

## II

(Actes non législatifs)

## RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2022/68 DE LA COMMISSION

du 27 octobre 2021

**modifiant le règlement délégué (UE) 2019/934 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les pratiques œnologiques autorisées**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 75, paragraphe 2, et son article 80, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission <sup>(2)</sup> établit des règles complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation des produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.
- (2) L'article 2 du règlement délégué (UE) 2019/934 définit les zones viticoles dont les vins peuvent avoir un titre alcoométrique total maximal de 20 % vol. Les vins «Vin de pays de Franche-Comté» et «Vin de pays du Val de Loire» visés audit article ont changé de dénomination. Il convient, dès lors, de modifier cet article en conséquence.
- (3) L'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 établit une liste des pratiques œnologiques autorisées et des restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne relevant de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013, visées à l'article 80, paragraphe 1 dudit règlement. Le tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934 énumère les procédés œnologiques autorisés, ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation. Le tableau 2 de cette même partie énumère les composés œnologiques autorisés, ainsi que les conditions et les limites de leur utilisation. Les tableaux 1 et 2 devraient être complétés afin de tenir compte du progrès technique, notamment en ce qui concerne les résolutions adoptées par l'OIV en 2019, 2020 et 2021. En outre, certaines des informations présentées dans ces tableaux devraient être clarifiées, et leur cohérence améliorée.
- (4) Par souci de clarté et afin de mieux informer les producteurs de produits de la vigne utilisant des procédés œnologiques autorisés, il convient d'ajouter une colonne supplémentaire au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934. Cette colonne devrait énumérer les catégories de produits vitivinicoles pour la production desquels un procédé œnologique peut être utilisé.

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> 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).

- (5) Les conditions et les limites d'utilisation du procédé œnologique d'aération ou d'oxygénation actuellement autorisé figurant à l'annexe I, partie A, tableau 1, ligne 1, du règlement délégué (UE) 2019/934 sont trop restrictives car elles permettent uniquement l'utilisation d'oxygène gazeux. Il convient plutôt d'y faire référence aux fiches 2.1.1 et 3.5.5 de l'OIV, qui autorisent aussi bien l'utilisation d'oxygène que d'air.
- (6) Par souci d'exhaustivité, il convient de faire référence, dans les conditions et les limites d'utilisation du procédé œnologique de traitement par la chaleur figurant à l'annexe I, partie A, tableau 1, ligne 2, du règlement délégué (UE) 2019/934, aux fiches OIV supplémentaires relatives aux traitements par la chaleur, à savoir les fiches 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 et 3.5.10.
- (7) Actuellement, les traitements à froid ne figurent pas dans l'annexe I, partie A, tableau 1, du règlement délégué (UE) 2019/934, bien qu'ils soient acceptés par l'OIV. Compte tenu de leur importance dans la vinification, il convient d'autoriser leur utilisation, sous réserve de certaines conditions, et d'ajouter une nouvelle ligne dans ce tableau.
- (8) Par souci de clarté, il convient de préciser, à l'annexe I, partie A, tableau 1, ligne 3, du règlement délégué (UE) 2019/934, les adjuvants de filtration inerte qui sont autorisés, en faisant référence aux fiches de l'OIV concernées, à savoir les fiches 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 et 3.2.2.1.
- (9) Par souci de cohérence, il convient de supprimer, à l'annexe I, partie A, tableau 1, ligne 5, colonne 2, du règlement délégué (UE) 2019/934, les informations relatives aux catégories de produits vitivinicoles pour la production desquels l'élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques peut être utilisée, et de faire figurer ces informations dans une nouvelle colonne 3 dudit tableau.
- (10) L'article 29 du règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission <sup>(3)</sup> prévoit qu'un certain nombre de traitements doivent être inscrits dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013. Cette exigence n'est pas mentionnée dans toutes les lignes concernées du tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934. En outre, elle apparaît dans certains appendices de l'annexe I dudit règlement. Afin d'améliorer la cohérence interne du règlement délégué (UE) 2019/934, il convient d'indiquer cette exigence dans toutes les lignes concernées du tableau 1, en l'ajoutant lorsqu'elle fait défaut, et en la supprimant des appendices pour l'ajouter audit tableau de l'annexe I s'il y a lieu. Il s'agit de la colonne 2 des lignes 6, 10, 11, 12, 16, 17 et 18 du tableau 1, ainsi que des appendices 5, 7, 8 et 10 de l'annexe I.
- (11) À l'annexe VIII, partie I, section B, du règlement (UE) n° 1308/2013, les points 1 b) et c) font référence à la possibilité d'augmenter par concentration partielle le titre alcoométrique naturel du moût de raisins et du vin. Actuellement, ce procédé œnologique ne figure pas à l'annexe I, partie A, tableau 1, du règlement délégué (UE) 2019/934. Il convient donc de l'autoriser et d'ajouter une nouvelle ligne dans ce tableau.
- (12) La résolution OIV-OENO 594A-2019 a établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir la réduction des microorganismes indigènes des raisins et des moûts par des procédés à hautes pressions discontinus. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (13) La résolution OIV-OENO 594B-2020 a établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir le traitement des moûts par des procédés à hautes pressions continus visant à éliminer les microorganismes indigènes. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (14) La résolution OIV-OENO 616-2019 a établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir le traitement des raisins foulés aux ultrasons afin de favoriser l'extraction de leurs composés. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

