Connaissance de la Vigne et du Vin, 1978, **12**, N° 2, 121-140

REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE DES PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES

P. SUDRAUD

Station Agronomique et Œnologique
351, cours de la Libération, 33405 Talence (France)

Depuis la mise en route de la Communauté Economique Européenne (C.E.E.) l'essentiel de la réglementation viti-vinicole découlait des règlements 816/70, pour les vins de table, et 817/70, complément pour les vins de qualité produits dans des régions déterminées (V.Q.P.R.D.). Mais ces textes ne prévoyaient que peu de pratiques œnologiques, enrichissement, correction d'acidité, édulcoration puis, par la suite, limite de l'anhydride sulfureux total. Ils restaient muets en particulier sur les limites d'acidité volatile et sur un grand nombre de traitements des moûts et surtout des vins. Récemment, le règlement C.E.E. 1678/77 du Conseil en date du 19 juillet 1977 est venu compléter les textes de 1970 par l'introduction de nouvelles dispositions relatives aux pratiques et traitements œnologiques et le règlement C.E.E. 1679/77 du Conseil de la même date a modifié les teneurs maximales de l'anhydride sulfureux total des vins lors de leur mise à la consommation humaine.

Il faut remarquer que ces règlements ne concernent pas les vins de liqueur pour lesquels existe seulement une définition communautaire et qui restent soumis à la réglementation française en ce qui concerne les pratiques œnologiques ; toutefois, il faut signaler que les produits entrant dans l'élaboration des vins de liqueur (moût de raisin, moût de raisin concentré ou vin) sont soumis à la réglementation communautaire concernant les pratiques œnologiques et doivent être traités conformément au règlement 1678/77.

Nous donnons en annexe le texte intégral de ces deux règlements dont la mise en application est prévue pour le 1er septembre 1978 et nous allons examiner les différences qu'ils apportent vis-à-vis de la réglementation française actuellement en vigueur concernant les limites de l'acidité volatile, les pratiques autorisées sur les moûts puis sur les vins et les limites de l'anhydride sulfureux total.

Il faut d'ailleurs préciser que la réglementation nationale peut imposer des conditions plus rigoureuses pour certaines catégories de vins dans le cas où le texte communautaire est plus libéral que la législation

française actuelle, mais que toute pratique non prévue sur le plan communautaire ne peut être autorisée en France ; en effet, le principe qui préside à cette législation est celui de la liste positive, c'est-à-dire que toutes les pratiques non énoncées sont interdites.

Limites de l'acidité volatile

Ces nouvelles limites suppriment la distinction existant dans le cadre de la législation française entre d'une part les producteurs et négociants en gros et d'autre part les détaillants ; par contre, elle instaure une distinction entre les moûts de raisins partiellement fermentés et les vins blancs pour lesquels la limite est de 0,88 g par litre exprimée en acide sulfurique et les vins rouges pour lesquels cette limite est portée à 0,98 g par litre. Cette augmentation de la valeur limite de l'acidité volatile des vins rouges est tout à fait discutable, car à ce stade là il est bien évident que le vin a déjà été le siège d'une altération bactérienne. De plus les dérogations prévues à ces limites ne sont pas toutes très justifiées ; s'il peut paraître acceptable de fixer une limite plus élevée pour les vins élaborés selon des méthodes particulières (cas des V.Q.P.R.D. vinifiés après récolte par tris successifs de raisins atteints de pourriture noble), le fait de tolérer une limite plus élevée pour les vins ayant subi un vieillissement d'au-moins deux ans ne se justifie guère par suite des progrès effectués dans la conservation des vins ; quant aux vins d'un titre alcoométrique total de plus de 13 °, une valeur supérieure de l'acidité volatile ne pourrait à la rigueur se justifier que s'il s'agissait d'un vin non enrichi.

Il faut préciser que les paragraphes du décret du 23 novembre 1967 concernant la teneur minimum des vins en acide tartrique et le rapport acide tartrique sur potasse ne sont pas abrogés par le texte communautaire ; il en est de même des vins ayant certains mauvais goûts.

Pratiques et traitements œnologiques

Le texte communautaire fait une distinction entre les pratiques et traitements autorisés sur les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation d'une part et le moût de raisins partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, le vin apte à donner du vins de table, le vin de table, le vin mousseux d'autre part. Dans le premier groupe figurent surtout des traitements utilisés pendant la vinification, dans le second, pendant la conservation. Bien que les V.Q.P.R.D. ne figurent pas en clair dans cette liste, ce règlement s'applique à ces produits qui ne sont que des cas particuliers des vins de table. Cependant, il semble que le mot V.Q.P.R.D. devrait figurer explicitement sur le texte. Il faut d'ailleurs signaler qu'une proposition de règlement (présentée le 13 février 1978) complétant et modifiant le règlement 816/70 a ajouté le mot V.Q.P.R.D. au paragraphe 2 de l'annexe II bis.

