

FR

FR

FR



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le 10.12.2010
COM(2010) 738 final

2010/0354 (COD)

Proposition de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

**modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil
en ce qui concerne les normes de commercialisation**

EXPOSÉ DES MOTIFS

1. CONTEXTE DE LA PROPOSITION

Le paquet «qualité» est constitué d'un ensemble de propositions visant à mettre sur pied une politique de qualité des produits agricoles cohérente, qui permette aux agriculteurs de mieux faire connaître les qualités, les caractéristiques et les propriétés de leurs produits et qui garantisse une information adéquate aux consommateurs. Le paquet «qualité» comprend:

- une proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles [COM(2010) XXXX],
- une proposition de modification du règlement (CE) n° 1234/2007 (l'organisation commune de marché unique) concernant des normes de commercialisation applicables aux produits agricoles [COM(2010) XXXX];
- des orientations relatives aux meilleures pratiques pour la mise en place et le fonctionnement des systèmes de certification concernant les produits agricoles et les denrées alimentaires [C(2010)XXXX], et
- des lignes directrices sur l'étiquetage de denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégée (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients [C(2010)XXXX].

1.1. Motivation et objectifs de la proposition

Les agriculteurs et les producteurs de produits agricoles sont soumis à des pressions concurrentielles résultant de la réforme de la politique agricole, de la mondialisation, de la position de force du secteur de la vente au détail et de l'état de l'économie. Les consommateurs, quant à eux, se tournent de plus en plus vers des produits authentiques, fabriqués selon des méthodes spécifiques et traditionnelles. La diversité et la qualité de la production agricole de l'Union européenne devraient constituer un atout et un avantage compétitif décisifs pour les agriculteurs de l'Union soucieux de satisfaire cette exigence.

Toutefois, pour assurer la bonne information des consommateurs et des acheteurs au sujet des propriétés des produits agricoles et de leurs caractéristiques de production, il convient de disposer de mentions d'étiquetage précises et fiables. La volonté de fournir aux producteurs des instruments appropriés de communication à l'intention des acheteurs et des consommateurs sur les caractéristiques de production et les propriétés des produits tout en les protégeant contre les pratiques commerciales déloyales est au cœur de la politique de qualité de la production agricole de l'Union européenne.

La plupart des instruments existent déjà au niveau de l'UE. L'analyse et les discussions avec les parties prenantes ont montré que ces outils pouvaient être améliorés, simplifiés et rendus plus cohérents. Le paquet «qualité» vise à améliorer la législation de l'Union dans le domaine de la qualité ainsi que pour ce qui est du fonctionnement des systèmes de certification nationaux et privés en vue de les simplifier, d'accroître leur transparence, de faciliter leur compréhension, de les

adapter à l'innovation et de les rendre moins contraignants pour les producteurs et les autorités administratives.

1.2. Contexte général

Depuis les années 1990, la politique de qualité des produits agricoles de l'Union est étroitement associée à trois systèmes de l'Union, à savoir le système des indications géographiques protégées et appellations d'origine protégées, le système de l'agriculture biologique et le système des spécialités traditionnelles garanties. En outre, les normes de commercialisation de l'Union ont créé un cadre législatif assurant une concurrence loyale et le bon fonctionnement du marché depuis les débuts de la politique agricole commune. Au cours de la dernière décennie, ces normes et systèmes de l'Union ont été complétés par un nombre considérable de systèmes de certifications émanant du secteur privé qui visent à garantir aux consommateurs des caractéristiques et des propriétés conférant une valeur ajoutée aux produits ainsi que le respect de normes de base au moyen de la certification des systèmes d'assurance de la qualité.

En 2006, dans le contexte de la refonte du système des appellations d'origine protégées et indications géographiques protégées, la Commission s'était engagée à entreprendre un réexamen du fonctionnement du règlement et de son évolution future¹.

En 2007, une grande conférence intitulée «certification de la qualité alimentaire—accroître la valeur ajoutée des produits agricoles» a été organisée, portant sur l'ensemble des systèmes de qualité. La conférence a débouché sur le livre vert sur la qualité des produits agricoles² de 2008 qui a suscité plus de 560 réponses détaillées de parties concernées, lesquelles ont été prises en compte dans la communication sur la politique de qualité des produits agricoles³ de 2009. Celle-ci fixe les orientations stratégiques suivantes:

- améliorer la communication entre les agriculteurs, les acheteurs et les consommateurs sur les qualités des produits agricoles;
- renforcer la cohérence des instruments de l'UE existants en matière de politique de qualité des produits agricoles et
- réduire la complexité pour faire en sorte qu'il soit plus facile pour les agriculteurs, les producteurs et les consommateurs d'utiliser et de comprendre les divers systèmes et les différentes mentions d'étiquetage.

1.3. Mesures actuelles dans ce domaine

La législation de l'Union européenne prévoit un système de protection des appellations d'origine et indications géographiques portant sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. En 1992, un dispositif réglementaire harmonisé a vu le jour dans l'Union européenne pour l'enregistrement de dénominations de produits

¹ Addendum au projet de procès-verbal; 2720^{ème} session du Conseil de l'Union européenne (Agriculture et Pêche), 20.3.2006 (7702/06 ADD1).

² COM(2008) 641 du 15/10/2008

³ COM(2009) 234 du 28/05/2009

agricoles et de denrées alimentaires de grande valeur, produits conformément à un cahier des charges dans une aire géographique donnée par des producteurs jouissant d'un savoir-faire reconnu⁴.

En 1992 également, le système concernant les spécialités traditionnelles garanties a établi un registre des dénominations de spécialités alimentaires ayant un caractère traditionnel, lié soit à leur composition traditionnelle soit aux méthodes de production traditionnelles utilisées⁵.

En ce qui concerne les normes de commercialisation, il existe un corpus législatif étendu qui s'est développé essentiellement sur une base sectorielle, sous la forme de règlements et de directives, adoptés tant au niveau du Conseil que de la Commission.

De plus, des mentions de qualité facultatives, réglementées dans le cadre des normes de commercialisation, garantissent que des mentions servant à indiquer des caractéristiques ou des propriétés de production ou de transformation conférant une valeur ajoutée au produit, ne sont pas utilisées à mauvais escient sur le marché et offrent aux consommateurs toutes les garanties d'identification des différentes qualités du produit .