<sup>(3)</sup> Règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission du 11 décembre 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles et les sanctions applicables, modifiant les règlements (CE) n° 555/2008, (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 607/2009 de la Commission et abrogeant le règlement (CE) n° 436/2009 de la Commission et le règlement délégué (UE) 2015/560 de la Commission (JO L 58 du 28.2.2018, p. 1).

- (15) La résolution OIV-OENO 634-2020 a établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir le traitement des raisins par des champs électriques pulsés afin de faciliter et d'augmenter l'extraction de substances de valeur. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (16) Les résolutions OIV-OENO 614A-2020 et 614B-2020 ont établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir le traitement des moûts et des vins par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène afin de réduire ou d'éliminer les déviations organoleptiques de type «goût moisi-terreux». Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (17) Le tartrate de calcium figure par erreur dans la section relative aux régulateurs d'acidité à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 1.7, du règlement délégué (UE) 2019/934. La fiche 3.3.12 de l'OIV fait uniquement référence à ses propriétés d'agent stabilisateur. Il convient donc de supprimer cette ligne du tableau.
- (18) L'acide citrique figure dans la section relative aux agents stabilisateurs à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.3, du règlement délégué (UE) 2019/934. Les levures de vinification et les bactéries lactiques figurent dans la section relative aux agents de fermentation, respectivement aux lignes 9.1 et 9.2 de ce tableau. Outre leurs propriétés respectives de stabilisation et de fermentation, ces composés œnologiques peuvent également modifier l'acidité et le goût du vin, comme indiqué dans les fiches concernées du code des pratiques œnologiques de l'OIV. Il convient donc d'ajouter de nouvelles lignes à la section relative aux régulateurs d'acidité dudit tableau, respectivement pour l'acide citrique, les levures de vinification et les bactéries lactiques.
- (19) L'expérience a montré qu'un certain nombre de catégories de produits vitivinicoles mentionnées à l'annexe I, partie A, tableau 2, colonne 8, du règlement délégué (UE) 2019/934 étaient manquantes ou incorrectes pour certains composés œnologiques. Il s'agit des lignes 2.1 à 2.4, 4.1 à 4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2 à 7.8 et 9.2. Il convient donc de modifier en conséquence la colonne 8 de ces lignes.
- (20) Le dioxyde de soufre, le bisulfite de potassium et le métabisulfite de potassium, visés respectivement à l'annexe I, partie A, tableau 2, lignes 2.1, 2.2 et 2.3, du règlement délégué (UE) 2019/934, sont des composés similaires concernés par les mêmes fiches OIV. Il convient donc, pour ces trois composés, de mentionner les mêmes fiches OIV dans la colonne 3 de ce tableau, et les mêmes catégories de produits vitivinicoles dans sa colonne 8.
- (21) Les charbons à usage œnologique visés à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 3.1, du règlement délégué (UE) 2019/934, ainsi que les fibres végétales sélectives visées à la ligne 3.2 de ce tableau, sont davantage utilisés pour leurs propriétés d'adsorption que pour leurs propriétés de séquestration. Par conséquent, à des fins de clarification, le terme «séquestrants» devrait être remplacé par celui d'«adsorbants» dans le titre de la section 3 dudit tableau, où figurent les noms de ces composés.
- (22) La résolution OIV-OENO 633-2019 a modifié les objectifs et les prescriptions de la fiche 2.3.2 de l'OIV relative aux activateurs de fermentation. Il y a donc lieu de modifier en conséquence la colonne 3 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, aux lignes 4.1, 4.6 et 4.8.
- (23) Le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission (\*) fixait les conditions d'utilisation du chlorhydrate de thiamine, en précisant qu'un maximum de 0,6 mg/L (exprimé en thiamine) pouvait être utilisé par traitement. Le règlement délégué (UE) 2019/934 abrogeant le règlement (CE) n° 606/2009 a conservé cette exigence. Toutefois, la référence explicite à la limitation quantitative concernant l'utilisation de la thiamine a été supprimée. Il a en effet été considéré que les fiches 2.3.3 et 4.1.7 de l'OIV, mentionnées à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 4.5, colonne 3, du règlement délégué (UE) 2019/934, fournissaient déjà ces informations. Néanmoins, au cours de la première année de mise en œuvre du règlement délégué (UE) 2019/934, il est apparu clairement que la lecture combinée des deux fiches de