Dans cette longue liste de pratiques et traitements œnologiques nous allons plus spécialement nous attarder sur les différences avec la législation française :

1°) *Pratiques et traitements nouveaux :*

A la rubrique des produits autorisés pour favoriser le développement des levures, il faut signaler l'autorisation du sulfate d'ammonium en plus du phosphate d'ammonium, tous les deux étant limités à 300 mg par litre ainsi que l'autorisation de la thiamine ou vitamine B_1 à la dose limite de 0,6 mg par litre ; le phosphate de calcium et le glycérophosphate d'ammonium, figurant dans la législation française mais jamais utilisés, ont été supprimés. L'introduction d'anhydride sulfureux ne peut s'effectuer qu'à l'état pur ou sous forme de sels de potassium, les sels de sodium étant interdits, ceci à la fois pour les moûts et les vins ; par contre la limite de 20 g par hl pour les bisulfites alcalins est supprimée.

Au paragraphe des clarifiants sont ajoutés les caséinates de potassium et le dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (plus connu sous le nom de gel de silice ou de silice colloïdale) à la fois sur les moûts et les vins ; par contre, il est surprenant que les enzymes pectolytiques ne soient pas autorisées sur les vins ; cependant elles restent autorisées sur les vins nouveaux encore en fermentation.

Parmi les produits de désacidification, le bicarbonate de potassium a été ajouté au tartrate neutre de potassium et au carbonate de calcium ; les essais effectués à la récolte 1977 avec le bicarbonate de potassium sont satisfaisants bien que ce produit agisse lui aussi uniquement sur l'acide tartrique.

L'autorisation d'ajouter dans les vins secs des lies fraîches non diluées dans une proportion maximum de 5 p. 100 n'a guère d'utilité et n'est pas utilisée en France.

Le traitement au ferrocyanure de potassium est autorisé quelle que soit la couleur du vin, dans des conditions à déterminer. Toutefois en France, il ne sera légal pour les vins rouges que si un texte français ou communautaire fixe ces conditions ; sinon il ne sera applicable que pour les vins blancs ou rosés, comme actuellement.

L'emploi d'acide D-L tartrique (ou acide tartrique racémique) en vue de précipiter le calcium en excédent est également autorisé dans des conditions à déterminer. Ce traitement devrait également être effectué sous le contrôle d'un œnologue car sa réalisation est assez délicate et la dose d'acide tartrique racémique fonction de la teneur en calcium ; les essais qui ont été réalisés à la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux n'ont pas toujours donné des résultats très satisfaisants.

2°) *Pratiques et traitement supprimés :*

En plus du phosphate de calcium, du glycérophosphate d'ammonium et de la limite des bisulfites alcalins, il faut signaler la suppression des traitements suivants :

— le plâtre ou sulfate de calcium, pratiquement plus utilisé actuellement,

— l'addition de sel ou chlorure de sodium,

— la coloration des vins par le caramel,

— le phytate de calcium, le monosulfure de sodium et le charbon antifer utilisés pour lutter contre les casses métalliques,

— l'utilisation pour le collage, du lait, du sang frais et des alginates alcalins,

— l'emploi d'huile comestible et de farine de moutarde figurant dans la circulaire du 15 novembre 1921 ainsi que l'emploi d'huile de paraffine.

Certains de ces traitements sont peu utilisés, sauf dans des cas exceptionnels mais ils restaient possibles ; à partir du 1er septembre 1978, ils seront tous interdits ce qui peut poser quelques problèmes. Il faut également signaler que certains d'entre eux sont tout à fait inoffensifs du point de vue de l'hygiène (huile de paraffine par exemple) d'autres moins contestables que certains produits autorisés par le texte communautaire (phytate de calcium au lieu de ferrocyanure de potassium pour le traitement de la casse ferrique des vins rouges) d'autres enfin réservés à un petit volume de vin de grande qualité (addition de sel lors du collage aux blancs d'œufs).

3°) *Modifications dans la rédaction du texte autorisant ces pratiques et traitements :*

Si certaines modifications de rédaction ne portent pas à conséquence comme le remplacement des mots, pasteurisation, chauffage et réfrigération par traitements thermiques ou l'emploi des levures de vinification à la place de levures sélectionnées, on constate que dans certains cas ces modifications ne sont pas négligeables.

Le gaz carbonique peut non seulement être utilisé seul ou en mélange avec de l'azote pour créer une atmosphère inerte mais il peut également être ajouté au vin à la concentration limite de 2 g par litre sans que le vin soit qualifié de gazéifié.

