

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 144/2013 DE LA COMMISSION**  
**du 19 février 2013**

**modifiant le règlement (CE) n° 606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, ainsi que le règlement (CE) n° 436/2009 en ce qui concerne l'inscription de ces pratiques dans les documents accompagnant le transport des produits vitivinicoles et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique»)<sup>(1)</sup>, et notamment son article 121, troisième et quatrième alinéas, ainsi que son article 185 bis, son article 185 quater, paragraphe 3, et son article 192, en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 3 du 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<sup>(2)</sup>, les pratiques œnologiques autorisées sont fixées à l'annexe I dudit règlement. L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a modifié les conditions d'utilisation de certaines pratiques œnologiques qui sont par ailleurs déjà autorisées dans l'Union. Afin de donner aux producteurs de l'Union les mêmes possibilités que celles offertes aux producteurs des pays tiers, il convient de modifier dans l'Union les conditions d'utilisation de ces pratiques œnologiques en se fondant sur les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- (2) L'OIV a adopté des nouvelles pratiques œnologiques. Afin de donner aux producteurs de l'Union les nouvelles possibilités offertes aux producteurs des pays tiers, il convient d'autoriser dans l'Union ces nouvelles pratiques œnologiques dans les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- (3) L'appendice 10 de l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 contient les prescriptions pour le traitement de désalcoolisation partielle des vins. La notion de désalcoolisation partielle des vins a été remplacée à l'OIV par celle de la correction de la teneur en alcool des vins. Il convient d'adapter le texte de l'appendice en conséquence. L'appendice indique également que les États membres peuvent prévoir que le traitement de désalcoolisation partielle des vins fasse l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes. Afin d'assurer l'efficacité des contrôles, il convient de préciser qu'il s'agit d'une déclaration préalable à la mise en œuvre effective du traitement de désalcoolisation.

(4) Les vins provenant de l'Italie de typologie «aleatico» ayant droits à l'appellation d'origine protégée «Pergola» ainsi qu'à la mention traditionnelle «passito» et les vins provenant de Hongrie avec appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée ayant droit à la mention «jégor» ont une teneur très élevée en sucre et sont produits en petite quantité. Pour la bonne conservation de ces vins, l'Italie et la Hongrie ont demandé de déroger à la limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux. Il convient d'autoriser une limite maximale de la teneur en anhydride sulfureux de 350 milligrammes par litre pour les vins italiens et de 400 milligrammes par litre pour les vins hongrois.

(5) De l'anhydride carbonique ne provenant pas de la fermentation alcoolique de la cuvée peut être présent dans les vins mousseux suite aux échanges gazeux ayant lieu lors de l'utilisation d'anhydride carbonique pour le transvasement par contre-pressure. Ces échanges gazeux n'augmentent pas la pression de l'anhydride carbonique et ne doivent pas, par conséquent, conduire à conclure que ces produits ont été gazéifiés. Or, il y a lieu de clarifier que seuls les échanges gazeux avec l'anhydride carbonique issu de la fermentation alcoolique de la cuvée qui sont inévitables lors du transvasement par contre-pressure doivent être acceptés.

(6) Conformément à l'article 120 octies du règlement (CE) n° 1234/2007, l'annexe IV du règlement (CE) n° 606/2009 prévoit certaines méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits du secteur vitivinicole et les règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet de traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées, en l'absence de méthodes ou de règles recommandées et publiées par l'OIV. L'OIV a adopté certaines méthodes spécifiques pour l'analyse du sucre de raisin (moût de raisins concentrés rectifiés). Il y a lieu de supprimer les méthodes correspondantes figurant actuellement à l'annexe IV du règlement (CE) n° 606/2009.