(\*) Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent (JO L 193 du 24.7.2009, p. 1).

l'OIV pouvait prêter à confusion en ce qui concerne la quantité maximale de thiamine autorisée. En l'absence de référence numérique explicite, il semble en effet possible de comprendre que les références à la fiche 2.3.3 d'une part (indiquant qu'une dose de 0,6 mg/L est suffisante pour les moûts) et à la fiche 4.1.7 d'autre part (autorisant une dose maximale de 0,6 mg/L pour les vins mousseux) permettent la limite maximale combinée de 1,2 mg/L. Afin d'éviter toute interprétation erronée concernant les conditions d'utilisation de la thiamine, il convient de préciser, à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 4.5, colonne 7, du règlement délégué (UE) 2019/934, la quantité maximale de 0,6 mg/L, ainsi que l'indiquait le règlement (CE) n° 606/2009 pour ce composé.

- (24) Depuis le 1<sup>er</sup> juin 2013, la bentonite n'est plus autorisée en tant qu'additif alimentaire en vertu du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil <sup>(5)</sup>. Il convient donc de supprimer son numéro E à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 5.9, colonne 2, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (25) La résolution OIV-OENO 612-2019 a remplacé la fiche 2.1.7 de l'OIV relative à l'addition de tanins aux moûts. Il y a donc lieu de modifier en conséquence la colonne 3 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, aux lignes 5.12 et 6.4.
- (26) La résolution OIV-OENO 613-2019 a remplacé la fiche 3.2.6 de l'OIV relative à l'addition de tanins aux vins. Il y a donc lieu de modifier en conséquence la colonne 3 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934, aux lignes 5.12 et 6.4.
- (27) Le règlement (CE) n° 606/2009 limitait l'utilisation du chitosane dans la vinification aux composés dérivés uniquement d'*Aspergillus niger*. Cette restriction a été conservée dans l'annexe I, partie A, tableau 2, lignes 5.13 et 10.3, du règlement délégué (UE) 2019/934. Toutefois, le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission <sup>(6)</sup> autorise, sur la liste de l'Union des nouveaux aliments figurant dans son annexe, l'extrait de chitosane d'origine fongique dérivé d'*Agaricus bisporus* ou d'*Aspergillus niger*. Il convient, dès lors, d'aligner les références figurant dans l'annexe I, partie A, tableau 2, lignes 5.13 et 10.3, sur les indications correspondantes figurant dans le tableau 1 de l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470. Il devrait ainsi être précisé, dans la colonne 1 de ces deux lignes, que le chitosane peut également dériver d'*Agaricus bisporus*.
- (28) La forme tétrahydratée de tartrate de calcium visée à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.2, du règlement délégué (UE) 2019/934 est utilisée comme auxiliaire technologique dans le secteur vitivinicole de l'Union. Toutefois, le tartrate de calcium existe également sous forme dihydratée, qui, bien que rarement utilisée dans l'alimentation, est autorisée en tant qu'additif alimentaire E 354 en vertu du règlement (CE) n° 1333/2008, et constitue une substance distincte de la forme tétrahydratée. Actuellement, par souci d'exhaustivité, la référence à l'additif alimentaire E 354 figure également à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.2, du règlement délégué (UE) 2019/934. Toutefois, au cours de la première année de mise en œuvre du règlement délégué (UE) 2019/934, il est apparu clairement que la forme dihydratée de tartrate de calcium n'était pas utilisée dans la vinification. En outre, les États membres et le secteur vitivinicole indiquent que, dans la pratique, seule la forme tétrahydratée de tartrate de calcium est disponible sur le marché. Afin de clarifier l'utilisation de cette substance et d'éviter toute confusion entre les deux formes de tartrate de calcium, il y a donc lieu de supprimer la référence à l'additif alimentaire E 354 dans l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.2, colonne 2, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (29) La fiche 3.3.10 de l'OIV concerne le traitement des vins au ferrocyanure de potassium. Elle n'est pas mentionnée à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.5, colonne 3, du règlement délégué (UE) 2019/934, bien qu'elle soit particulièrement pertinente pour le sujet. Il convient donc d'ajouter une référence à cette fiche audit tableau.
- (30) Les résolutions OIV-OENO 586-2019 et OIV-OENO 659-2020 ont modifié les prescriptions de la fiche 3.3.14 de l'OIV relative au traitement à l'aide de gommes de cellulose (carboxyméthylcellulose). Il convient donc de modifier en conséquence les colonnes 3 et 8 de la ligne 6.11 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.