Le charbon à usage œnologique est réservé au traitement des moûts et des vins blancs (et non plus aux seuls moûts et vins blancs tachés) mais reste interdit pour les vins rouges ; il n'est pas précisé si ce charbon doit avoir pour seule action la décoloration ou bien à la fois la décoloration et la désodorisation.

Limites maximales de l'anhydride sulfureux total

Nous avons rassemblé dans le tableau les nouvelles valeurs de l'anhydride sulfureux total qui entreront en vigueur au 1er septembre 1978. Il y a lieu de préciser que ces limites ne sont valables que pour « les vins destinés à la consommation humaine directe » c'est-à-dire en pratique pour les vins en bouteilles. Donc, en théorie, un vin peut circuler en vrac avec une teneur en anhydride sulfureux total supérieure à ces limites ; cependant, il paraît difficile, pour les V.Q.P.R.D. en particulier, de concevoir un vin destiné à l'exportation possédant même en vrac une teneur en anhydride sulfureux total supérieure à ces limites. Il faut également signaler que les vins rosés sont soumis aux mêmes limites que les vins blancs ce qui paraît tout à fait justifié.

Teneurs maximales en anhydride sulfureux total (en mg de SO_2 par litre)

VINS ROUGES	
Sucres résiduels inférieurs à 5 g par litre	175
Sucres résiduels égaux ou supérieurs à 5 g par litre	225
VINS ROSES ET VINS BLANCS	
Sucres résiduels inférieurs à 5 g par litre	225
Sucres résiduels égaux ou supérieurs à 5 g par litre	275
VINS BLANCS A.O.C.	
Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Premières côtes de Bordeaux et Sainte Foy Bordeaux	300
VINS BLANCS A.O.C.	
Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Jurançon	400

Règlement 1678/77 du 19 juillet 1977 applicable à partir du 1er septembre 1978.

Conclusions

La nouvelle réglementation communautaire des pratiques œnologiques va donc, au 1er septembre 1978, remplacer la réglementation française en imposant l'abrogation du droit national pour les dispositions contraires sans qu'il soit nécessaire qu'un texte français paraisse avant cette date ; ce n'est que dans le cas où des conditions particulières ont été prévues par le règlement communautaire qu'un décret français pourrait préciser ces conditions ; en l'absence de ce texte national (ou éventuellement communautaire) le terme « dans des conditions à déterminer » doit s'interpréter comme respectant la réglementation nationale déjà existante en la matière.

Il est donc nécessaire que les professionnels du vin, producteurs, courtiers, négociants et œnologues soient très attentifs à cette modification de la réglementation, car il est bien net que toutes les pratiques non énoncées par le texte communautaire sont interdites ; et, nul n'étant censé ignorer la loi, l'utilisation d'une pratique ne figurant pas dans le règlement communautaire, même si elle était auparavant autorisée en France, constitue une infraction sujette à des poursuites.

ANNEXE I.

REGLEMENT (CEE) N° 1678/77 DU CONSEIL du 19 juillet 1977

complétant le règlement (CEE) n° 816/70 par l'introduction de nouvelles dispositions relatives aux pratiques et traitements œnologiques

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée (1),

vu l'avis du Comité économique et social (2),

considérant que le règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil, du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1677/77 (4), prévoit dans son titre IV des règles relatives à certaines pratiques œnologiques ;

considérant que, pour améliorer le fonctionnement de l'organisation commune du marché viti-vinicole et faciliter ainsi la libre circulation des vins dans la Communauté, qu'ils soient originaires des Etats membres ou des pays tiers, il s'avère indispensable d'arrêter des règles communes supplémentaires consistant notamment à définir, sur le plan communautaire, les pratiques et traitements œnologiques qui, pour la plupart des produits viticoles, sont seuls autorisés ; que, dans le but de garantir un certain niveau de qualité, il convient de prévoir que ces pratiques et traitements ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification et/ou une bonne conservation ; qu'il y a lieu de permettre aux Etats membres d'autoriser, pour une période déterminée et aux fins d'expérimentation, le recours à certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus au présent règlement ;

---

(1) J.O. n° C 23 du 8- 3-1974, p. 33.
(2) J.O. n° 101 du 23-11-1973, p. 1.
(3) J.O. n° L 99 du 5- 5-1970, p. 1.
(4) Voir page 6 du présent Journal officiel.

considérant que, afin de faciliter le passage au régime prévu par le présent règlement, il convient de prévoir des dispositions transitoires ainsi que la possibilité d'arrêter des mesures transitoires,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 816/70 est complété par l'article suivant :

« *Article 26* ter

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

— 18 milliéquivalents pour les moûts de raisins partiellement fermentés,

— 18 milliéquivalents pour les vins blancs,

— 20 milliéquivalents pour les vins rouges.

