CE) n° 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) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

([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) n° 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 la ligne 4.4.

([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) n° 1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

▼B

Appendice 1

Acide [L(+)-] tartrique et produits dérivés

1. L'utilisation d'acide tartrique dont l'emploi pour la désacidification est prévu à la ligne 1.1, tableau 2, de la présente annexe, n'est admise que pour les produits:

   qui proviennent des variétés de vigne Elbling et Riesling; et

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

   — Ahr,

   — Rheingau,

   — Mittelrhein,

   — Mosel,

   — Nahe,

   — Rheinhessen,

   — Pfalz,

   — Moselle luxembourgeoise.

2. L'acide tartrique dont l'emploi est prévu à la ligne 1.1, tableau 2, de la présente annexe, également appelé acide [L(+)-] tartrique, doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles. Il doit également respecter les critères de pureté fixés par le règlement (UE) n° 231/2012.

3. Les produits dérivés d'acide [L(+)-] tartrique suivants dont l'emploi est prévu aux lignes ci-dessous, tableau 2, de la présente annexe, doivent être d'origine agricole:

   — tartrate de calcium (1.7)

   — tartrate de potassium (1.4)

   — hydrogénotartrate de potassium (6.1)

   — acide métatartrique (6.7).

▼B

Appendice 2

Résine de pin d'Alep

1. L'utilisation de résine de pin d'Alep dont l'emploi est prévu à la ligne 11.1, tableau 2, de la présente annexe, n'est admise qu'afin d'obtenir un vin «retsina». Cette pratique œnologique ne peut être effectuée que:

   a) sur le territoire géographique de la Grèce;

   b) sur un moût de raisins issu de raisins pour lesquels les variétés, l'aire de production et l'aire de vinification ont été déterminées par les dispositions nationales grecques en vigueur le 31 décembre 1980;

   c) par addition d'une quantité de résine égale ou inférieure à 1 000 grammes par hectolitre de produit mis en œuvre, avant la fermentation ou, pour autant que le titre alcoométrique volumique acquis ne soit pas supérieur au tiers du titre alcoométrique volumique total, pendant la fermentation.

2. Si la Grèce a l'intention de modifier les dispositions visées au point 1 b), elle en informe au préalable la Commission. Cette notification est effectuée conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183. En l'absence de réaction de la Commission dans les deux mois suivant la réception de cette notification, la Grèce peut mettre en œuvre lesdites modifications.

▼B

Appendice 3

Résines échangeuses d'ions

Les résines échangeuses d'ions qui peuvent être utilisées conformément à la ligne 6, tableau 1, de la présente annexe, sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et aux dispositions de l'Union et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Elles ne doivent en outre pas céder, lors du contrôle par la méthode d'analyse figurant au troisième alinéa du présent appendice, dans chacun des solvants mentionnés, plus de 1 milligramme par litre de matières organiques. Leur régénération doit être effectuée par l'utilisation de substances admises pour l'élaboration des aliments.

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

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

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

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

2. DÉFINITION

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

3. PRINCIPE

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

4. RÉACTIFS

   Tous les réactifs doivent être d'une qualité analytique.

   Solvants d'extractions.

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

4.2. Éthanol à 15 % (v/v). Préparation: mélanger 15 volumes d'éthanol absolu à 85 volumes d'eau (point 4.1).

4.3. Acide acétique, 5 % m/m. Préparation: mélanger 5 volumes d'acide acétique glacial à 95 volumes d'eau (point 4.1).

5. INSTRUMENTS

5.1. Colonnes de chromatographie à échange d'ions.

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

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

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

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

5.6. Balance d'analyse précise à 0,1 milligramme près.

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

6. PROCÉDURE

6.1. Ajouter à chacune des trois colonnes de chromatographie à échange d'ions (point 5.1) 50 millilitres de la résine échangeuse d'ions à contrôler qui aura été lavée et traitée conformément aux spécifications des fabricants relatives aux résines destinées à être utilisées dans le secteur de l'alimentation.

▼B

6.2. Pour les résines anioniques, passer les trois solvants d'extraction (points 4.1, 4.2 et 4.3) séparément à travers les colonnes préparées à cet effet (point 6.1) suivant un débit de 350 à 450 millilitres par heure. Jeter chaque fois le premier litre d'éluat et recueillir les deux litres suivants dans des éprouvettes graduées (point 5.2). Pour les résines cationiques, passer seulement les deux solvants indiqués aux points 4.1 et 4.2 à travers les colonnes préparées à cet effet.

6.3. Évaporer chacun des trois éluats sur une plaque chauffante ou à l'aide d'un évaporateur à rayons infrarouges (point 5.7) dans une capsule plate d'évaporation (point 5.3) nettoyée au préalable et pesée (m0). Placer les capsules dans une étuve (point 5.4) et sécher à poids constant (ml).