<sup>(5)</sup> Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

<sup>(6)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (JO L 351 du 30.12.2017, p. 72).

- (31) La référence à la fiche COEI-1-POTASP du Codex œnologique international de l'OIV, qui figure à l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 6.13, colonne 4, du règlement délégué (UE) 2019/934 n'est pas correcte. Il convient de la remplacer par une référence à la fiche COEI-1-POTPOL.
- (32) La résolution OIV-OENO 581A-2021 a instauré une nouvelle pratique œnologique, à savoir le traitement à l'acide fumarique dans le vin pour inhiber la fermentation malolactique. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (33) Comme indiqué dans la fiche COEI-1-PRENZY du Codex œnologique international de l'OIV, les préparations enzymatiques contiennent souvent plusieurs activités enzymatiques. En dehors des activités enzymatiques principales, des activités enzymatiques dites secondaires ne sont tolérées que dans les limites des contraintes technologiques de production des préparations enzymatiques. Actuellement, cette distinction opérée entre activités enzymatiques principales et secondaires ne figure pas dans le règlement délégué (UE) 2019/934. Il convient donc de l'ajouter à l'annexe I, partie A, tableau 2 dudit règlement délégué, et de faire référence à la fiche COEI-1-PRENZY dans la colonne 4 des lignes 7.1 à 7.11.
- (34) La résolution OIV-OENO 682-2021 a mis à jour les fiches 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 et 3.2.11 du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Il convient donc de modifier l'année de référence pour ces fiches qui est indiquée dans la troisième colonne de la section 7 dans le tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (35) Le code des pratiques œnologiques de l'OIV énumère un certain nombre d'enzymes différentes. Toutes ne figurent pas dans l'annexe I, partie A, tableau 2, du règlement délégué (UE) 2019/934. Afin de permettre aux producteurs de vin d'utiliser le plus grand nombre possible d'enzymes pour améliorer leurs vins, il convient d'harmoniser la liste des enzymes autorisées figurant dans ce tableau avec la liste des enzymes admises figurant dans le code des pratiques œnologiques de l'OIV. Il y a donc lieu d'ajouter de nouvelles lignes pour les enzymes arabinanase, bêtaglucanase ( $\beta$ 1-3,  $\beta$ 1-6) et glucosidase dans la section 7 «Enzymes» dudit tableau. En outre, la référence à la fiche COEI-1-GLYCOS du Codex œnologique international de l'OIV devrait être supprimée de la colonne 4 de la ligne 7.8 dudit tableau, et être ajoutée dans la colonne 4 de la nouvelle ligne 7.11, étant donné que celle-ci mentionne l'enzyme EC 3.2.1.21.
- (36) Les résolutions OIV-OENO 541A-2021 et 541B-2021 ont établi une nouvelle pratique œnologique, à savoir l'utilisation de l'Aspergillopepsin I pour éliminer les protéines responsables de la casse protéique dans le moût de raisins et le vin respectivement. Il convient, dès lors, d'ajouter une nouvelle ligne au tableau 1 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (37) La fiche COEI-1-LESEAC du Codex œnologique international de l'OIV a été remplacée par les fiches COEI-1-SACCHA et COEI-1-NOSACC. Il convient donc de supprimer la référence à la fiche COEI-1-LESEAC dans l'annexe I, partie A, tableau 2, ligne 9.1, colonne 4, du règlement délégué (UE) 2019/934, et de la remplacer par une référence aux fiches COEI-1-SACCHA et COEI-1-NOSACC.
- (38) La résolution OIV-OENO 611-2019 a complété la fiche 2.1.3.2.3.2 de l'OIV relative à la désacidification par bactéries lactiques. Cette fiche concerne la ligne 9.2 du tableau 2 figurant à l'annexe I, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/934. Une référence à cette fiche devrait donc être ajoutée dans la colonne 3 de cette ligne.
- (39) Conformément à l'annexe I, appendice 1, point 1, du règlement délégué (UE) 2019/934, l'utilisation d'acide tartrique pour la désacidification est actuellement admise uniquement pour les produits provenant des variétés de vigne «Elbling» et «Weißer Riesling», ainsi que pour les produits 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 et Moselle luxembourgeoise. Les autorités allemandes ont signalé à la Commission que la culture des variétés de vigne «Elbling» et «Weißer Riesling» était désormais autorisée en Allemagne dans d'autres régions viticoles de la zone viticole A. Il y a donc lieu de modifier la liste des régions visées à ce point, afin de couvrir toutes les régions de la zone viticole A en Allemagne.