1.4. Cohérence avec les autres politiques

La politique de qualité des produits agricoles fait partie de la politique agricole commune. La récente communication de la Commission sur la politique à mener après-2013⁶ a recensé plusieurs défis essentiels, comme le maintien de la diversité des activités agricoles dans les zones rurales et le renforcement de la compétitivité, auxquels contribuera la politique de qualité des produits agricoles. Cette politique est également conforme aux priorités que l'Union européenne s'est fixées dans la communication EUROPE 2020⁷, notamment à l'objectif d'encourager une économie plus compétitive, puisque la politique de qualité constitue l'une des actions phare dans le domaine du renforcement de la compétitivité de l'agriculture de l'UE.

La présente proposition est cohérente avec la politique de protection et d'information des consommateurs, la politique du marché unique et de la concurrence ainsi que la politique du commerce extérieur, politiques auxquelles elle est liée.

⁴ Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L93 du 31.3.2006, P.12) abrogeant et remplaçant le règlement (CEE) n° 2081/92. Des systèmes pour les indications géographiques existent également pour le secteur des vins, des boissons spiritueuses et des vins aromatisés.

⁵ Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p.1-11).

⁶ COM(2010) 672 final, du 18.11.2010

⁷ COM(2010) 2020 du 3.3.2010

2. RÉSULTATS DES CONSULTATIONS DES PARTIES INTÉRESSÉES ET DES ANALYSES D'IMPACT

2.1. Consultations

Les parties intéressées ont été largement consultées. Les consultations se sont déroulées principalement dans le cadre du groupe consultatif sur la qualité de la production agricole et du livre vert⁸, et ont débouché, en mars 2009, sur une conférence à haut niveau organisée par la présidence tchèque. Le Conseil des ministres a adopté les conclusions⁹ sur la communication lors de sa réunion de juin 2009. Le Parlement européen a adopté la résolution «la politique de qualité des produits agricoles: quelle stratégie adopter?»¹⁰ en mars 2010. Des avis ont été adoptés respectivement par le Comité économique et social européen en janvier 2010¹¹ et par le Comité des régions en février 2010¹².

2.2. Principaux résultats des consultations

En règle générale, les parties intéressées ont salué les orientations fixées dans la communication de 2009. Les principaux points de vue exprimés ont été les suivants

- En ce qui concerne les appellations d'origine et les indications géographiques, la proposition visant à simplifier le système par la fusion des deux instruments (les «appellations d'origine protégées» et les «indications géographiques protégées») a été rejetée. La fusion des systèmes existants (vins, spiritueux, vins aromatisés, produits agricoles et denrées alimentaires) a été accueillie favorablement par la plupart des parties intéressées, à l'exception des secteurs des vins et spiritueux. La Commission a été encouragée à poursuivre ses efforts de simplification, clarification et rationalisation des systèmes et à améliorer la reconnaissance internationale des appellations d'origine et indications géographiques.
- En ce qui concerne les spécialités traditionnelles garanties, les parties concernées se sont déclarées favorables, à la quasi-unanimité, au maintien du système des STG, en soulignant son potentiel et son importance pour les producteurs de produits traditionnels qui ne satisfont pas aux critères régissant la participation au système des indications géographiques. Certaines parties intéressées ont plaidé pour que le système soit simplifié, notamment en supprimant la possibilité d'enregistrer des dénominations sans les réserver, et rationalisé. Des représentants des producteurs de produits couverts par les appellations d'origine et les indications géographiques ont suggéré que le système pouvait constituer un débouché intéressant notamment lorsque ces produits sont utilisés comme ingrédients.

⁸ Du 15 octobre au 31 décembre 2008.

⁹ <http://register.consilium.europa.eu/pdf/fr/09/st10/st10722.fr09.pdf>

¹⁰ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2010-0088&language=EN&ring=A7-2010-0029>

¹¹ http://eescopinions.eesc.europa.eu/EESCopinionDocument.aspx?identifieur=ces\nat\nat448\ces105-2010_ac.doc&language=EN

¹² http://coropinions.cor.europa.eu/CORopinionDocument.aspx?identifieur=cdr\deve-iv\dossiers\deve-iv-048\cdr315-2009_fin_ac.doc&language=EN

- En ce qui concerne les normes de commercialisation, les parties intéressées ont généralement accueilli favorablement la simplification des normes de commercialisation, la mention sur l'étiquetage du lieu de production et le développement ultérieur d'autres mentions de qualité facultatives.
- La nécessité de prendre en compte les besoins des petits producteurs pour lesquels les systèmes de l'Union relatifs aux appellations d'origine et indications géographiques et aux spécialités traditionnelles garanties sont trop contraignants.

2.3. Analyse d'impact

Faisant suite à la communication de 2009 et aux principales réponses qu'elle a suscitées, deux analyses d'impact ont été préparées en vue d'explorer la faisabilité des options envisagées dans la communication. Celles-ci concernent les appellations d'origine et indications géographiques et les spécialités traditionnelles garanties.

Concernant **les indications géographiques**, l'analyse d'impact a montré qu'il existe de solides raisons pour la mise en place d'un système d'indications géographiques au niveau de l'UE, et qu'il convient de rejeter toute autre alternative faute d'efficacité et d'efficience suffisamment attestée (notamment la coréglementation et l'autorégulation par le secteur, l'inaction au niveau de l'Union européenne, la protection par l'arrangement de Lisbonne¹³, le remplacement par un système de notification pour les indications géographiques nationales et la protection par la marque communautaire collective existante). L'analyse d'impact a mis en évidence de nombreux motifs qui justifient de réduire la complexité et de faciliter la mise en œuvre en fusionnant le système relatif aux produits agricoles et aux denrées alimentaires avec ceux relatifs aux secteurs des boissons alcoolisées, tout en sauvegardant les spécificités de chaque système. Toutefois, l'analyse d'impact a pris en compte l'opposition de certaines parties à l'égard de cette option.

L'analyse des données relatives aux prix a révélé que les revenus des producteurs générés par les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) sont plus élevés que ceux générés par les produits sans dénomination et que les produits à AOP se vendent à un prix plus élevé que les produits à IGP. La valeur globale des produits agricoles et des denrées alimentaires commercialisés comme AOP et IGP s'élève à 14,2 milliards EUR (1997) en prix de gros et est estimé à 21 milliards EUR en prix à la consommation. En ce qui concerne les échanges au sein du marché intérieur, 18,4 % des produits bénéficiant d'AOP et d'IGP sont commercialisés en dehors de leur État membre de production.