2. Les teneurs visées au paragraphe 1 sont valables :

— pour les produits issus de raisins récoltés dans la Communauté, au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation,

— 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 la Communauté.

3. Des dérogations au paragraphe 1 peuvent être prévues en ce qui concerne :

a) certains v.q.p.r.d et certains vins de table désignés en application de l'article 30 paragraphe 2, lorsqu'ils

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

— sont élaborés selon des méthodes particulières ;

b) les vins ayant un titre alcoométrique total égal ou supérieur à 13°.

4. Les modalités d'application du présent article, et notamment les dérogations visées au paragraphe 3, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 2

Le règlement (CEE) n° 816/70 est complété par l'article suivant :

« *Article 26* quater

1. En ce qui concerne les produits définis aux points 1 à 7, 7 à 10 et 12 de l'annexe II, ainsi que les moûts de raisins concentrés et

les vins mousseux définis à l'article 2 du règlement (CEE) n° 948/70 du Conseil, du 26 mai 1970, établissant la définition de certains produits des positions 20.07, 22.04 et 22.05 du tarif douanier commun, originaires des pays (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 681/75 (2), ne sont autorisés que les pratiques et traitements œnologiques visés au présent règlement et en particulier à l'annexe III*bis* ou à d'autres dispositions communautaires applicables au secteur viti-vinicole.

Les pratiques et traitements visés au premier alinéa ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification et/ou une bonne conservation des produits concernés ; sont notamment interdits le mélange et le coupage :

— des vins de table entre eux, ou

— des vins aptes à donner des vins de table entre eux ou avec des vins de table, ou

— des v.q.p.r.d. entre eux, ou

— des vins importés entre eux,

si l'un des composants n'est pas conforme aux dispositions du présent règlement ou à celles arrêtées en application de celui-ci.

Les spécifications de pureté et d'identité des substances œnologiques visées à l'annexe II *bis* sont celles qui sont arrêtées par les dispositions communautaires applicables en la matière ou, à défaut, celles qui sont conformes à la législation nationale.

2. Par dérogation au paragraphe 1 premier alinéa, les Etats membres peuvent, en ce qui concerne les pratiques et traitements œnologiques visés à l'annexe II *bis,* imposer des conditions plus rigoureuses destinées à assurer le maintien des caractéristiques essentielles des v.q.p.r.d. ainsi que des vins de table désignés en application de l'article 30 paragraphe 2, produits sur leur territoire.

Les Etats membres communiquent à la Commission les dispositions adoptées en application du premier alinéa.

La Commission prend les mesures appropriées pour porter ces dispositions à la connaissance des autres Etats membres.

3. L'utilisation de l'œnocyanine visée à l'annexe II *bis* point 2 sous t), aux fins de la correction de la couleur des seuls vins rouges, est autorisée jusqu'au 31 août 1980 uniquement en ce qui concerne les producteurs et dans les régions viticoles dans lesquelles cette utilisation est traditionnellement ou exceptionnellement pratiquée, conformément à la législation existant à la date du 1er juin 1960.

(1) J.O. n° L 114 du 27- 5-1970, p. 6.
(2) J.O. n° L 72 du 20- 3-1975, p. 48.

L'utilisation de résines échangeuses de cations à base de sodium visée à l'annexe II *bis* point 2 sous u), aux fins d'éviter la précipitation de l'excès de calcium lors de la mise à la consommation du vin, est autorisée jusqu'au 31 août 1980 dans les Etats membres dans lesquels cette pratique était admise à la date du 1er septembre 1977, et à condition que les produits obtenus ne soient pas expédiés en dehors de ces Etats membres.

Les Etats membres peuvent autoriser l'utilisation de sulfate de cuivre visée à l'annexe II *bis* point 2 sous x), aux fins d'éliminer un défaut de goût ou d'odeur du vin dans les régions de production dans lesquelles le sulfate de cuivre n'a pas été utilisé pour le traitement de la vigne. L'utilisation, pour un même vin, de chlorure d'argent et de sulfate de cuivre est interdite.

4. Sauf dérogations décidées par le Conseil sur proposition de la Commission selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, l'adjonction d'eau eux produits visés à l'article 1er est interdite. Toutefois, la dissolution dans l'eau de certaines substances œnologiques est tolérée lorsque celle-ci est indispensable à leur mise en œuvre.

5. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, peut, pour les produits visés au paragraphe 1, limiter ou interdire l'application des pratiques ou des traitements œnologiques visés à l'annexe II *bis*.
6. Sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24 :

— les modalités concernant la comparabilité de certaines pratiques et de certains traitements œnologiques appliqués dans les pays tiers avec ceux visés à l'annexe *II bis*,

— les autres modalités d'application du présent article. »

Article 3

Le règlement (CEE) n° 816/70 est complété par l'article suivant :

« *Article 26* quinto

1. Aux fins d'expérimentation, chaque Etat membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou traitements œnologiques non prévus au présent règlement pour une période maximale de trois ans, à condition que :

— les quantités faisant l'objet de pratiques ou traitements ne dépassent pas un volume maximal de 50 000 hectolitres par an et par expérimentation,

— les produits obtenus ne soient pas expédiés en dehors de l'Etat membre sur le territoire duquel l'expérimentation a été effectuée.

2. Avant l'expiration de la période visée au paragraphe 1, la Commission est saisie par l'Etat membre concerné d'une communication concernant l'expérimentation autorisée. Elle informe les autres Etats membres du résultat de cette expérimentation. L'Etat membre concerné peut, le cas échéant et en fonction de ce résultat, saisir la Commission d'une demande visant à la poursuite de ladite expérimentation. éventuellement pour un volume plus important que celui de la première expérimentation, pour une nouvelle période maximale de trois ans. A l'appui de sa demande, l'Etat membre concerné dépose un dossier approprié.

3. La Commission, statuant selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24, prend une décision au sujet de la demande visée au paragraphe 2 ; elle peut en même temps décider que l'expérimentation pourra se poursuivre dans d'autres Etats membres selon les mêmes conditions.

4. Après avoir recueilli toutes les informations relatives à l'expérimentation en question, la Commission peut, à l'issue de la période visée au paragraphe 1 et, le cas échéant, de celle visée au paragraphe 2, présenter au Conseil une proposition visant à admettre définitivement la pratique ou le traitement œnologique ayant fait l'objet de ladite expérimentation. Dans ce cas, le Conseil statue selon la procédure de vote prévue à l'article 42 paragraphe 2 du traité.

5. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées, si besoin est, selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 4

Le règlement (CEE) n° 816/70 est complété par l'annexe suivants :

« *ANNEXE II* bis

1. Pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés pour les raisins frais, les moûts de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation :

   a) l'aération ;

   b) les traitements thermiques ;

   c) la centrifugation et la filtration, avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que son emploi ne laisse pas de résidus indésirables dans le produit ainsi traité ;

   d) l'emploi d'anhydride carbonique ou d'azote soit seul, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte ;

e) l'emploi de levures de vinification ;

f) l'addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium dans la limite respective de 0,3 gramme par litre et de thiamine dans la limite de 0,6 milligramme par litre, pour favoriser le développement des levures ;

g) l'emploi d'anhydride sulfureux ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium ;

h) l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;

i) le traitement des moûts blancs et des vins blancs nouveaux encore en fermentation par des charbons à usage œnologique dans la limite de 100 grammes de produit sec par hectolitre ;

j) la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :

— gélatine alimentaire,

— colle de poisson,

— caséine et caséinates de potassium,

— albumine animale (ovalbumine et poudre de sang séché),

— bentonite,

— dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,

— kaolin,

— tanin,

— enzymes pectolytiques ;

k) l'emploi d'acide sorbique ;

l) l'emploi d'acide tartrique pour l'acidification dans les conditions visées à l'article 20 paragraphes 1 et 2 ainsi qu'à l'article 22 ;

m) l'emploi d'une des substances suivantes pour la désacidification dans les conditions visées à l'article 20 paragraphe 1 et à l'article 22 :

— tartrate neutre de potassium,

— bicarbonate de potassium,

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

2. Pratiques œnologiques et traitements pouvant être utilisés pour le moût de raisins partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, le vin apte à donner du vin de table, le vin de table, le vin mousseux ;

a) l'utilisation dans des vins secs et dans des quantités non supérieures à 5 % de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs ;

b) l'aération ;

c) les traitements thermiques ;

d) la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que son emploi ne laisse pas de résidus indésirables dans le produit ainsi traité ;

e) l'emploi d'anhydride carbonique ou d'azote soit seul, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte. La teneur en anhydride carbonique du vin ainsi conservé ne peut être supérieure à 2 grammes par litre ;

f) l'addition d'anhydride carbonique à condition que la teneur en anhydride carbonique du vin ainsi traité ne soit pas supérieure à 2 grammes par litre ;

g) l'emploi, dans les conditions prévues par la réglementation communautaire, d'anhydride sulfureux ou de métabisulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium ;

h) l'addition d'acide sorbique ou de sorbate de potassium exprimé en acide sorbique, sous réserve que la teneur finale du produit traité, mis à la consommation huamaine directe, ne soit pas supérieure à 200 milligrammes par litre ;

i) l'addition d'acide L-ascorbique dans la limite de 150 milligrammes par litre ;