- (40) L'annexe I, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934 définit la teneur maximale des vins en dioxyde de soufre. Les dénominations des vins «Coteaux de l'Ardèche», «Lot», «Corrèze», «Oc», «Thau» et «Allobrogie» visés à la section A, point 2 c), quatorzième tiret, ont été modifiées. En outre, la Slovénie a demandé que le vin «vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)» soit ajouté à la liste des vins pour lesquels la limite maximale de la teneur en dioxyde de soufre peut être portée à 400 mg/L. Ce vin présente en effet une teneur très importante en sucres résiduels, ce pourquoi des teneurs plus élevées en dioxyde de soufre sont nécessaires pour assurer sa conservation. Il convient, dès lors, de modifier en conséquence la partie B de l'annexe I.
- (41) L'Espagne a demandé la modification de dispositions de l'annexe III du règlement délégué (UE) 2019/934 relatives aux vins de liqueur espagnols, afin de garantir leur cohérence avec la définition des vins de liqueur figurant à l'annexe VII, partie II, point 3, du règlement (UE) n° 1308/2013, ainsi qu'avec les cahiers des charges des vins bénéficiant des appellations d'origine protégées «Condado de Huelva» et «Lebrija». À la demande de ses producteurs de vin, l'Espagne a également demandé l'ajout des variétés Garnacha rojat et Mazuela à la liste des variétés figurant à l'annexe III, appendice 3, du règlement délégué (UE) 2019/934. Il convient, dès lors, de modifier les sections et appendices concernés de l'annexe III du règlement délégué (UE) 2019/934.
- (42) L'annexe III, appendice 1, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934 énumère les vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont l'élaboration comporte l'addition des produits visés à l'annexe VII, partie II, point 3 f), du règlement (UE) n° 1308/2013. Des modifications ayant été apportées au cahier des charges du vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Κοιμάνδρια (Commandaria)», Chypre a demandé d'ajouter ce vin à l'annexe III, appendice 1, partie B, points 5 et 6, dudit règlement délégué. Il y a donc lieu de modifier ces points en conséquence.
- (43) Il convient, dès lors, de modifier le règlement délégué (UE) 2019/934 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

#### *Article premier*

### **Modifications apportées au règlement délégué (UE) 2019/934**

Le règlement délégué (UE) 2019/934 est modifié comme suit:

- 1) L'article 2 est remplacé par le texte suivant:

«Article 2

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

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

- 2) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.
- 3) L'annexe III est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

#### *Article 2*

### **Entrée en vigueur**

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

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

Fait à Bruxelles, le 27 octobre 2021.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

L'annexe I du règlement délégué (UE) 2019/934 est modifiée comme suit:

1) La partie A est modifiée de la manière suivante:

a) les tableaux 1 et 2 sont remplacés par les tableaux suivants:

**«Tableau 1**

Procédés œnologiques autorisés visés à l'article 3, paragraphe 1

	1	2	3
	Procédés œnologiques	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
1	Aération ou oxygénation	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.1.1 (2016) et 3.5.5 (2016) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2	Traitements par la chaleur	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) et 3.5.10 (1982) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2 bis	Traitements par le froid	Sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 c), du règlement (UE) n° 1308/2013, ainsi que dans les fiches 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) et 3.5.11.1 (2001) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
3	Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte	Les adjuvants de filtration inerte sont énoncés dans les fiches 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) et 3.2.2.1 (1990) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Leur utilisation éventuelle ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4	Créer une atmosphère inerte	Uniquement dans le but de manipuler le produit à l'abri de l'air.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5	Élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13 et 14
6	Résines échangeuses d'ions	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 3 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié.
7	Barbotage	Uniquement à partir d'argon ou d'azote.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16