L'analyse d'impact a mis en évidence le fait que la fusion des instruments relatifs aux appellations d'origine protégées (AOP) et aux indications géographiques protégées (IGP) risque de diminuer les avantages du point de vue de la valeur ajoutée attachés au label AOP. En ce qui concerne les incidences sur l'environnement, des études montrent que certains produits à AOP/IGP sont issus de systèmes d'exploitation agricoles peu intensifs à haute valeur environnementale. Ces AOP et IGP fournissent une assise économique aux biens publics environnementaux. Dans le cadre des

¹³ Arrangement de Lisbonne concernant la protection des Indications géographiques et leur enregistrement international (1958)

options analysées, les producteurs peuvent inclure des conditions environnementales dans des cas appropriés.

Concernant les **spécialités traditionnelles garanties**, trois options ont été analysées: l'introduction de la mention «traditionnel» en tant que mention de qualité facultative et l'abolition du système actuel; l'inaction au niveau de l'UE; la simplification du système actuel (n'autorisant que l'enregistrement avec réservation de la dénomination). L'analyse d'impact a montré que la suppression du système des STG entraînerait, pour les dénominations protégées, une perte des avantages économiques et sociaux liés à la protection des dénominations à l'échelle de l'UE, ce qui a été jugé inacceptable par les parties intéressées et le législateur de l'UE. En outre, l'option visant à protéger les dénominations dans le cadre du marché unique a été considérée comme une tâche qui ne pouvait être entreprise de manière efficace qu'au niveau de l'Union. Le faible engouement actuel pour le système des spécialités traditionnelles garanties (STG) explique le peu de données disponibles. Des études de cas et des enquêtes mettent en évidence des retombées économiques et sociales positives, y compris la préservation de formes traditionnelles de production, la possibilité de déroger à des règles d'hygiène dans le cas de l'emploi de méthodes traditionnelles, et des avantages économiques créateurs de valeur ajoutée découlant de l'enregistrement des STG.

Concernant les dénominations non protégées, leur abolition n'aurait cependant qu'une incidence économique et sociale limitée, étant donné que cette fonction pourrait être exercée par des systèmes nationaux ou régionaux et est déjà réalisée avec succès dans le cadre de plusieurs systèmes nationaux; le fait d'envisager une action de l'Union dans ce domaine était difficile à justifier pour des motifs de subsidiarité.

Du point de vue social, il est apparu que les dénominations AOP, IGP et STG ont contribué au maintien de formes traditionnelles de production, dans l'intérêt des producteurs et des consommateurs.

Toutefois, tant l'analyse d'impact portant sur les indications géographiques que celle concernant les spécialités traditionnelles garanties avaient souligné l'incapacité généralisée des deux systèmes à favoriser la participation des très **petits producteurs**; en dépit du fait que les petits producteurs sont souvent assimilés à des personnes pratiquant une production de type artisanal, des méthodes traditionnelles et une commercialisation locale, les systèmes de l'UE sont jugés contraignants en termes d'application, requièrent des contrôles coûteux et exigent le respect d'un cahier des charges. En conséquence, des études et des analyses supplémentaires seront menées afin d'évaluer les problèmes que doivent affronter les petits producteurs pour participer aux systèmes de qualité de l'Union. Sur la base des résultats de cette analyse, la Commission peut proposer des mesures de suivi appropriées.

Concernant les **normes de commercialisation**, l'analyse d'impact entreprise dans le cadre de la communication de 2009, se poursuivra en tant que de besoin parallèlement aux propositions sur les normes spécifiques dans le cadre de la délégation de compétences pour laquelle un cadre légal a été créé dans le contexte de la mise en conformité du règlement n° 1234/2007 avec le traité de Lisbonne.

Les textes des analyses d'impact sont consultables à l'adresse Internet suivante:

3. ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE LA PROPOSITION

3.1. Résumé des mesures proposées

Le règlement unique concernant les systèmes de qualité des produits agricoles regroupe trois systèmes complémentaires (appellations d'origine et indications géographiques; spécialités traditionnelles garanties; mentions de qualité facultatives) en un seul dispositif, le tout chapeauté par un comité unique pour la politique de qualité. Un règlement séparé couvre les normes de commercialisation.

3.1.1. *Appellations d'origine et indications géographiques, à l'exclusion des vins, des vins aromatisés et des spiritueux.*

La proposition maintient et renforce le système applicable aux produits agricoles et aux denrées alimentaires mais sans le fusionner avec les systèmes relatifs aux indications géographiques des vins, des spiritueux et des vins aromatisés. Compte tenu des réformes relativement récentes opérées dans le secteur des vins et spiritueux, il est préférable à ce stade que les systèmes restent distincts. La question pourra être réexaminée à une date ultérieure. Dans l'intervalle, les règles régissant le système des produits agricoles et des denrées alimentaires seront alignées sur celles régissant le secteur des vins, le cas échéant.

Les principaux éléments destinés à renforcer et simplifier le système sont:

- la reconnaissance des rôles et responsabilités des groupements¹⁴ qui sollicitent l'enregistrement de dénominations en ce qui concerne le suivi, la promotion et la communication;
- le renforcement et la clarification du niveau de protection des dénominations enregistrées et des symboles communs de l'Union;
- le raccourcissement de la procédure d'enregistrement des dénominations;
- la clarification du rôle respectif des États membres et des groupements qui présentent une demande d'enregistrement en ce qui concerne l'application des mesures de protection des dénominations enregistrées dans l'ensemble de l'Union européenne, et
- des définitions des appellations d'origine et indications géographiques plus conformes à l'usage international.

La proposition rationalise l'actuelle procédure d'enregistrement des appellations d'origine et indications géographiques en raccourcissant les délais; certaines questions juridiques sont également précisées et la terminologie alignée sur la législation récemment adoptée en matière d'indications géographiques des vins. Des règles minimales communes applicables aux contrôles officiels visant à assurer le

¹⁴ Toute association de producteurs ou de transformateurs travaillant avec le même produit, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition.,

respect du cahier des charges et des règles d'étiquetage sur le marché sont également établies. Le champ d'application du règlement est maintenu (produits agricoles destinés à la consommation humaine et certains autres produits) avec l'ajout du chocolat noir.