6.4. Après avoir enregistré le poids de la capsule ainsi séchée (point 6.3), placer celle-ci dans un four à moufle (point 5.5) et incinérer jusqu'à obtenir un poids constant (m2).

6.5. Déterminer la matière organique extraite (point 7.1). Si le résultat est supérieur à 1 milligramme par litre, effectuer un essai à blanc au moyen des réactifs et recalculer le poids de la matière organique extraite.

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

7. EXPRESSION DES RÉSULTATS

7.1. Formule et calcul des résultats.

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

$$500\ (m1 - m2)$$

dans laquelle m1 et m2 sont exprimés en grammes.

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

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

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

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

▼B

Appendice 4

Ferrocyanure de potassium

Phytate de calcium

Acide D,L-tartrique

L'utilisation de ferrocyanure de potassium, l'utilisation de phytate de calcium prévues aux lignes 6.5 et 6.6, tableau 2, de la présente annexe ou l'utilisation de l'acide D,L-tartrique prévue à la ligne 6.9, tableau 2, de la présente annexe, n'est autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées, le cas échéant, par l'État membre concerné.

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

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

▼B

Appendice 5

Prescriptions pour le traitement par électrodialyse

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

1. PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX MEMBRANES

1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-presse» ou tout autre système approprié, qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).

1.2. Les membranes perméables aux cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations, et en particulier des cations: K+, Ca++.

1.3. Les membranes perméables aux anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions, et en particulier des anions tartrates.

1.4. Les membranes ne doivent pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin. Elles doivent satisfaire aux conditions suivantes:

— elles doivent être fabriquées selon les bonnes pratiques de fabrication, à partir de substances autorisées pour la fabrication des matériaux en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires figurant à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011,

— l'utilisateur de l'installation d'électrodialyse doit démontrer que les membranes utilisées sont celles qui répondent aux caractéristiques précédemment décrites et que les interventions de remplacement ont été effectuées par du personnel spécialisé,

— elles ne doivent libérer aucune substance en quantité entraînant un danger pour la santé humaine ou nuisant au goût ou à l'odeur des denrées alimentaires et doivent satisfaire aux critères prévus dans le règlement (UE) n° 10/2011,

— lors de leur utilisation, il ne doit pas exister d'interactions entre les constituants de la membrane et ceux du vin susceptibles d'entraîner la formation dans le produit traité de nouveaux composés pouvant avoir des conséquences toxicologiques.

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

La méthode d'expérimentation recommandée est la suivante:

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

— éthanol absolu: 11 litres,

— hydrogénotartrate de potassium: 380 grammes,

— chlorure de potassium: 60 grammes,

— acide sulfurique concentré: 5 millilitres,

— eau distillée: qsp 100 litres.

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

▼B

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

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

2. PRESCRIPTIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DES MEMBRANES

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

— la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,

— la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq. exprimée en acide acétique),

— le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,

— la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,

— la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués selon les techniques admises, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,

— les membranes sont repérées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,

— le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre de chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénotartrate de potassium et en sels de calcium,

— la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.

▼B

Appendice 6

Prescriptions pour l'uréase

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

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

L'uréase admise pour le traitement du vin doit être produite dans des conditions similaires à celles de l'uréase qui a fait l'objet de l'avis du comité scientifique de l'alimentation humaine du 10 décembre 1998 sur «l'utilisation de l'uréase préparée à partir de *Lactobacillus fermentum* dans la production de vin».

▼B

Appendice 7

Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne

OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

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

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

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

ÉTIQUETAGE DU PRODUIT

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

DIMENSIONS

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

PURETÉ

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

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

▼B

Appendice 8

Prescriptions pour le traitement de correction de la teneur en alcool des vins

Le traitement de correction de la teneur en alcool (ci-après le «traitement») vise à réduire une teneur excessive d'éthanol du vin, afin d'en améliorer l'équilibre gustatif.

Conditions requises:

1) Les objectifs peuvent être atteints par des techniques séparatives seules ou en combinaison.

2) Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.

3) L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si l'une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe VIII, partie I, du règlement (UE) n° 1308/2013 a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré.

4) La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20 % et le titre alcoométrique volumique total du produit final doit être conforme à celui défini au point 1 a), partie II, annexe VII, du règlement (UE) n° 1308/2013.

5) La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

7) Les États membres peuvent prévoir que le traitement fasse l'objet d'une déclaration préalable aux autorités compétentes.

▼B

Appendice 9

Prescriptions pour le traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire

Le traitement de réduction de la teneur en sucre (ci-après le «traitement») vise à retirer du sucre d'un moût, par un couplage membranaire associant la microfiltration ou l'ultra filtration à la nanofiltration ou l'osmose inverse.

Conditions requises:

1) Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.

2) Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que les sucres.

3) La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la correction de la teneur en alcool des vins qui en sont issus.