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).	10, 11 et 12
9	Disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle	Uniquement afin de créer une atmosphère stérile. En Italie, admis uniquement 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.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10	Traitement par électrodialyse	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique du vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
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 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
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 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
13	Échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique	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 au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup> et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
14	Traitement électromembranaire	Uniquement pour l'acidification ou la désacidification. Sous réserve des conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Il doit être conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 et au règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission <sup>(3)</sup> 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) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
15	Échangeurs de cations pour l'acidification	Sous réserve des conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Ils doivent être conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.1.3.1.4 (2012) et 3.1.1.5 (2012) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

16	Couplage membranaire	Uniquement pour la réduction de la teneur en sucre des moûts. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 9 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	10
17	Contacteurs membranaires	Uniquement pour gérer le gaz dissous dans le vin. L'addition de dioxyde de carbone pour les produits définis à l'annexe VII, partie II, points 4, 5, 6 et 8, du règlement (UE) n° 1308/2013 est interdite. Ils doivent être conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et au règlement (UE) n° 10/2011 ainsi qu'aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de ceux-ci. Sous réserve des conditions établies dans la fiche 3.5.17 (2013) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
18	Technologie membranaire associée à du charbon actif	Uniquement pour réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 10 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
19	Plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite	Uniquement pour adsorber les haloanisoles. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 3.2.15 (2016) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
20	Concentration partielle	Pour les moûts de raisins: sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 b), du règlement (UE) n° 1308/2013, ainsi que dans les fiches 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) et 2.1.12.4 (1998) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Pour les vins: sous réserve des conditions énoncées à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1 c), du règlement (UE) n° 1308/2013, ainsi que dans les fiches 3.5.11 (2001) et 3.5.11.1 (2001) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16
21	Traitement par des procédés à hautes pressions discontinus	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.18 (2019) et 2.1.26 (2019) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais, 10, 11 et 12
22	Traitement par des procédés à hautes pressions continus	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.2.10 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	10, 11 et 12
23	Traitement des raisins foulés aux ultrasons pour favoriser l'extraction de leurs composés	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 1.17 (2019) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais
24	Traitement des raisins par des champs électriques pulsés	Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.1.27 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	Raisins frais
25	Traitement des moûts et des vins par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 2.2.11 (2020) and 3.4.22 (2020) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

(<sup>1</sup>) 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.

(<sup>2</sup>) Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 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).

(<sup>3</sup>) Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 12 du 15.1.2011, p. 1).

(<sup>4</sup>) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013.

**Tableau 2**

Composés œnologiques autorisés visés à l'article 3, paragraphe 1

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV ( <sup>1</sup> )	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/substance utilisée comme auxiliaire technologique ( <sup>2</sup> )	Conditions et limites d'utilisation ( <sup>3</sup> )	Catégories de produits vitivinicoles ( <sup>4</sup> )
<b>1 Régulateurs d'acidité</b>							
1.1	Acide tartrique [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fiches 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013. 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/-	Fiches 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/-	Fiches 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	Fiches 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	Fiches 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	Fiches 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
1.8	Sulfate de calcium	E 516/-	Fiche 2.1.3.1.1.1 (2017)			x	Conditions et limites prévues à l'annexe III, section A, point 2 b). Dose maximale d'utilisation: 2 g/L.	3
1.9	Carbonate de potassium	E 501(i)	Fiches 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013. Acide citrique: seul l'objectif a) des fiches 3.1.1 (1979) et 3.1.1.1 (2001) de l'OIV s'applique. Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/L.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.10	Acide citrique	E 330	Fiches 3.1.1 (1979); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
1.11	Levures de vinification	-/-	Fiches 2.1.3.2.3 (2019); 2.1.3.2.3.1 (2019); 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>		10, 11 et 12
1.12	Bactéries lactiques	-/-	Fiches 2.1.3.2.3 (2019); 2.1.3.2.3.2 (2019); 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