3.1.2. Spécialités traditionnelles garanties

La proposition maintient le système de réservation des dénominations de spécialités traditionnelles garanties dans l'Union européenne, mais supprime la possibilité d'enregistrer des dénominations sans réservation de leur usage. La publicité sans protection des produits traditionnels est mieux assurée par une action menée au niveau national (voire régional), que par une action effectuée au niveau de l'UE qui ne peut se justifier. Le nouveau système de l'UE pour les spécialités traditionnelles garanties est simplifié (processus d'enregistrement rationalisé par un raccourcissement des délais, procédures alignées sur les procédures applicables aux AOP-IGP) et mieux ciblé: le critère de la tradition est étendu à cinquante ans (au lieu de vingt-cinq ans) pour renforcer la crédibilité du système; le système est limité aux plats cuisinés et aux produits transformés; et enfin les définitions et les critères de procédure sont considérablement simplifiés pour faciliter la compréhension du système.

3.1.3. Mentions de qualité facultatives

Pour ce qui est des mentions de qualité facultatives, qui ont en commun avec les systèmes de qualité le fait d'être facultatives et d'aider les agriculteurs à mettre en avant les caractéristiques et propriétés conférant une valeur ajoutée au produit sur le marché, il est proposé de les inclure dans le présent règlement. Les mentions de qualité facultatives ne sont pas modifiées quant au fond, mais adaptées au cadre législatif du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

3.1.4. Normes de commercialisation

À la lumière de la communication de la Commission sur la politique de qualité des produits agricoles et des discussions auxquelles elle a donné lieu, il est clair que les normes de commercialisation peuvent contribuer à l'amélioration des conditions économiques de production et de commercialisation ainsi qu'à l'augmentation de la qualité des produits. Une exigence minimale de qualité «saine, loyale et marchande» existe déjà dans les mesures de gestion des marchés. L'extension de ces exigences minimales aux produits non couverts par des normes spécifiques peut se révéler utile pour rassurer les consommateurs sur la qualité de base des produits qu'ils achètent.

La proposition tient également compte de la nécessité d'aligner le règlement sur le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et, partant, de déléguer à la Commission les pouvoirs en matière d'adoption et d'élaboration des futures normes.

Dans ce nouveau cadre, une base juridique pour l'obligation d'étiquetage du lieu de production sera introduite pour tous les secteurs. Ainsi, la Commission pourra adopter des actes délégués concernant une éventuelle obligation d'étiquetage du lieu de production au niveau géographique approprié, sur la base des analyses d'impact appropriées et d'une étude au cas par cas, afin de répondre aux attentes des consommateurs en matière de transparence et d'information. Un des premiers secteurs examinés sera le secteur laitier. Parallèlement, la Commission envisage de

maintenir l'obligation d'étiquetage concernant le lieu de production dans les secteurs où cette obligation existe déjà.

3.2. Base juridique (si nécessaire justifier le choix de la base juridique)

Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, article 43, paragraphe 2, et pour le titre II, également article 118, paragraphe 1.

3.3. Principes de subsidiarité et de proportionnalité

Concernant le principe de **subsidiarité**, les systèmes relatifs aux *appellations d'origine et indications géographiques*, aux *spécialités traditionnelles garanties* et aux *mentions de qualité facultatives*, assurent la protection ou la réservation de dénominations et de mentions à valeur ajoutée dans l'ensemble du territoire de l'Union européenne. Il s'ensuit que les producteurs qui ne participent pas auxdits systèmes sont limités dans l'emploi de ces mentions. Si les mentions et les dénominations étaient protégées par les États membres à titre individuel, elles bénéficieraient de degrés de protection différents dans chaque EM, ce qui pourrait induire les consommateurs en erreur, entraver le commerce au sein de l'Union et entraîner une concurrence déloyale entre produits revêtus de dénominations et de mentions de qualité. La détermination de ces droits dans l'Union européenne ne peut être assurée effectivement et efficacement qu'au niveau de l'UE. Les produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP sont commercialisés, à concurrence de 18 % de leur valeur, en dehors de leur État membre d'origine et jouissent d'une protection de la propriété intellectuelle dans l'ensemble de l'UE qui leur est conférée par ce système de dénomination. S'agissant des dénominations protégées au titre du système STG, les ventes qu'elles génèrent dans le marché intérieur sont appréciables pour les producteurs concernés. Les mentions de qualité facultatives concernent également des flux commerciaux significatifs au sein de l'Union européenne; des définitions et des significations divergentes compromettraient le bon fonctionnement du marché.

Les systèmes relatifs aux *appellations d'origine et indications géographiques* et aux *spécialités traditionnelles garanties* reposent sur des symboles de l'Union conçus pour fournir des informations sur la nature de chaque système de qualité. Pour assurer la reconnaissance à l'échelle de l'Union européenne des symboles par les consommateurs et donc faciliter leur compréhension et le commerce transfrontalier des produits de qualité, les symboles doivent être définis au niveau de l'UE.

Le traitement et l'analyse des demandes concernant les *appellations d'origine et indications géographiques* ainsi que les *spécialités traditionnelles garanties* sont des tâches qui n'ont pas besoin d'être effectuées au niveau de l'Union européenne sauf dans la mesure où certains éléments sont concernés. Ceci comprend l'évaluation de l'admissibilité à la protection des dénominations dans l'Union européenne, la garantie des droits d'utilisateurs antérieurs (spécialement ceux implantés en dehors de l'État membre de demande) et le contrôle des demandes dans le but de déceler les erreurs manifestes. La première analyse détaillée d'une demande peut néanmoins être effectuée plus efficacement au niveau national.

La gestion des systèmes d'étiquetage visant à assurer l'identification d'un produit ayant certaines qualités, mais sans avoir d'incidence sur la protection ou la réservation de dénominations dans l'Union européenne, peut être assurée plus

efficacement par les autorités nationales. C'est la raison pour laquelle la proposition révisée du système des spécialités traditionnelles garanties supprime la possibilité permettant d'enregistrer des dénominations non protégées.

Conformément au règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, les contrôles de tous les systèmes relèvent en premier lieu de la responsabilité des autorités nationales compétentes. La supervision des activités de contrôle des États membres doit être réalisée au niveau de l'Union pour assurer la crédibilité de la réglementation relative aux systèmes applicables aux denrées alimentaires dans l'ensemble de l'Union européenne, conformément aux principes fixés dans ledit règlement.