4) Le traitement ne peut pas être utilisé conjointement avec une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe VIII, partie I, du règlement (UE) n° 1308/2013.

5) Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.

6) La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration.

7) Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration ou par osmose inverse.

   L'eau d'origine et les acides organiques non retenus par la nanofiltration notamment peuvent être réintroduits dans le moût traité.

8) Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

9) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

▼B

Appendice 10

Prescriptions pour 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

Le traitement a pour objectif de réduire la teneur en 4-éthylphénol et 4-éthylguaiacol d'origine microbienne qui constitue un défaut organoleptique et masque les arômes du vin.

Conditions requises:

1) La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

2) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

3) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

▼B

PARTIE B

LIMITES POUR LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

A. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins autres que les vins mousseux et les vins de liqueur ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:

   a) 150 milligrammes par litre pour les vins rouges;

   b) 200 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.

2. Par dérogation aux points 1 a) et b), la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée, en ce qui concerne les vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre, à:

   a) 200 milligrammes par litre pour les vins rouges;

   b) 250 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.

   c) 300 milligrammes par litre pour:

   — les vins ayant droit à la mention «Spätlese» conformément aux dispositions de l'Union;

   — les vins blancs ayant droit aux 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 et Savennières;

   — les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées Allela, Navarra, Penedès, Tarragona et Valencia, et les vins ayant droit à une appellation d'origine protégée originaires de la Comunidad Autónoma del Pais Vasco et désignés par la mention «vendimia tardia»;

   — les vins doux ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Binissalem-Mallorca»;

   — les vins de raisins passerillés ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Malaga», dont la teneur en sucres résiduels est égale ou supérieure à 45 g/l;

   — les vins originaires du Royaume-Uni produits conformément à la législation britannique lorsque la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l;

   — les vins provenant de Hongrie avec l'appellation d'origine protégée «Tokaji» et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji édes szamorodni» ou «Tokaji szàraz szamorodni»;

   — les vins ayant droit aux appellations d'origine protégée suivantes: Loazzolo, Alto Adige et Trentino désignés par les mentions ou l'une des mentions: «passito» ou «vendemmia tardiva»;

   — les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée: «Colli orientali del Friuli» accompagnée de l'indication «Picolit»;

   — les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Moscato di Pantelleria naturale» et «Moscato di Pantelleria»;

   — les vins provenant de la République Tchèque ayant droit à la mention «pozdní sběr»;

   — les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «neskorý zber» et les vins slovaques «Tokaj» ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajské samorodné suché» ou «Tokajské samorodné sladké»;

▼B

— les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»;

— les vins blancs à indication géographique protégée suivants, lorsque le titre alcoométrique volumique total est supérieur à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l:

  — Franche-Comté,

  — Coteaux de l'Auxois,

  — Saône-et-Loire,

  — Coteaux de l'Ardèche,

  — Collines rhodaniennes,

  — Comté Tolosan,

  — Côtes de Gascogne,

  — Gers,

  — Lot,

  — Côtes du Tarn,

  — Corrèze,

  — Île de Beauté,

  — Oc,

  — Thau,

  — Val de Loire,

  — Méditerranée,

  — Comtés rhodaniens,

  — Côtes de Thongue,

  — Côte Vermeille,

  — Agenais,

  — Landes,

  — Allobrogie,

  — Var;

— les vins doux originaires de Grèce dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:

  — Άγιο Όρος (Mount Athos — Holly Mount Athos — Holly Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Άθως),

  — Αργολίδα (Argolida),

  — Αχαΐα (Achaia),

  — Επανομή (Epanomi),

  — Κυκλάδες (Cyclades),

  — Λακωνία (Lakonia),

  — Πιερία (Pieria),

  — Τύρναβος (Tyrnavos),

  — Φλώρινα (Florina);

▼B

— les vins doux originaires de Chypre dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à l'appellation d'origine protégée Κουμανδαρία (Commandaria);

— les vins doux originaires de Chypre issus de raisins surmûris ou de raisins passerillés, dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l, et ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:

— Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Vin régional de Lemesos),

— Τοπικός Οίνος Πάφος (Vin régional de Pafos),

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Vin régional de Larnaka),

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Vin régional de Lefkosia);

— les vins doux originaires de Malte dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 13,5 % vol. et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/l et ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Malta» et «Gozo»;

— les vins provenant de la Croatie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «kvalitetno vino KZP — desertno vino» ou «vrhunsko vino KZP — desertno vino» lorsque la teneur en sucre est supérieure à 50 g/l ou «vrhunsko vino KZP — kasna berba»;

— les vins issus de raisins passerillés avec l'appellation d'origine protégée «Ponikve», lorsque la teneur en sucre est supérieure à 50 g/l;

— les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Muštat momjanski/ Moscato di Momiano», désignés par la mention «kvalitetno vino KZP — desertno vino» ou «vrhunsko vino KZP — desertno vino», lorsque la teneur en sucre est supérieure à 50 g/l;

d) 350 milligrammes par litre pour:

— les vins ayant droit à la mention «Auslese» conformément aux dispositions de l'Union;

— les vins blancs roumains ayant droit à une des appellations d'origine protégées suivantes: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;

— les vins provenant de la République tchèque ayant droit à la mention «výběr z hroznů»;

— les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «výber z hrozna» et les vins slovaques Tokaj ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Tokajský másláš» ou «Tokajský forditáš»;

— les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino ZGP — izbor»;

— les vins ayant droit à la mention traditionnelle «Késői szüretelésű bor»;

— les vins provenant de l'Italie de typologie «aleatico» ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Pergola» ainsi qu'à la mention traditionnelle «passito»;

— les vins provenant de la Croatie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino KZP — izborna berba»;

— les vins provenant de la Hongrie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés, selon la réglementation hongroise, par la mention «Válogatott szüretelésű bor» ou «Főbor»;

e) 400 milligrammes par litre pour:

— les vins ayant droit aux mentions «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» et «Eiswein» conformément aux dispositions de l'Union;

▼B

— les vins blancs ayant droit aux appellations d'origine protégées suivantes: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon sauf si suivie de la mention «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon suivi du nom de la commune d'origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon suivi de la mention «premier cru» et complété par la dénomination géographique complémentaire Chaume,Pacherenc du Vic Bilh sauf si suivie de la mention «sec», Alsace et Alsace grand cru suivie de la mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»;

— les vins doux de raisins surmûris et les vins doux de raisins passerillés originaires de Grèce dont la teneur en sucres résiduels exprimée en sucres est égale ou supérieure à 45 g/l, ayant droit à l'une des appellations d'origine protégées suivantes:

  — Δαφνές (Dafnes),

  — Λήμνος (Limnos),

  — Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

  — Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),

  — Malvasia Χάνδακας — Candia,

  — Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia — Malvasia),

  — Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie),

  — Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Limnos),

  — Μοσχάτο Πατρών (Muscat de Patras),

  — Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat Rio de Patras),

  — Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rodos),

  — Νεμέα (Nemea),

  — Σάμος (Samos),

  — Σαντορίνη (Santorini),

  — Σητεία (Sitia),

  et les vins doux originaires de Grèce issus de raisins surmûris et passerillés ayant droit à une des indications géographiques protégées suivantes:

  — Άγιο Όρος (Mount Athos — Holly Mount Athos — Holly Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Άθως),

  — Αιγαίο Πέλαγος (Mer Égée — Aigaio Pelagos),

  — Δράμα (Drama),

  — Ηράκλειο (Iraqlio),

  — Καστοριά (Kastoria),

  — Κρήτη (Crète),

  — Μακεδονία (Macédoine),

  — Ρέθυμνο (Rethimno),

  — Σιάτιστα (Siatista),

  — Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),

  — Χανιά (Chania);

— les vins provenant de la République tchèque ayant droit aux mentions «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» ou «slámové víno»;

▼B

— les vins provenant de la Slovaquie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «bobuľový výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» ou «slamové víno» et les vins slovaques «Tokaj» ayant droit aux appellations d'origine protégée «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberová esencia»;

— les vins provenant de la Hongrie ayant droit à une appellation d'origine protégée et portant selon la réglementation hongroise la dénomination «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor» ou «Jégbor»;

— les vins ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Albana di Romagna» désignés par la mention «passito»;

— les vins luxembourgeois ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;

— les vins provenant du Portugal ayant droit à une appellation d'origine protégée ou à une indication géographique protégée, ainsi qu'à la mention «colheita tardia»;

— les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», ou «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino», ou «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»;

▼M2

— les vins originaires du Canada ayant droit de porter la mention «Icewine»;

▼B

— les vins provenant de la Croatie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par la mention «vrhunsko vino KZP — izborna berba bobica», «vrhunsko vino KZP — izborna berba prosušenih bobica» ou «vrhunsko vino KZP — ledeno vino».

3. Les listes des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée figurant aux points 2 c), d), et e) peuvent être modifiées afin d'inclure de nouveaux vins ou lorsque les conditions de production des vins sont modifiées ou leur indication géographique ou appellation d'origine est changée. Les États membres adressent une demande de dérogation à la Commission conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183 et présentent toutes les informations techniques nécessaires pour les vins concernés, en incluant les cahiers des charges et spécifiant les quantités produites par an.

4. Pour les années au cours desquelles les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire, les États membres peuvent autoriser, pour les vins produits dans certaines zones viticoles situées à l'intérieur de leur territoire, que les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux inférieures à 300 milligrammes par litre soient augmentées d'un maximum de 50 milligrammes par litre. Les États membres notifient ces dérogations à la Commission dans un délai d'un mois à compter de l'octroi de la dérogation conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183; ils précisent l'année, les zones viticoles et les vins concernés et apportent la preuve que les conditions climatiques rendent l'augmentation nécessaire. La Commission publie ensuite la dérogation sur son site internet.