2 Conservateurs et antioxydants								
2.1	Dioxyde de soufre	E 220/CAS 7446-09-5	Fiches 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, partie B.	Raisins frais, 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	Fiches 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.3	Métabisulfite de potassium	E 224/CAS 16731-55-8	Fiches 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Raisins frais, 1, 2, 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
2.5	Lysozyme	E 1105	Fiches 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	Fiches 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) n° 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

3	Adsorbants							
3.1	Charbons à usage œnologique		Fiches 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Vins blancs, 2, 10 et 14
3.2	Fibres végétales sélectives		Fiche 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
4	Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique							
4.1	Cellulose microcristalline	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Elle doit être conforme aux spécifications prévues à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
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) (°) ou de 0,3 g/L pour la seconde fermentation des vins mousseux.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 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, 2.2 et 2.3.	Raisins frais, 2, 10, 11 et 12
4.5	Chlorhydrate de thiamine	-/CAS 67-03-8	Fiches 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/L (exprimé en thiamine) pour chaque traitement.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7

4.6	Autolysats de levures	-/-	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x <sup>(2)</sup>		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.7	Écorces de levures	-/-	Fiches 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.8	Levures inactivées	-/-	Fiches 2.3.2 (2019); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		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 <sup>(2)</sup>	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5	Agents clarifiants							
5.1	Gélatine alimentaire	-/CAS 9000-70-8	Fiches 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.2	Protéine de blé		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

5.3	Protéine issue de pois		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.4	Protéine issue de pommes de terre		Fiches 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		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 <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.7	Caséinates de potassium	-/CAS 68131-54-4	Fiches 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.8	Ovalbumine	-/CAS 9006-59-1	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.9	Bentonite	-/-	Fiches 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16



5.10	Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551/-	Fiches 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.12	Tanins		Fiches 2.1.7 (2019); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (2019); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.13	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i> ou d' <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fiches 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.14	Chitine-glucane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Chitine: CAS 1398-61-4; Glucane: CAS 9041-22-9.	Fiches 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.15	Extraits protéiques levuriens	-/-	Fiches 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 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 fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.	4, 5, 6, 7, 8, et 9
5.18	Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Uniquement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.	4, 5, 6, 7, 8, et 9
6	Agents stabilisateurs							
6.1	Hydrogénotartrate de potassium	E336(i)/CAS 868-14-4	Fiche 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Uniquement pour favoriser la précipitation des sels tartriques.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.2	Tartrate de calcium	-/-	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	Fiches 3.3.1 (1970); 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/L.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

6.4	Tanins	-/-	Fiches 2.1.7 (2019); 3.2.6 (2019); 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Raisins frais, moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
6.5	Ferrocyanure de potassium	E 536/-	Fiches 3.3.1 (1970); 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.6	Phytate de calcium	-/CAS 3615-82-5	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Uniquement pour les vins rouges, dans la limite d'utilisation de 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		<i>Quantum satis.</i>	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	Fiches 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Uniquement pour précipiter le calcium en excédent. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.10	Mannoprotéines de levures	-/-	Fiche 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.11	Carboxyméthylcellulose	E466/-	Fiche 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	Vins blancs et rosés, 4, 5, 6, 7, 8 et 9
6.12	Copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Fiches 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

6.13	Polyaspartate de potassium	E 456/CAS 64723-18-8	Fiche 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.14	Acide fumarique	E 297/CAS 110-17-8	Fiches 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
7	Enzymes <sup>(6)</sup>							
7.1	Uréase	EC 3.5.1.5	Fiche 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Uniquement pour diminuer le taux d'urée dans le vin. 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	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.3	Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

7.5	Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 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 COEI-1-PRENZY		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, 15 et 16
7.8	Glycosidase	EC 3.2.1.20	Fiches 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		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
7.9	Arabinanase	EC 3.2.1.99	Fiches 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.10	Bétaglucanase ( $\beta$ 1-3, $\beta$ 1-6)	EC 3.2.1.6	Fiche 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		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, 15 et 16