(7) Certaines pratiques œnologiques sont particulièrement exposées au risque d'une utilisation frauduleuse et doivent être indiquées dans les registres et les documents d'accompagnement conformément au règlement (CE) n° 436/2009 de la Commission du 26 mai 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole<sup>(3)</sup>. Les prescriptions concernant les pratiques telles que la correction de

<sup>(1)</sup> JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 193 du 24.7.2009, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 128 du 27.5.2009, p. 15.

la teneur en alcool des vins, le traitement par échangeur de cations pour l'acidification et le traitement électro-membranaire prévoient que ces pratiques doivent faire l'objet d'inscriptions dans les registres mentionnés. Il convient d'adapter les règles relatives aux inscriptions prévues par le règlement (CE) n° 436/2009 afin de tenir compte des modifications introduites au règlement (CE) n° 606/2009 par le présent règlement.

- (8) Il y a lieu de modifier les règlements (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 436/2009 en conséquence.
- (9) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation prévu à l'article 195, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007 et à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

**Modification du règlement (CE) n° 606/2009**

Le règlement (CE) n° 606/2009 est modifié comme suit:

- 1) l'annexe I A est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement;
- 2) l'annexe I B est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement;
- 3) l'annexe II est modifiée conformément à l'annexe III du présent règlement;
- 4) l'annexe IV est modifiée conformément à l'annexe IV du présent règlement.

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

Fait à Bruxelles, le 19 février 2013.

*Article 2*

**Modification du règlement (CE) n° 436/2009**

Le règlement (CE) n° 436/2009 est modifié comme suit:

- 1) l'article 41, paragraphe 1, est modifié comme suit:

a) le point p) est remplacé par le texte suivant:

«p) le traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification;»

b) le point s) est remplacé par le texte suivant:

«s) la correction de la teneur en alcool des vins;»

c) le point v) suivant est ajouté:

«v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification.»

- 2) l'annexe VI est modifiée conformément à l'annexe V du présent règlement.

*Article 3*

**Entrée en vigueur**

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

*Par la Commission*

*Le président*

José Manuel BARROSO

## ANNEXE I

L'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée comme suit:

1) le tableau est modifié comme suit:

a) à la ligne 10:

i) à la colonne n° 1, le tiret suivant est ajouté:

«— extraits protéiques levuriens.»

ii) à la colonne n° 3, le texte suivant est ajouté:

«Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des extraits protéiques levuriens est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges, de 60 g/hl;»

b) à la ligne 40, la pratique œnologique figurant à la colonne n° 1 est remplacée par le texte suivant:

«la correction de la teneur en alcool des vins»

c) les lignes suivantes sont ajoutées:

48	L'acidification par traitement avec échangeurs de cations	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Dans les conditions prévues à l'appendice 15.	
49	Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Pour les produits définis au point 10 de l'annexe XI ter du règlement (CE) n° 1234/2007, dans des conditions fixées à l'appendice 16.	
50	Désacidification par traitement électro-membranaire	Conditions et limites prévues à l'annexe XV bis, points C et D, du règlement (CE) n° 1234/2007 et aux articles 11 et 13 du présent règlement. Dans les conditions prévues à l'appendice 17.»	

2) l'appendice 10 est remplacé par le texte suivant:

«Appendice 10

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

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

Prescriptions:

- 1) Les objectifs peuvent être atteints par des techniques séparatives seules ou en combinaison.
- 2) Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.
- 3) L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si l'une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe XV bis du règlement (CE) n° 1234/2007 a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisés dans l'élaboration du vin considéré.

- 4) La teneur en alcool peut être réduite au minimum de 20 % et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final doit être conforme à celui défini au point 1, deuxième alinéa, point a), de l'annexe XI ter du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 5) La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 7) Les États membres peuvent prévoir que le traitement fasse l'objet d'une déclaration préalable aux autorités compétentes.»
- 3) à l'appendice 14, les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> tirets sont remplacés par le texte suivant:
- «— La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission (\*) et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

(\*) JO L 12 du 15.1.2011, p. 1.»