5. Les États membres peuvent appliquer des dispositions plus restrictives pour les vins produits sur leur territoire.

B. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS DE LIQUEUR

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

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

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

▼B

C. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS MOUSSEUX

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser, lorsqu'ils sont mis sur le marché en vue de leur consommation directe par l'homme:

   a) 185 milligrammes par litre, pour toutes les catégories de vins mousseux de qualité, et

   b) 235 milligrammes par litre, pour les autres vins mousseux.

2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de l'Union, les États membres concernés peuvent autoriser, pour les vins mousseux visés aux points 1 a) et b) produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 40 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des États membres en question.

PARTIE C

LIMITES POUR LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE DES VINS

1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à:

   a) 18 milliéquivalents par litre pour les moûts de raisins partiellement fermentés;

   b) 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés, ou

   c) 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.

2. Les teneurs visées au point 1 sont applicables:

   a) pour les produits issus de raisins récoltés dans l'Union au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation;

   b) pour les moûts de raisins partiellement fermentés et les vins originaires des pays tiers, à tous les stades, dès leur entrée sur le territoire géographique de l'Union.

3. Les États membres peuvent accorder des dérogations aux limites fixées au point 1:

   a) pour certains vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et certains vins bénéficiant d'une indication géographique protégée:

      — s'ils ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou

      — s'ils ont été élaborés selon des méthodes particulières;

   b) pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.

   Les États membres notifient ces dérogations à la Commission conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183, dans un délai d'un mois à compter de l'octroi de la dérogation. La Commission publie ensuite la dérogation sur son site internet.

PARTIE D

LIMITES ET CONDITIONS POUR L'ÉDULCORATION DES VINS

1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants:

   a) moût de raisins;

   b) moût de raisins concentré;

   c) moût de raisins concentré rectifié.

   Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.

▼B

2. L'édulcoration des vins importés destinés à la consommation humaine directe et désignés par une indication géographique est interdite sur le territoire de l'Union. L'édulcoration des autres vins importés est soumise aux mêmes conditions que celles qui sont applicables aux vins produits dans l'Union.

3. L'édulcoration d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être autorisée par un État membre que si elle est effectuée:

   a) en respectant les conditions et les limites fixées par ailleurs dans cette annexe;

   b) à l'intérieur de la région d'où le vin en cause est issu ou dans une aire à proximité immédiate.

   Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 1 doivent être originaires de la même région que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.

4. L'édulcoration des vins n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.

▼B

ANNEXE II

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS APPLICABLES AUX VINS MOUSSEUX, AUX VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET AUX VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE

A. **Vins mousseux**

1. Aux fins du présent point, ainsi que des sections B et C de la présente annexe, on entend par:

   a) «liqueur de tirage», le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse;

   b) «liqueur d'expédition», le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.

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

   — saccharose,

   — moût de raisins,

   — moût de raisins partiellement fermenté,

   — moût de raisins concentré,

   — moût de raisins concentré rectifié,

   — vin, ou de

   — leur mélange,

   éventuellement additionnés de distillat de vin.

3. Sans préjudice de l'enrichissement autorisé en vertu du règlement (UE) n° 1308/2013 pour les composants de la cuvée, tout enrichissement de la cuvée est interdit.

4. Toutefois, en ce qui concerne les régions et les cépages pour lesquels il se justifie du point de vue technique, chaque État membre peut autoriser l'enrichissement de la cuvée sur les lieux d'élaboration des vins mousseux à condition que:

   a) aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement;

   b) ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire;

   c) l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois;

   d) les limites suivantes ne soient pas dépassées:

      i) 3 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A;

      ii) 2 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B;

      iii) 1,5 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole C;

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

5. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration. L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

6. L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de 0,5 % vol. le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux.

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

▼B

8. Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées sur ses composants conformément aux dispositions du règlement (UE) nº 1308/2013, 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 1,5 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.

9. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite maximale de 1,5 gramme par litre, soit 20 milliéquivalents par litre, peut être portée à 2,5 grammes par litre, soit 34 milliéquivalents par litre, sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit 40 milliéquivalents par litre.

10. Le dioxyde de carbone contenu dans les vins mousseux ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré.

    Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.

    L'utilisation de dioxyde de carbone dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée, sous contrôle et à la condition que les échanges gazeux inévitables avec le dioxyde de carbone issu de la fermentation alcoolique de la cuvée ne conduisent pas à augmenter la pression du dioxyde de carbone contenu dans les vins mousseux.

11. En ce qui concerne les vins mousseux autres que les vins mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée:

    a) la liqueur de tirage destinée à leur élaboration ne peut être composée que:

        — moût de raisins,

        — moût de raisins partiellement fermenté,

        — moût de raisins concentré,

        — de moût de raisins concentré rectifié ou de

        — saccharose et de vin;

    b) leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9,5 % vol.