En ce qui concerne le principe de **proportionnalité**, les systèmes relatifs aux *appellations d'origine et indications géographiques* ainsi qu'*aux spécialités traditionnelles garanties*, comportent le strict respect d'un cahier des charges et des contrôles efficaces de la production, ce qui peut se révéler contraignant pour les producteurs. Ces contraintes sont cependant nécessaires et proportionnées pour asseoir la fiabilité du système et fournir au consommateur une garantie effective de conformité. Sans cette garantie, on ne peut attendre du consommateur qu'il paie un juste prix pour les produits de qualité offerts à la vente. En revanche, les systèmes relatifs aux *mentions de qualité facultatives* sont fondés principalement sur les propres déclarations de conformité des producteurs, appuyées par les contrôles agricoles habituels effectués par les États membres sur la base d'une évaluation du risque. Comme les conditions de participation à ces systèmes sont moins contraignantes que celles prévues par les systèmes relatifs aux appellations d'origine et indications géographiques et aux spécialités traditionnelles facultatives, le système de participation et les contrôles sont proportionnellement moins lourds.

Les systèmes de qualité sont un volet essentiel de la stratégie de développement de la politique agricole commune pour encourager les agriculteurs de l'Union européenne à développer leur expertise dans la commercialisation de produits de grande qualité ayant des propriétés et des caractéristiques de production à valeur ajoutée. Il est dès lors vital que tous les agriculteurs puissent bénéficier de ces systèmes. En conséquence, de même que les agriculteurs doivent faire un choix informé quant à la commercialisation de leurs produits de qualité dans le cadre de systèmes assortis de certaines contraintes et certains engagements, de même les bienfaits de cette politique pour le secteur agricole et les consommateurs ne peuvent être obtenus que si la participation auxdits systèmes est ouverte à tous les agriculteurs qui le souhaitent. Il est donc proportionné à l'objectif que les systèmes soient appliqués par chaque État membre dans leurs territoires respectifs.

3.4. **Choix des instruments**

La proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux normes de commercialisation consiste en une modification du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil aligné sur les règles du TFUE.

Le règlement s'accompagne d'une proposition législative parallèle relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles qui remplace les règlements (CE) n° 509/2006 et (CE) n° 510/2006 du Conseil existants et qui intègre des dispositions relatives aux mentions de qualité facultatives figurant actuellement dans

le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur¹⁵ et dans la directive 2001/110/CE relative au miel¹⁶.

4. INCIDENCE BUDGÉTAIRE

La présente proposition n'a aucune incidence budgétaire.

5. ÉLÉMENTS FACULTATIFS: SIMPLIFICATION

Le règlement proposé simplifie la gestion des systèmes en réunissant les différents systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et les mentions de qualité facultatives en un seul acte législatif. Il garantit la cohérence entre les actes et rend les systèmes plus compréhensibles pour les parties concernées. La proposition clarifie et simplifie les dispositions pour les États membres, responsables au premier chef de la mise en œuvre et des contrôles des systèmes.

Les principaux éléments de simplification sont les suivants:

- dans la mesure du possible, les règles relatives aux procédures de demande et aux contrôles sont combinées, ce qui améliore la cohérence des règles entre les systèmes et met fin aux actuelles divergences de procédures;
- les procédures sont, si possible, raccourcies et rationalisées;
- des éclaircissements sont apportés, en particulier en ce qui concerne les droits de propriété intellectuelle;
- des concepts plus simples et plus facilement compréhensibles par les consommateurs sont introduits, notamment dans le cadre du système des spécialités traditionnelles garanties;
- un comité unique (le comité de la politique de la qualité) est institué pour tous les systèmes. Il remplace deux comités, l'un chargé de la gestion des systèmes relatifs aux appellations d'origine et indications géographiques, et l'autre chargé des spécialités traditionnelles garanties.

Pour les normes de commercialisation, la proposition de modification du règlement (CE) n° 1234/2007 constituera une simplification en matière de procédure et accroîtra la transparence en ce qui concerne les dispositions relatives aux normes de commercialisation.

¹⁵ JO L 299 du 16/11/2007, p. 45.

¹⁶ JO L 10 du 12/01/2002, p. 47.

Proposition de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

**modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil
en ce qui concerne les normes de commercialisation**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 43, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission européenne,

vu l'avis du Comité économique et social européen¹⁷,

vu l'avis du Comité des régions¹⁸,

après transmission de la proposition aux parlements nationaux,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire,

considérant ce qui suit:

- (1) La communication sur la politique de qualité des produits agricoles présentée par la Commission le 28 mai 2009 fixe les orientations stratégiques visant à améliorer la politique de qualité des produits agricoles dans l'Union¹⁹. Il convient de tenir compte de ladite communication et des discussions portant sur ses principaux éléments auxquelles elle a donné lieu au sein du Parlement européen, du Conseil, du Comité économique et social européen et du Comité des régions, ainsi que des nombreuses contributions formulées dans le cadre de la consultation publique. En particulier, il est jugé approprié de maintenir des normes de commercialisation par secteurs ou par produits, afin de tenir compte des attentes des consommateurs et de contribuer à l'amélioration des conditions économiques de production et de commercialisation des produits agricoles ainsi que de leur qualité.
- (2) 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»)²⁰ a conservé l'approche sectorielle en matière de normes de commercialisation prévue par les organisations communes de marché antérieures. Les normes de commercialisation ont évolué au coup par coup, instrument par instrument ou produit par produit. Une approche plus cohérente contribuerait à rendre celles-ci plus compréhensibles pour les

¹⁷ JO C ... du ..., p.

¹⁸ JO C ... du ..., p.

¹⁹ COM(2009) 234 du 28/05/2009

²⁰ JO L 299 du 16.11.2007, p.45.

consommateurs et aiderait les producteurs à mieux les informer sur les caractéristiques et propriétés de leurs produits. Il y a donc lieu d'introduire des dispositions de type horizontal.