7.11	Glucosidase	EC 3.2.1.21	Fiches 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		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
7.12	Aspergillopepsine I	CE 3.4.23.18	Fiches 2.2.12 (2021); 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		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
8	Gaz et gaz d'emballage (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fiches 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.2	Azote	E 941/CAS 7727-37-9	Fiches 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.3	Dioxyde de carbone	E 290/CAS 124-38-9	Fiches 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	Pour les vins tranquilles, la teneur maximale en dioxyde de carbone dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/L, et la surpression due au dioxyde de carbone doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.4	Oxygène gazeux	E 948/CAS 17778-80-2	Fiches 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	-/-	Fiches 2.1.3.2.3.1 (2019); 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
9.2	Bactéries lactiques	-/-	Fiches 2.1.3.2.3.2 (2019); 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10 Correction des défauts								
10.1	Sulfate de cuivre, pentahydraté	-/CAS 7758-99-8	Fiche 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hL, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/L, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/L.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10.2	Citrate de cuivre	-/CAS 866-82-0	Fiche 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hL, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/L, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/L.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10.3	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i> ou d' <i>Agaricus bisporus</i>	-/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' <i>Aspergillus niger</i>	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 <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
11	Autres pratiques							
11.1	Résine de pin d'Alep	-/-				x	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 2 de la présente annexe.	2, 10 et 11
11.2	Lies fraîches	-/-				x <sup>(2)</sup>	Uniquement dans les vins secs. Les lies fraîches sont saines et non diluées; elles contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs. Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
11.3	Caramel	E 150 a-d/-	Fiche 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL		x	Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) n° 1333/2008.	3
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 utilisé pour la consommation humaine directe en l'état et le vin.
11.5	Levures inactivées	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

- 
- (<sup>1</sup>) 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.
- (<sup>2</sup>) Substances utilisées comme auxiliaires technologiques, telles que visées à l'article 20, point d), du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).
- (<sup>3</sup>) 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.
- (<sup>4</sup>) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (<sup>5</sup>) 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.
- (<sup>6</sup>) Voir aussi l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement.
- (<sup>7</sup>) Lorsqu'ils sont utilisés comme additifs, tels que ceux visés au point 20 de l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).»;
- 

b) à l'appendice 1, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«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 en Allemagne dans la zone viticole A.»;

c) à l'appendice 5, la phrase «Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.» est supprimée;

d) à l'appendice 7, la phrase «Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.» est supprimée;

e) à l'appendice 8, la phrase «Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.» est supprimée;

f) à l'appendice 10, la phrase «Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.» est supprimée.

2) La partie B, section A, point 2 est modifiée comme suit:

a) au point c), le quatorzième tiret est remplacé par le texte suivant:

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

— Franche-Comté,

— Coteaux de l'Auxois,

— Saône-et-Loire,

— Ardèche,

- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Île de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var;»;

b) au point e), le dixième tiret est remplacé par le texte suivant:

- «— les vins provenant de la Slovénie ayant droit à une appellation d'origine protégée et désignés par les mentions: "vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor", ou "vrhunsko vino ZGP — ledeno vino", ou "vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor", ou "vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)";».

L'annexe III du règlement délégué (UE) 2019/934 est modifiée comme suit:

1) À la section A, point 4 a), le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

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

2) À la section B, point 3, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

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

3) L'appendice 1 est modifié comme suit:

a) à la section A, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le tableau suivant:

«Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
<b>Alicante</b>	Moscatel de Alicante
	Vino dulce
<b>Cariñena</b>	Vino dulce
<b>Condado de Huelva</b>	Pedro Ximénez
	Moscatel
	Mistela
	Vino dulce
<b>Empordà</b>	Mistela
	Moscatel
<b>Jerez-Xérès-Sherry</b>	Pedro Ximénez
	Moscatel

<b>Lebrija</b>	
<b>Málaga</b>	Vino dulce
<b>Montilla-Moriles</b>	Pedro Ximénez Moscatel
<b>Priorato</b>	Vino dulce
<b>Tarragona</b>	Vino dulce
<b>Valencia</b>	Moscatel de Valencia Vino dulce»

b) la section B est modifiée comme suit:

i) au point 4, le tableau relatif à l'«ESPAGNE» est remplacé par le tableau suivant:

«Vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée	Désignation du produit établie par la législation de l'Union ou de l'État membre
<b>Condado de Huelva</b>	
<b>Jerez-Xérès-Sherry</b>	Vino generoso de licor
<b>Málaga</b>	Vino dulce
<b>Montilla-Moriles</b>	Vino generoso de licor»

ii) au point 5, les mots suivants sont ajoutés après «ITALIE Marsala»:

«CHYPRE

Κομάνδαρια (Commandaria);

iii) au point 6, les mots suivants sont ajoutés après «ITALIE Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani»:

«CHYPRE

Κομάνδαρια (Commandaria)».

4) À l'appendice 3, la liste des variétés est remplacée par le texte suivant:

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