j) l'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin, sous réserve que la teneur finale du vin traité ne soit pas supérieure à 1 gramme par litre ;

m) la clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :
   — gélatine alimentaire,
   — colle de poisson,
   — caséine et caséinates de potassium,
   — albumine animale (ovalbumine et poudre de sang séché),
   — bentonite,
   — dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
   — kaolin ;

n) l'addition de tanin ;

o) le traitement des vins blancs par des charbons à usage œnologique dans la limite de 100 grammes par hectolitre ;

p) le traitement par le ferrocyanure de potassium dans des conditions à déterminer ;

q) l'addition d'acide métatartrique dans la limite de 100 milligrammes par litre ;

r) l'emploi de gomme arabique ;

s) l'emploi d'acide DL tartrique dans des conditions à déterminer, en vue de précipiter le calcium en excédent ;

t) l'emploi d'œnocyanine dans les conditions visées à l'article 26 *quater* paragraphe 3 ;

u) l'utilisation de résines échangeuses de cations à base de sodium dans les conditions visées à l'article 26 *quater* paragraphe 3 ;

v) l'usage de disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle afin de créer une atmosphère stérile, uniquement dans les Etats membres où il est traditionnel et tant qu'il n'est pas interdit par la législation nationale, pourvu qu'il ne soit fait que dans des récipients d'une contenance de plus de 20 litres et qu'aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne soit présente dans le vin ;

w) le traitement par le chlorure d'argent dans les conditions visées à l'article 26 *quater* paragraphe 3 et sous réserve que le produit ainsi traité n'ait pas une teneur en argent supérieure à 0,1 milligramme par litre ;

x) le traitement par le sulfate de cuivre dans la limite de 20 milligrammes par litre dans les conditions visées à l'article 26 *quater* paragraphe 3 et sous réserve que le produit ainsi traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 milligramme par litre. »

Article 5

A l'article 39 du règlement (CEE) n° 816/70, les termes « des annexes I et II » sont remplacés par les termes « des annexes I, II et II *bis* ».

Article 6

Les mesures transitoires nécessaires pour faciliter le passage au régime du présent règlement, notamment en ce qui concerne les produits visés à l'article 1er du règlement (CEE) n° 816/70, importés ou non, provenant de la récolte 1977 et des récoltes antérieures, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24.

Article 7

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*
Il est applicable à partir du 1er septembre 1978, à l'exception de ses dispositions qui introduisent dans le règlement (CEE) n° 816/70 :

— l'article 26 *quater* paragraphe 3

et

— l'annexe II *bis* point 2, dans la mesure où l'article 26 *quater* paragraphe 3 s'y réfère,

qui sont applicables à partir du 1er septembre 1977.

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

Fait à Bruxelles, le 19 juillet 1977.

ANNEXE II

REGLEMENT (CEE) N° 1679/77 DU CONSEIL

du 19 juillet 1977

modifiant les règlements (CEE) n° 816/70, (CEE) n° 2893/74 et (CEE) n° 817/70 en ce qui concerne les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux des vins autres que de liqueur

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée (1),

vu l'avis du Comité économique et social (2),

considérant que l'article 26 *bis* du règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil, du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1677/77 (4), a fixé les teneurs maximales en anhydride sulfureux pour les vins destinés à la consommation humaine directe autres que les vins mousseux et les vins de liqueur ; qu'il convient de réviser ces dispositions en tenant compte de la nécessité de diminuer les teneurs, dans la mesure où l'état actuel des connaissances œnologiques relatives à la vinification et à la conservation des vins le permet ;

(1) J.O. n° C 162 du 11- 7-1977, p. 72.
(2) Avis rendu le 22 juin 1977 (non encore paru au Journal officiel).
(3) J.O. n° L 99 du 5- 5-1970, p. 1.
(4) Voir page 6 du présent journal officiel.

considérant que, en ce qui concerne les vins mousseux et les vins mousseux de qualité visés par le règlement (CEE) n° 2893/74 du Conseil, du 18 novembre 1974, relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté définis au point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 816/70 (5), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 529/77 (6), ainsi que les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées visés par le règlement (CEE) n° 817/70 du Conseil, du 28 avril 1970, établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées (7), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 529/77, l'état actuel des connaissances œnologiques ne permet pas, d'une part, de réduire les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux actuellement prévues, comme règle générale, pour ces vins, mais permet, d'autre part, de supprimer les dispositions dérogatoires prévues en la matière ;

considérant que, pour tenir compte des conditions climatiques de certaines années, il s'avère indispensable de prévoir que les Etats membres puissent autoriser une augmentation des teneurs maximales totales en anhydride sulfureux pour les vins produits sur leur territoire ; qu'il importe cependant, tant au point de vue de la qualité que de celui du marché, que cette possibilité soit soumise aux limites et conditions appropriées aux types de vins concernés ;

considérant qu'il convient de prévoir la possibilité de procéder à l'avenir aux réductions de teneurs maximales en anhydride sulfureux compatibles avec l'évolution scientifique et technique ;

considérant qu'il est opportun de prévoir une période destinée à faciliter l'adaptation aux teneurs visées au présent règlement ; qu'il convient en conséquence de reporter l'échéance du 28 février 1978 prévue pour les teneurs actuelles au 31 août 1978,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