- 4) les appendices 15, 16 et 17 suivants sont ajoutés:

«Appendice 15

**Prescriptions pour l'acidification par traitement avec échangeurs de cations**

Le traitement avec échangeurs de cations (ci-après "le traitement") vise à augmenter l'acidité de titration et l'acidité réelle (diminution du pH) par l'extraction physique partielle des cations à l'aide d'un échangeur de cations.

Prescriptions:

1. Le traitement sera effectué à l'aide de résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
2. Le traitement doit se limiter aux cations en excès.
3. Pour éviter la production des fractions du moût ou du vin, le traitement sera réalisé de manière continue, avec l'incorporation en ligne des produits traités aux produits originaux.
4. Comme alternative, la résine pourra être introduite directement dans la cuve, en quantité requise, puis séparée par tout moyen physique approprié.
5. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
6. Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
7. Les résines cationiques doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et aux dispositions de l'Union et nationales arrêtées pour l'application de celui-ci et doivent répondre aux prescriptions d'ordre analytique figurant dans l'appendice 4 de la présente annexe. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du moût ou du vin et doit respecter les limites fixées au point 3 de la monographie "Résines échangeuses de cations" du Codex œnologique international publié par l'OIV.

*Appendice 16***Prescriptions pour le traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire**

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

Prescriptions:

- 1) Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.
- 2) Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que les sucres.
- 3) La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la correction de la teneur en alcool des vins qui en sont issus.
- 4) Le traitement ne peut pas être utilisé conjointement avec une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe XV bis du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 5) Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.
- 6) La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration.
- 7) Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration ou par osmose inverse.

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

- 8) Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 9) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

*Appendice 17***Prescriptions pour la désacidification par traitement électromembranaire**

Le traitement électromembranaire (ci-après "le traitement") est une méthode physique d'extraction ionique du moût ou du vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux anions d'une part et de membranes bipolaires d'autre part. L'association de membranes perméables aux anions et de membranes bipolaires permet de gérer la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

Prescriptions:

- 1) Les membranes anioniques doivent être disposées de telle manière qu'elles permettent seulement l'extraction des anions et en particulier des acides organiques du moût ou du vin.
- 2) Les membranes bipolaires doivent être imperméables aux anions et aux cations du moût ou du vin.

- 3) Le vin obtenu à partir de moût ou de vin désacidifié par ce traitement doit contenir au moins 1 g.l<sup>-1</sup> d'acide tartrique.
- 4) La désacidification par voie membranaire et l'acidification s'excluent mutuellement.
- 5) La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- 6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 185 *quater*, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007.
- 7) Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011 et aux dispositions nationales, arrêtées pour l'application de ceux-ci. Elles doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.»

---

#### ANNEXE II

À l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009, partie A, le point 2 est modifié comme suit:

- 1) au point d), le tiret suivant est ajouté:  
«— les vins provenant de l'Italie de typologie “aleatico” ayant droits à l'appellation d'origine protégée “Pergola” ainsi qu'à la mention traditionnelle “passito”.»
- 2) au point e), le sixième tiret est remplacé par le texte suivant:  
“— les vins provenant de Hongrie ayant droit à une appellation d'origine protégée et portant selon la réglementation hongroise la dénomination “Tokaji mászlás”, “Tokaji fordítás”, “Tokaji aszúeszencia”, “Tokaji eszencia”, “Tokaji aszú”, “Töppedt szőlőből készült bor” ou “Jégbor”;»
- 

#### ANNEXE III

À l'annexe II du règlement (CE) n° 606/2009, partie A, point 10, le troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:

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

---

## ANNEXE IV

À l'annexe IV du règlement (CE) n° 606/2009, partie B, les points de a) à e) sont supprimés.

---

## ANNEXE V

À l'annexe VI du règlement (CE) n° 436/2009, partie B, point 1.4 b), le chiffre 11 est remplacé par le texte suivant:  
«11: la teneur en alcool du produit a été corrigée;»

---