



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

Pratiques et traitements œnologiques admis, avec limites et conditions

Les pratiques et traitements œnologiques admis correspondent à ceux décrits dans les annexes I, II A et III A du règlement délégué (UE) 2019/934¹. Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrits peuvent être utilisés pour le vin (1), le vin nouveau encore en fermentation (2), le vin de liqueur (3), le vin mousseux (4), le vin mousseux de qualité (5), le vin mousseux de qualité type aromatique (6), le vin mousseux gazéifié (7), le vin pétillant (8), le vin pétillant gazéifié (9) le moût de raisin (10), le moût de raisin partiellement fermenté (11), le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés (12), le moût de raisin concentré (13), le moût de raisin concentré rectifié (14), le vin de raisins passerillés (15), le vin de raisins surmûris (16), ainsi que le raisin frais et le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état.

La Suisse est considérée comme faisant partie de la zone C I, telle que définie à l'appendice I du règlement (UE) n° 1308/2013².

Les autres pratiques et traitements œnologiques admis selon la législation européenne sont aussi reconnus en respectant leurs conditions d'utilisation

¹ 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, JO L 149 du 7.6.2019, p. 1

² Cf. note de bas de page relative à l'art. 61, al. 3.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 30 33
info@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

Tableau 1: Procédés Œnologiques Autorisés

	Pratiques œnologiques	Conditions et limites d'utilisation
1	Aération ou oxygénation	Uniquement au moyen d'oxygène gazeux.
2	Traitements thermiques	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) no 1308/2013. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe.
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) no 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) no 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) no 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) no 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Il doit être conforme au règlement (CE) no 1935/2004 et au règlement (UE) no 10/2011 de la Commission (3) ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. 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) no 1308/2013.
15	Échangeurs de cations pour l'acidification	Sous réserve des conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) no 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Ils doivent être conformes au règlement (CE) no 1935/2004 et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de 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) no 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) no 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) no

		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) no 1935/2004 et au règlement (UE) no 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-éthylguaïacol dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 10.
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.

Tableau 2: Composés Œnologiques Autorisés

	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 technolo- gique/substance utilisée comme auxi- liaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits viticivicoles (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) no 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
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		x		Conditions et limites prévues à l'annexe	3

			(2017)				III, section A, point 2 b). Dose maximale d'utilisation: 2 g/l.	
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
<hr/>								
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
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	Dicarbonat 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) no 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

<hr/>							
<hr/>							
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
<hr/>							
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) no 231/2012.	Raisins frais, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 et 12
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) (8) 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 (5)		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 (5)		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 (5)		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 (5)	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
<hr/>							
5	Agents clarifiants						
5.1	Gélatine alimentaire	-/CAS 9000-70-8	Fiche 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI	x (5)		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 (5)		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 (5)		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 (5)		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 (5)		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	COEI-1-POTCAS	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,

						(2011)	15 et 16
5.8	Ovalbumine	-/CAS 9006-59-1	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
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
5.1	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	Fiche 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (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.	Fiche 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (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
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	4, 5, 6, 7, 8, et 9

						fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.	
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
<hr/>							
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	COEI-1-	x	Quantité maximale	Moût

			(1970); 3.3.1 (1970)	CITACI		dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l	partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.4	Tanins	-/-	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
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
6.1	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	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

						147, paragraphe 2, du règlement (UE) no 1308/2013.	
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
<hr/>							
7	Enzymes (9)						
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
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	COEI-1- ACTPGA	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification,	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

			(2013)			stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	
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
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 (10)						
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fiche 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (10)	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 (10)	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 (10)	x	Pour les vins tranquilles, la teneur maximale en dioxyde de carbone dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due au dioxyde de carbone doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C. Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.4	Oxygène gazeux	E 948/CAS 17778-80-2	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 (5)	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 (5)	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	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	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
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 (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
<hr/>							
<hr/>							
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 (5)	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) no 1333/2008.	3
11.4	Isothiocyanate d'allyle	-/57-06-7			x	Uniquement pour imprégner les disques de paraffine pure. Voir tableau 1. Aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne doit être présente dans le vin.	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 (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

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) no 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)
 - hydrogénéotartrate de potassium (6.1)
 - acide métatartrique (6.7).

Appendice 2

non applicable en Suisse

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) no 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.
- 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'éluate.
- 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 (m_0). Placer les capsules dans une étuve (point 5.4) et sécher à 105 °C pendant 2 heures.
- 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 (m_2).
- 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 m_3 et m_4 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:
$$500 (m_1 - m_2)$$
dans laquelle m_1 et m_2 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:
$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$
dans laquelle m_1 , m_2 , m_3 et m_4 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.

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.

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) no 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) no 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.

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 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.

Appendice 6

Prescriptions pour l'uréase

- 1 Codification internationale de l'uréase: EC 3-5-1-5, CAS No: 9002-13-5.
- 2 Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniacque 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 μ mole 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 μ m).
- 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».

Appendice 7

Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne

1 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.

2 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.

3 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).

4 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) no 1308/2013.

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) no 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) no 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) no 1308/2013.
- 7) Les États membres peuvent prévoir que le traitement fasse l'objet d'une déclaration préalable aux autorités compétentes.

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) no 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) no 1935/2004 et du règlement (UE) no 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.

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-éthylguaïacol

Le traitement a pour objectif de réduire la teneur en 4-éthylphénol et 4-éthylguaïacol 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) no 1308/2013.
- 3) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) no 1935/2004 et du règlement (UE) no 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.

- (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) no 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) no 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 12 du 15.1.2011, p. 1).
- (4) 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.
- (5) Substances utilisées comme auxiliaires technologiques, telles que visées à l'article 20, point d), du règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).
- (6) 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.
- (7) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) no 1308/2013.
- (8) 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.
- (9) Voir aussi l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement.
- (10) Lorsqu'ils sont utilisés comme additifs, tels que ceux visés au point 20 de l'annexe I du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).