Article premier

Le texte de l'article 26 *bis* du règlement (CEE) n° 816/70 est remplacé par le texte suivant :

« *Article 26* bis

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les Etats membres pour les vins produits sur leur territoire, 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 :

(5) J.O. n° L 310 du 21-11-1974, p. 1.
(6) J.O. n° L 69 du 16- 3-1977, p. 2.
(7) J.O. n° L 99 du 5- 5-1970, p. 20.

a) 175 milligrammes par litre pour les vins rouges ;

b) 225 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés.

2. Par dérogation au paragraphe 1, la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux est portée à :

a) 225 milligrammes par litre pour les vins rouges et 275 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés, lorsqu'ils ont une teneur en sucres résiduels exprimée en sucre interverti égale ou supérieure à 5 grammes par litre ;

b) 300 milligrammes par litre pour les vins ayant droit à la mention « Spätlese » conformément aux dispositions communautaires et pour les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlée Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux ;

c) 350 milligrammes par litre pour les vins ayant droit à la mention « Auslese » conformément aux dispositions communautaires et pour les vins blancs bénéficiant de la dénomination « vin supérieur à appellation d'origine » en application de la législation roumaine et ayant droit de porter les noms suivants : Murfatlar, Cotnari, Tîrnave Pietroasele, Valea Câlugâreascâ ;

d) 400 milligrammes par litre pour les vins ayant droit aux mentions « Beerenauslese » et « Trockenbeerenauslese » conformément aux dispositions communautaires et pour les v.q.p.r.d. blancs ayant droit aux appellations d'origine contrôlée Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Jurançon.

3. Les listes des vins mentionnés au paragraphe 2 sous b), c) et d) peuvent être modifiées par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité.

4. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire, il peut être décidé que les Etats membres concernés peuvent, dans certaines zones viticoles de la Communauté, autoriser, pour les vins produits sur leur territoire, que les teneurs maximales totales en anhydride sulfureux inférieures à 300 milligrammes par litre visées au présent article soient augmentées d'un maximum de 25 milligrammes par litre.

5. Avant le 1er septembre 1981, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, décidé des réductions des limites maximales de la teneur totale en anhydride sulfureux des vins, compatibles avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technolo-

gie, en ce qui concerne les limites visées aux paragraphes 1 et 2. A cet effet, la Commission présentera, au plus tard avant le 1er avril 1981, un rapport assorti de propositions appropriées dans le but, pour autant que les connaissances scientifiques et le développement technologique le permettront, d'une réduction des teneurs maximales totales en anhydride sulfureux des vins d'au moins 25 milligrammes par litre.

6. Les modalités d'application du présent article, la décision visée au paragraphe 4 ainsi que les mesures transitoires concernant les vins produits avant la date du 1er septembre 1978 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 2

Le texte de l'article 12 du règlement (CEE) n° 2893/74 est remplacé par le texte suivant :

« *Article 12*

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les Etats membres aux vins mousseux produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser 250 milligrammes par litre.

2. Lorsque les conditions climatique l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les Etats membres concernés peuvent autoriser, pour les vins visés au paragraphe 1 produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 25 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des Etats membres en question.

3. Avant le 1er septembre 1981, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, décide de la réduction de la limite maximale de la teneur totale en anhydride sulfureux, compatible avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technologie. A cet effet, la Commission présentera, au plus tard avant le 1er avril 1981, un rapport assorti de propositions appropriées dans le but, pour autant que les connaissances scientifiques et le développement technologique le permettront, d'une réduction de ladite limite maximale d'au-moins 25 milligrammes par litre.

4. Les modalités d'application du présent article, ainsi que les mesures transitoire concernant les vins mousseux produits avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 3

Le texte de l'article 16 du règlement (CEE) n° 2893/74 est remplacé par le texte suivant :

« Article 16

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les Etats membres aux vins mousseux de qualité produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux de qualité ne peut dépasser 200 milligrammes par litre.

2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les Etats membres concernés peuvent autoriser, pour les vins visés au paragraphe 1 produits sur leur territoire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 25 milligrammes par litre, sous réserve que les vins ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des Etats membres en question.