- (3) Le règlement (CE) n° 1234/2007 confère à la Commission des compétences au titre de la mise en œuvre de certaines dispositions relatives aux normes de commercialisation.
- (4) Du fait de l'entrée en vigueur du traité de Lisbonne, il est nécessaire d'aligner sur les articles 290 et 291 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (TFUE) les compétences conférées à la Commission pour mettre en œuvre les dispositions concernant les normes de commercialisation prévues par le règlement (CE) n° 1234/2007.
- (5) Il convient que la Commission ait le pouvoir d'adopter des actes délégués conformément à l'article 290 du TFUE afin de compléter ou de modifier certains éléments non essentiels de la partie II, titre II, chapitre I, section I, du règlement (CE) n° 1234/2007. Il convient de préciser les éléments pour lesquels ces pouvoirs délégués peuvent être exercés, ainsi que les conditions de cette délégation.
- (6) Afin de garantir une application uniforme des normes de commercialisation dans tous les États membres, il y a lieu de conférer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes d'exécution conformément aux dispositions de l'article 291 du TFUE. Sauf disposition contraire explicite, il convient que la Commission adopte ces actes d'exécution conformément aux dispositions du règlement (UE) n° XX/XXXX du Parlement européen et du Conseil relatif à...[à compléter après l'adoption du règlement sur les mécanismes de contrôle, visés à l'article 291, paragraphe 2, du TFUE, actuellement objet de discussions au Parlement européen et au Conseil].
- (7) L'application de normes de commercialisation aux produits agricoles peut contribuer à améliorer les conditions économiques de production et de commercialisation ainsi qu'à augmenter la qualité des produits. La mise en œuvre de telles normes est donc dans l'intérêt des producteurs, des commerçants et des consommateurs.
- (8) Afin de garantir que tous les produits sont de qualité saine, loyale et marchande, et sans préjudice des dispositions adoptées dans le secteur alimentaire et, en particulier, de la législation alimentaire générale figurant dans le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires²¹, une norme de commercialisation générale de base telle que prévue par la communication de la Commission susmentionnée est jugée appropriée pour les produits non couverts par des normes de commercialisation par secteurs et par produits. Lorsque ces produits sont conformes à une norme internationale applicable, le cas échéant, il convient qu'ils soient considérés comme conformes à la norme de commercialisation générale.
- (9) Pour certains secteurs et/ou produits, les définitions, les dénominations et/ou les dénominations de vente constituent un élément important pour la détermination des conditions de la concurrence. En conséquence, il convient d'établir des définitions, des

²¹ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

dénominations et des dénominations de vente pour ces secteurs et/ou produits, à utiliser obligatoirement dans l'Union pour la commercialisation des produits qui sont conformes aux exigences correspondantes.

- (10) Dans le cadre du règlement (CE) n° 1234/2007, la Commission a été chargée jusqu'ici de l'adoption des dispositions relatives aux normes de commercialisation dans certains secteurs. Étant donné la nature technique de ces normes et compte tenu de la nécessité d'améliorer constamment leur efficacité et de les adapter à l'évolution des pratiques commerciales, il est opportun d'étendre cette approche aux secteurs des plantes vivantes, tout en précisant les critères à prendre en compte par la Commission lorsqu'elle définit les règles applicables.
- (11) Il importe que les normes de commercialisation assurent un approvisionnement du marché en produits de qualité normalisée et satisfaisante. Il convient qu'elles portent notamment sur les définitions, le classement en catégories, la présentation et l'étiquetage, le conditionnement, le mode de production, la conservation, le transport, les informations relatives aux producteurs, le contenu de certaines substances, les documents administratifs y afférents, l'entreposage, la certification, la commercialisation et les délais.
- (12) En particulier, compte tenu de l'intérêt des consommateurs pour obtenir une information appropriée et transparente sur le produit, il devrait être possible de déterminer des indications appropriées concernant le lieu de production, suivant une approche au cas par cas au niveau géographique approprié, tout en prenant en considération les spécificités de certains secteurs, notamment en ce qui concerne les produits agricoles transformés.
- (13) Il convient de déterminer certaines pratiques œnologiques et restrictions applicables dans le cadre de la production vinicole.
- (14) Lors de la définition des normes de commercialisation par secteurs ou par produits, il convient que la Commission prenne en considération les attentes des consommateurs, la spécificité de chaque secteur et les recommandations des organismes internationaux. Afin de se conformer aux normes internationales, pour ce qui est des pratiques œnologiques, il convient que la Commission s'appuie de manière générale sur les pratiques œnologiques recommandées par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).
- (15) Par ailleurs, afin d'éviter les abus concernant la qualité et l'authenticité des produits proposés au consommateur, il peut se révéler nécessaire d'adopter des dispositions spéciales, notamment des méthodes d'analyse. Afin de garantir le respect des normes de commercialisation, il est nécessaire de prévoir des contrôles et d'infliger des sanctions en cas de non-respect des obligations. Les États membres devront assumer la responsabilité de ces contrôles.
- (16) Il convient que les normes de commercialisation s'appliquent en principe à tous les produits commercialisés dans l'Union. Enfin, ce règlement prévoit des règles spéciales pour les produits importés de pays tiers selon lesquelles des dispositions spéciales en vigueur dans certains pays tiers peuvent justifier l'octroi de dérogations aux normes de commercialisation lorsque l'équivalence de la législation de l'Union est garantie. Il

importe que les dispositions relatives au vin soient appliquées à la lumière des accords conclus conformément à l'article 218 du TFUE.

- (17) Il est opportun d'établir des règles pour le classement des variétés à raisin de cuve selon lesquelles les États membres produisant plus de 50 000 hectolitres par an continuent d'assumer la responsabilité d'établir le classement des variétés à raisins de cuve à partir desquelles il est autorisé de produire du vin sur leur territoire. Il convient à cet égard d'exclure certaines variétés à raisins de cuve.
- (18) En ce qui concerne les matières grasses tartinables, il y a lieu de permettre aux États membres d'adopter ou de maintenir certaines dispositions nationales établissant des niveaux de qualité.
- (19) Pour le secteur du vin, il convient d'autoriser les États membres à limiter ou exclure l'utilisation de certaines pratiques œnologiques autorisées et à prévoir des restrictions plus sévères, pour les vins produits sur leur territoire, ainsi que pour l'utilisation, à titre expérimental, de pratiques œnologiques non autorisées dans des conditions à définir.
- (20) Il convient donc de modifier en conséquence le règlement (CE) n° 1234/2007,

ONT ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 1234/2007 est modifié comme suit:

- 1)* Un nouvel article 4 *bis* est inséré:

«Article 4 bis

[Adoption d'actes délégués et d'actes d'exécution]

Sauf disposition contraire explicite prévue au présent règlement, lorsque des pouvoirs sont conférés à la Commission, celle-ci agit conformément à la procédure visée à l'article 196 *bis* pour ce qui est des actes délégués et conformément à la procédure visée à l'article 196 *ter* pour ce qui est des actes d'exécution.