B. **Vin mousseux de qualité**

1. La liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité ne peut être composée que de:

    a) saccharose;

    b) moût de raisins concentré;

    c) moût de raisins concentré rectifié;

    d) moût de raisins ou moût de raisins partiellement fermenté, ou de

    e) vin.

2. Les États membres producteurs peuvent définir toute caractéristique ou condition de production et de circulation complémentaire ou plus rigoureuse pour les vins mousseux de qualité produits sur leur territoire.

3. En plus, s'appliquent également à l'élaboration des vins mousseux de qualité les règles visées:

    — aux points 1 à 10 de la section A,

    — au point 3 de la section C pour le titre alcoométrique volumique acquis, au point 5 de la section C pour la surpression minimale et aux points 6 et 7 de la section C pour les durées minimales des processus d'élaboration, sans préjudice du point 4 d), section B, de la présente annexe.

▼B

4. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité de type aromatique:

   a) sauf dérogation, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne contenues dans la liste figurant à l'appendice de la présente annexe. Toutefois, des vins mousseux de qualité de type aromatique peuvent être produits de manière traditionnelle par l'utilisation, comme éléments de la cuvée, de vins obtenus de raisins de la variété «Glera» récoltés dans les régions de Veneto et Friuli-Venezia Giulia;

   b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;

   c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;

   d) la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

C. **Vins mousseux et vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée**

1. Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée est, au minimum, de:

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

   — 9 % vol. dans les autres zones viticoles.

2. Toutefois, les cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» et «Colli Asolani — Prosecco» ou «Asolo — Prosecco» et élaborés à partir d'une seule variété de vigne peuvent avoir un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 8,5 % vol.

3. Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.

4. La liqueur de tirage pour les vins mousseux et les vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être composée que de:

   a) saccharose;

   b) moût de raisins concentré;

   c) moût de raisins concentré rectifié;

   et de

   a) moût de raisins;

   b) moût de raisins partiellement fermenté;

   c) vin;

   aptes à donner le même vin mousseux ou le même vin mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.

5. Par dérogation à l'annexe VII, partie II, point 5 c), du règlement (UE) n° 1308/2013, les vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée contenus dans des récipients fermés d'une capacité inférieure à 25 centilitres peuvent présenter, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C, une surpression minimale de 3 bars.

6. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à:

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

▼B

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

7. La durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies sont au minimum les suivantes:

— 90 jours,

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

8. Les règles énoncées aux points 1 à 10 de la section A et au point 2 de la section B, s'appliquent également aux vins mousseux et aux vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée.

9. En ce qui concerne les vins mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée:

a) ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne contenues dans la liste figurant à l'appendice de la présente annexe, pour autant que ces variétés soient reconnues aptes à la production de vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dans la région dont ces vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée portent le nom. Par dérogation, un vin mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée peut être obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des vins issus des raisins de la variété de vigne «Glera» qui ont été récoltés dans les régions d'appellation d'origine «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco», «Colli Asolani — Prosecco» et «Asolo — Prosecco»;

b) la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques;

c) l'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite;

d) le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être inférieur à 6 % vol.;

e) le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être inférieur à 10 % vol.;

f) les vins mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée présentent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3 bars;

g) par dérogation au point 6 de la présente section, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être inférieure à un mois.

▼B

Appendice

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

Albariño

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Glera

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeo B

Macabeu B

Toutes les Malvasías

Toutes les Malvoisies

Mauzac blanc and rosé

Monica N

Tous les Moscateles

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Tous les Muscatels

Manzoni moscato

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefír B

▼B

ANNEXE III

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES ET RESTRICTIONS APPLICABLES AUX VINS DE LIQUEUR ET AUX VINS DE LIQUEUR BÉNÉFICIANT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

A. **Vins de liqueur**

1. Les produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), du règlement (UE) n° 1308/2013 servant à l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée ne peuvent avoir fait l'objet, le cas échéant, que des pratiques et traitements œnologiques visés soit au règlement (UE) n° 1308/2013 soit au présent règlement.

2. Toutefois,

   a) l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et f), du règlement (UE) n° 1308/2013, et

   b) par dérogation, l'Espagne est autorisée à permettre l'utilisation de sulfate de calcium pour les vins espagnols désignés par la mention traditionnelle «vino generoso» ou «vino generoso de licor», lorsque cette pratique est traditionnelle, et sous réserve que la teneur en sulfate du produit ainsi traité ne soit pas supérieure à 2,5 grammes par litre, exprimée en sulfate de potassium. Les vins ainsi obtenus peuvent faire l'objet d'une acidification supplémentaire dans la limite maximale de 1,5 gramme par litre.

3. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent arrêter les États membres pour les vins de liqueur et les vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée élaborés sur leur territoire, les pratiques œnologiques visées au règlement (UE) n° 1308/2013 et au présent règlement sont autorisées sur ces produits.

4. Sont en outre admis:

   a) l'édulcoration, sous réserve d'une déclaration et d'une tenue de registres, lorsque les produits mis en œuvre n'ont pas fait l'objet d'un enrichissement au moyen de moût de raisins concentré, à l'aide:

      — de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 3 % vol.,

      — de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de moût de raisins issu de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation, pour le vin espagnol désigné par la mention traditionnelle «vino generoso de licor», sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol.,

      — de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, pour les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Madeira», sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 8 % vol;

   b) l'addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et f), du règlement (UE) n° 1308/2013, afin de compenser les pertes dues à l'évaporation lors du vieillissement;

   c) le vieillissement en récipients placés à une température non supérieure à 50 °C, pour les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Madeira».

5. Les variétés de vigne dont sont issus les produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), du règlement (UE) n° 1308/2013 mis en œuvre pour l'élaboration des vins de liqueur et des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée sont choisies parmi celles visées à l'article 81, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

▼B

6. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), du règlement (UE) n° 1308/2013 mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur autre qu'un vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée ne peut être inférieur à 12 % vol.

B. **Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (dispositions autres que celles prévues à la section A de la présente annexe, et concernant spécifiquement les vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée)**

1. La liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte la mise en œuvre de moût de raisins ou le mélange de moût de raisins avec du vin, visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), quatrième tiret, du règlement (UE) n° 1308/2013, figure à l'appendice 1, section A, de la présente annexe.

2. La liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée auxquels peuvent être additionnés les produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 f), du règlement (UE) n° 1308/2013, figure à l'appendice 1, section B, de la présente annexe.

3. Les produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), du règlement (UE) n° 1308/2013, ainsi que le moût de raisins concentré et le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés visés à l'annexe VII, partie II, point 3 f) iii), mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée doivent être issus de la région dont le vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée en question porte le nom.

   Toutefois, en ce qui concerne les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Málaga» et «Jerez-Xérès-Sherry», le moût de raisins issu de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation et obtenu à partir de la variété de vigne Pedro Ximénez, peut provenir de la région «Montilla-Moriles».

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

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

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

   a) le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 c), du règlement (UE) n° 1308/2013, mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, ne peut être inférieur à 12 % vol. Toutefois, certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée mentionnés sur une des listes figurant à l'appendice 2, section A, de la présente annexe, peuvent être obtenus:

      i) à partir de moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal au moins à 10 % vol., s'il s'agit des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée obtenus par addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins bénéficiant d'une appellation d'origine et provenant éventuellement de la même exploitation, ou

      ii) à partir de moût de raisins partiellement fermenté — ou, en ce qui concerne le deuxième tiret ci-dessous, de vin — dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à:

         — 11 % vol. dans le cas des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée obtenus par addition d'alcool neutre, d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol. ou d'eau-de-vie d'origine viticole,

▼B

— 10,5 % vol. dans le cas des vins élaborés à partir de moût de raisins blancs mentionnés dans la liste 3 figurant à l'appendice 2, section A,

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

b) la liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ayant par dérogation à l'annexe VII, partie II, point 3 b), du règlement (UE) n° 1308/2013, un titre alcoométrique volumique total inférieur à 17,5 % vol. sans être inférieur à 15 % vol., dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1er janvier 1985 le prévoyait expressément, figure à l'appendice 2, section B.

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

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

— issus de moûts accusant une richesse naturelle initiale en sucres de 212 grammes au minimum par litre,

— obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et f), du règlement (UE) n° 1308/2013.

7. Pour autant que les usages traditionnels de production l'exigent, les États membres peuvent, en ce qui concerne les vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire, prévoir que la mention spécifique traditionnelle «vin doux naturel» est réservée aux vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée qui sont:

— vinifiés directement par les producteurs récoltants, à condition qu'ils proviennent exclusivement de leurs vendanges de Muscats, de Grenache, de Maccabéo ou de Malvoisie; toutefois, sont admises les vendanges obtenues sur des parcelles complantées avec des variétés de vigne autres que les quatre désignées ci-dessus, dans la limite de 10 % du nombre total de pieds,

— obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût de raisins visé à l'annexe VII, partie II, point 3 c), premier et quatrième tirets, du règlement (UE) n° 1308/2013, tout dépassement de ce rendement faisant perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de la dénomination «vin doux naturel»,

— issus d'un moût de raisins précité ayant une richesse naturelle initiale en sucres de 252 grammes au minimum par litre,

— obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool d'origine viticole correspondant en alcool pur à 5 % au minimum du volume du moût de raisins précité mis en œuvre et au maximum à la plus faible des deux proportions suivantes:

— soit 10 % du volume du moût de raisins précité mis en œuvre,

— soit 40 % du titre alcoométrique volumique total du produit fini représenté par la somme du titre alcoométrique volumique acquis et l'équivalent du titre alcoométrique volumique en puissance calculé sur la base de 1 % vol. d'alcool pur pour 17,5 grammes de sucres résiduels par litre.

8. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso», dans le cas des vins de liqueur, est réservée aux vins de liqueur secs bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, élaborés totalement ou partiellement sous voile et:

— obtenus à partir de raisins blancs issus des variétés de vigne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema et Garrido Fino,

— mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

▼B

L'élaboration sous voile visée au premier alinéa s'entend comme le processus biologique qui, intervenant lors du développement spontané d'un voile de levures typiques sur la surface libre du vin après fermentation alcoolique totale du moût, confère au produit des caractéristiques analytiques et organoleptiques spécifiques.

9. La mention spécifique traditionnelle «vinho generoso» est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» et «Carcavelos» en association avec l'appellation d'origine respective.

10. La mention spécifique traditionnelle «vino generoso de licor» est réservée au vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée:

— obtenu à partir de «vino generoso» visé au point 8, ou de vin sous voile apte à donner un tel «vino generoso», ayant fait l'objet d'une addition soit de moût de raisins issu de raisins passerillés auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation, soit de moût de raisins concentré rectifié, soit de «vino dulce natural»,

— mis à la consommation après deux années d'âge moyen de maturation en fûts de chêne.

▼B

Appendice 1

Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte des règles particulières

A. LISTE DES VINS DE LIQUEUR BÉNÉFICIANT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE LA MISE EN ŒUVRE DE MOÛT DE RAISINS OU LE MÉLANGE DE CE PRODUIT AVEC DU VIN

(Section B, point 1, de la présente annexe)

GRÈCE

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

ESPAGNE

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIE

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi

▼B

B. LISTE DES VINS DE LIQUEUR BÉNÉFICIANT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DONT L'ÉLABORATION COMPORTE L'ADDITION DES PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE VII, PARTIE II, POINT 3 f), DU RÈGLEMENT (UE) Nº 1308/2013

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

1. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition d'alcool de vin ou de raisins secs, dont le titre alcoométrique acquis est égal ou supérieur à 95 % vol. et inférieur ou égal à 96 % vol.**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) ii), premier tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

GRÈCE

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

ESPAGNE

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

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria)

2. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, dont le titre alcoométrique acquis est égal ou supérieur à 52 % vol. et inférieur ou égal à 86 % vol.**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) ii), deuxième tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

GRÈCE

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

FRANCE

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

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria)

3. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de raisins secs, dont le titre alcoométrique est égal ou supérieur à 52 % vol. et inférieur à 94,5 % vol.**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) ii), troisième tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

GRÈCE

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

▼B

4. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) iii), premier tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

ESPAGNE

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Jerez – Xérès – Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIE

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

CHYPRE

Κουμανδαρία (Commandaria)

5. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) iii), deuxième tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

ESPAGNE

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIE

Marsala

6. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte une addition de moût de raisins concentré**

[Annexe VII, partie II, point 3 f) iii), troisième tiret, du règlement (UE) nº 1308/2013]

ESPAGNE

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor

▼B

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani

▼B

Appendice 2

A. **Listes visées à l'annexe III, section B, point 5 a)**

1. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés à partir du moût de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel est égal au moins à 10 % vol., dont l'élaboration comporte une addition d'eau-de-vie de vin ou de marc de raisins bénéficiant d'une appellation d'origine et provenant éventuellement de la même exploitation**

FRANCE

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

2. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés à partir du moût de raisins en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 11 % vol., dont l'élaboration comporte une addition d'alcool neutre, ou d'un distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 70 % vol., ou d'eau-de-vie d'origine viticole**

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIE

Moscato di Noto

3. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés à partir de vin dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 10,5 % vol.**

ESPAGNE

Jerez — Xérès — Sherry

Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITALIE

Trentino

4. **Liste des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés à partir de moût de raisins en cours de fermentation, dont le titre alcoométrique volumique naturel initial est égal au moins à 9 % vol.**

PORTUGAL

Madeira

B. **Listes visées à l'annexe III, section B, point 5 b)**

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. dont la législation nationale qui leur était applicable avant le 1er janvier 1985 le prévoyait expressément

[Annexe VII, partie II, point 3 b), du règlement (UE) no 1308/2013]

ESPAGNE

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez — Xérès — Sherry	Vino generoso
Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIE

Trentino

PORTUGAL

Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
Porto — Port	Branco leve seco

▼B

Appendice 3

Liste des variétés pouvant être utilisées pour l'élaboration des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée qui utilisent les mentions spécifiques traditionnelles «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» et «οινος γλυκυς ψυσικος»

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