3. Avant le 1er septembre 1981, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, décidé de la réduction de la limite maximale de la teneur totale en anhydride sulfureux, compatible avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technologie. A cet effet, la Commission présentera, au plus tard avant le 1er avril 1981, un rapport assorti de propositions appropriées dans le but, pour autant que les connaissances scientifiques et le développement technologique le permettront, d'une réduction de ladite limite maximale d'au-moins 25 milligrammes par litre. »

4. Les modalités d'application du présent article, ainsi que les mesures transitoires concernant les vins mousseux de qualité produits avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 4

Le texte de l'article 10 *ter* du règlement (CEE) n° 817/70 est remplacé par le texte suivant :

« *Article 10* ter

1. Sans préjudice des dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les Etats membres aux v.m.q.p.r.d. produits sur leur territoire, la teneur totale en anhydride sulfureux des v.m.q.p.r.d. ne peut dépasser 200 milligrammes par litre.

2. Lorsque les conditions climatiques l'ont rendu nécessaire dans certaines zones viticoles de la Communauté, les Etats membres concernés peuvent autoriser, pour les v.m.q.p.r.d. produits sur leur terri-

toire, que la teneur maximale totale en anhydride sulfureux soit augmentée d'un maximum de 25 milligrammes par litre, sous réserve que les v.m.q.p.r.d. ayant bénéficié de cette autorisation ne soient pas expédiés en dehors des Etats membres en question.

3. Avant le 1er septembre 1981, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité, décide de la réduction de la limite maximale de la teneur totale en anhydride sulfureux, compatible avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technologie. A cet effet, la Commission présentera, au plus tard avant le 1er avril 1981, un rapport assorti de propositions appropriées dans le but, pour autant que les connaissances scientifiques et le développement technologique le permettront, d'une réduction de ladite limite maximale d'au-moins 25 milligrammes par litre.

4. Les modalités d'application du présent article, ainsi que les mesures transitoires concernant les v.m.q.p.r.d. produits avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24. »

Article 5

La date du 28 février 1978 figurant :

— à l'article 26 *bis* du règlement (CEE) n° 816/70,

— aux articles 12 et 16 du règlement (CEE) n° 2893/74,

— à l'article 10 *ter* du règlement (CEE) n° 817/70, est remplacé par celle du 31 août 1978.

Article 6

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*
Il est applicable à partir du 1er septembre 1978, à l'exception de son article 5.

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

Fait à Bruxelles, le 19 juillet 1977.

Manuscrit reçu le 17 avril 1978.

RESUMÉ

Les nouveaux règlements communautaires concernant les pratiques et traitements œnologiques et les teneurs maximales en anhydride sulfureux total des vins entrant en vigueur le 1er septembre 1978 sont présentés et discutés en insistant sur les modifications qu'ils apportent à la réglementation française actuelle (nouveaux traitements, pratiques supprimées, modification des limites de l'acidité volatile et de l'anhydride sulfureux total).

SUMMARY

The new community regulations concerning the œnological practices and treatments and the maximum quantity of total sulphur dioxide in wines, coming into force on September 1st 1978, are presented and discussed, emphasizing the modifications that they bring to the present French regulations (new treatments abolished practices, modification of the limits of volatile acidity and total sulphur dioxide).

ZUSAMMENFASSUNG

Die neuen EG-Verordnungen betreffend die önologischen Verfahren und Behandlungsmethoden sowie den maximalen Gesamt-SO2-Gehalt der Weine, welche am 1. September 1978 inkrafttreten, werden vorgestellt und erörtert unter Betonung der Veränderungen. die sie für die gegenwärtige französische Gesetzgebung mitsichbringen (neue Behandlungsmethoden, abgeschaffte Verfahren, Anderung der Grenzen für flüchtige Säure und Gesamt-SO2).

RESUMEN

Las nuevas reglas comunitarias que conciernen las prácticas y los tratamientos enológicos y las dosis maximales en anhidride sulfuroso total de los vinos que entran en vigor el 1° de Septiembre de 1978 son presentados y discutidos e insistiendo en las modificaciones que ellos traen a la reglamentación francesa actual (nuevos tratamientos, prácticas suprimidas, modificación de los limites de la acidez volátila y de la anhidride sulfurosa total).

RIASSUNTO

I nuovi regolamenti comunitari che riguardano le pratiche e i trattamenti enologici e i contenuti massimi in anidride solforosa totale dei vini e che entrano in vigore dal 1 settembre 1978 sono presentatai e discussi insistendo sulle modifiche che apportano al regolamento francese attuale (nuovi trattamenti, pratiche soppresse, modifica dei limiti dell'acidità evaporabile e dell'anidride solforosa totale).