- 2) Dans la partie II, titre II, chapitre I, section I, les nouveaux articles suivants sont insérés avant l'article 113:

«Article 112 bis

Champ d'application

Sans préjudice des autres dispositions applicables aux produits énumérés à l'annexe I et à l'alcool éthylique d'origine agricole visé à l'annexe II, partie I, ainsi qu'aux dispositions arrêtées dans le secteur vétérinaire et dans celui des denrées alimentaires, visant à garantir le respect des normes d'hygiène et de salubrité des produits et à protéger la santé des personnes et des animaux, la présente section fixe

les règles concernant la norme générale de commercialisation et les normes de commercialisation par secteur et/ou par produit pour les produits énumérés à l'annexe I et pour l'alcool éthylique d'origine agricole visé à l'annexe II, partie I.»

Article 112 ter

Conformité avec la norme générale de commercialisation

1. Aux fins du présent règlement, un produit respecte la «norme générale de commercialisation» s'il est de qualité saine, loyale et marchande.
2. En l'absence de normes de commercialisation visées aux articles 112 *sexties*, 112 *septies* et 112 *nonies* et aux directives 2000/36/CE*, 2001/112/CE**, 2001/113/CE***, 2001/114/CE****, 2001/110/CE*****, 2001/111/CE***** du Conseil, les produits énumérés à l'annexe I du présent règlement qui sont prêts pour la vente au détail en tant que denrée alimentaire au sens de l'article 3, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ***** peuvent uniquement être commercialisés s'ils sont conformes à la norme générale de commercialisation.
3. Un produit est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation s'il est destiné à être commercialisé conformément à une norme applicable, le cas échéant, adoptée par l'une des organisations internationales incluses dans la liste figurant à l'annexe XII *ter*.

Article 112 quater

Pouvoirs délégués concernant la norme générale de commercialisation

Afin de répondre à l'évolution de la situation du marché, en tenant compte de la spécificité de chaque secteur, la Commission, peut, au moyen d'actes délégués, adopter et modifier des critères de la norme générale de commercialisation visée à l'article 112 *ter*, paragraphe 1, et des règles concernant la conformité visée audit article, paragraphe 3, voire y déroger.

Article 112 quinquies

Normes de commercialisation par secteurs ou par produits

Les produits pour lesquels des normes de commercialisation ont été fixées par secteurs ou par produits ne peuvent être commercialisés dans l'Union qu'en conformité avec lesdites normes.

Article 112 sexties

Établissement et contenu des normes de commercialisation par secteurs ou par produits

1. Pour répondre aux attentes des consommateurs et contribuer à l'amélioration des conditions économiques de production et de commercialisation des produits agricoles et de leur qualité, la Commission peut, au moyen d'actes délégués, adopter des normes de commercialisation par secteur ou par produit visé à l'article 112 *bis*, à tous les stades de la commercialisation, ainsi que des dérogations et exemptions à l'application de ces normes afin de s'adapter aux conditions de marché en évolution constante, aux demandes nouvelles des consommateurs ainsi qu'aux évolutions des normes internationales concernées et afin d'éviter de créer des obstacles à l'innovation.
2. Les normes de commercialisation visées au paragraphe 1 peuvent avoir trait, le cas échéant, aux exigences suivantes:
 - a) les définitions, dénominations et/ou dénominations de vente autres que celles fixées dans le présent règlement et les listes de carcasses et parties desdites listes auxquelles s'applique l'annexe XII *bis*;
 - b) les critères de classement comme la catégorie, le poids, la taille et l'âge;
 - c) la variété végétale ou la race animale ou le type commercial;
 - d) la présentation, les dénominations de vente, l'étiquetage lié aux normes de commercialisation obligatoires, le conditionnement, les règles applicables aux centres de conditionnement, le marquage, l'emballage, l'année de récolte et l'utilisation de mentions spécifiques;
 - e) les critères comme l'aspect, la consistance, la conformation, les caractéristiques du produit;
 - f) les substances spécifiques utilisées dans la production ou les composants ou éléments constitutifs, y compris leur contenu quantitatif, leur pureté et leur identité;
 - g) le mode d'élevage et la méthode de production, y compris les pratiques œnologiques et les règles administratives y afférentes ainsi que le circuit d'opération;
 - h) le coupage de moût et de vin y compris leurs définitions, mélange et restrictions y afférentes;
 - i) la méthode de conservation et la température;
 - j) le lieu de production et/ou l'origine;
 - k) la fréquence de collecte, de livraison, de conservation et de manipulation;
 - l) l'identification ou l'enregistrement du producteur et/ou des installations industrielles dans lesquelles le produit a été fabriqué ou transformé;

- m) la teneur en eau;
 - n) les restrictions concernant l'usage de certaines substances et/ou le recours à certaines pratiques;
 - o) l'utilisation spécifique;
 - p) les documents commerciaux, les documents d'accompagnement et les registres à tenir;
 - q) le stockage, le transport;
 - r) la procédure de certification;
 - s) les conditions régissant la cession, la détention, la circulation et l'utilisation de produits non-conformes aux normes de commercialisation par secteurs ou par produits visés au paragraphe 1 et/ou les définitions, dénominations et dénominations de vente visées à l'article 112 *septies*, ainsi que l'élimination des sous-produits;
 - t) les délais;
 - u) les notifications par les États membres, les notifications de différents établissements aux autorités compétentes des États membres et les modalités d'obtention des informations statistiques concernant les marchés des différents produits;
3. Les normes de commercialisation par secteurs ou par produits visés au paragraphe 1 sont établies sans préjudice des dispositions relatives aux mentions de qualité facultatives figurant dans le règlement du Parlement européen et du Conseil***** [Règlement concernant les systèmes de qualité applicables aux produits agricoles], et tenant compte:
- a) i) des spécificités des produits concernés;
 - b) ii) de la nécessité de garantir des conditions permettant le bon écoulement de ces produits sur le marché;
 - c) de l'intérêt des consommateurs à l'égard d'une information ciblée et transparente, y compris à l'égard du lieu de production à déterminer au cas par cas au niveau géographique pertinent;
 - d) des méthodes utilisées pour déterminer leurs caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, le cas échéant;
 - e) des recommandations normalisées adoptées par les organisations internationales.

Article 112 septies

Définition, dénomination et/ou dénomination de vente concernant certains secteurs et/ou certains produits

1. Les définitions, dénominations et/ou dénominations de vente prévues à l'annexe XII *bis* s'appliquent aux secteurs ou aux produits suivants:
 - a) huile d'olive et olives de table,
 - b) vin,
 - c) viande bovine,
 - d) lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine,
 - e) viande de volailles,
 - f) matières grasses tartinables destinées à la consommation humaine
2. Une définition, dénomination ou dénomination de vente visée à l'annexe XII *bis* ne peut être utilisée dans l'Union que pour la commercialisation d'un produit satisfaisant aux exigences correspondantes définies à l'annexe XII *bis*.
3. Pour s'adapter au progrès technique ainsi qu'à l'évolution des attentes des consommateurs et éviter de créer des obstacles en matière d'innovation des produits, la Commission peut, au moyen d'actes délégués, adopter les modifications, dérogations ou exemptions nécessaires en ce qui concerne les définitions et dénominations de vente visées à l'annexe XII *bis*.

Article 112 octies

Tolérance

Afin de tenir compte de la spécificité de chaque secteur, la Commission peut, au moyen d'actes délégués, adopter une tolérance pour chaque norme au-delà de laquelle l'ensemble du lot de produits sera considéré comme ne respectant pas la norme.

Article 112 nonies

Pratiques œnologiques

1. Si l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a recommandé et publié des méthodes d'analyse permettant d'établir la composition de produits de même que des règles permettant d'établir si ces produits ont fait l'objet de traitements en violation des pratiques œnologiques autorisées, il y a lieu d'appliquer lesdites méthodes et règles.

En l'absence de méthodes ou de règles recommandées et publiées par l'OIV, les méthodes et les règles à appliquer sont adoptées selon la procédure prévue à l'article 112 *sexties*, paragraphe 2, point g).

En attendant l'adoption des dispositions précitées, les méthodes et les règles à appliquer sont celles autorisées par l'État membre concerné.

2. Seules les pratiques œnologiques autorisées conformément à l'annexe XII *quater* et prévues à l'article 112 *sexties*, paragraphe 2, point g) et à l'article 112 *duodecies*, paragraphes 2 et 3, sont utilisées dans la production et la conservation dans l'Union de produits du secteur vitivinicole.

Les dispositions du premier alinéa ne s'appliquent pas:

- a) aux jus de raisins et jus de raisins concentrés;
- b) aux moûts de raisins et moûts de raisins concentrés destinés à l'élaboration de jus de raisins.

Les pratiques œnologiques autorisées ne sont utilisées qu'aux fins d'une bonne vinification, d'une bonne conservation ou d'un bon élevage du produit.

Les produits du secteur vitivinicole sont élaborés dans l'Union conformément aux restrictions applicables, telles qu'elles sont énoncées à l'annexe XII *quater*.

Les produits du secteur vitivinicole énumérés à l'annexe XII *bis*, partie II, qui sont élaborés selon des pratiques œnologiques non autorisées à l'échelle de l'Union ou, le cas échéant, au niveau national, ou qui contreviennent aux restrictions établies à l'annexe XII *quater* ne sont pas commercialisables dans l'Union.

3. Lorsqu'elle autorise des pratiques œnologiques visées à l'article 112 *sexties*, paragraphe 2, point g), la Commission:
 - a) se fonde sur les pratiques œnologiques et les méthodes d'analyse recommandées et publiées par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) ainsi que sur les résultats de l'utilisation expérimentale de pratiques œnologiques non encore autorisées;
 - b) prend en compte la question de la protection de la santé publique;
 - c) prend en considération les risques éventuels que le consommateur soit induit en erreur, en raison de sa perception bien établie du produit et des attentes correspondantes, et eu égard à la disponibilité et à la faisabilité des moyens d'information permettant de supprimer ces risques;
 - d) veille à ce que soient préservées les caractéristiques naturelles et essentielles du vin et à ce que la composition du produit concerné ne subisse aucune modification importante;
 - e) veille à garantir un niveau minimal acceptable de protection de l'environnement;

- f) observe les règles générales en matière de pratiques œnologiques et de restrictions qui sont établies à l'annexe XII *quater*.

Article 112 decies

Variétés à raisins de cuve

1. Les produits dont la liste figure à l'annexe XII *bis*, partie II, et qui sont fabriqués dans l'Union sont élaborés à partir de raisin des variétés répondant aux conditions requises pour être classées conformément au paragraphe 2 du présent article ci-après.
2. Sous réserve du paragraphe 3, il incombe aux États membres de décider des variétés à raisins de cuve qu'il est autorisé de planter, de replanter ou de greffer sur leur territoire aux fins de la production vitivinicole.

Seules les variétés à raisins de cuve répondant aux conditions suivantes peuvent être classées par les États membres:

- a) la variété considérée appartient à l'espèce *Vitis vinifera* ou provient d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*;
- b) la variété n'est pas l'une des variétés suivantes: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton et Herbemont.

Lorsqu'une variété à raisins de cuve est éliminée du classement visé au premier alinéa, elle est arrachée dans un délai de quinze ans suivant son élimination.

3. Les États membres dont la production de vin ne dépasse pas 50 000 hectolitres par campagne, calculés sur la base de la production moyenne au cours des cinq campagnes précédentes, sont dispensés de l'obligation de classement visée au paragraphe 2, premier alinéa.

Toutefois, dans les États membres visés au premier alinéa également, seules les variétés répondant aux conditions énoncées au paragraphe 2, deuxième alinéa, peuvent être plantées, replantées ou greffées aux fins de la production de vin.

4. Par dérogation au paragraphe 2, premier et troisième alinéas, et au paragraphe 3, deuxième alinéa, la plantation, la replantation ou la greffe de variétés à raisins de cuve suivantes sont autorisées à des fins expérimentales et de recherche scientifique:
 - a) les variétés à raisins de cuve qui n'ont pas été classées par les États membres visés au paragraphe 3;
 - b) les variétés à raisins de cuve qui ne répondent pas aux conditions énoncées au paragraphe 2, deuxième alinéa, points a) et b), pour ce qui est des États membres visés au paragraphe 3.
5. Les vignes des superficies encépagées en variétés à raisins de cuve aux fins de la production de vin en violation des paragraphes 2, 3 et 4 sont arrachées.

Toutefois, il n'y a pas d'obligation de procéder à l'arrachage des vignes de ces superficies lorsque la production concernée est destinée exclusivement à la consommation familiale du producteur.

6. Les États membres prennent les mesures qui s'imposent pour vérifier le respect par les producteurs des dispositions énoncées aux paragraphes 2 à 5.

Article 112 undecies

Vin pour un usage déterminé

Exception faite des vins en bouteille dont il est possible de démontrer que la mise en bouteille est antérieure au 1^{er} septembre 1971, tout vin élaboré à partir des variétés à raisins de cuve visées dans les classements établis en application de l'article 112 *decies*, paragraphe 2, premier alinéa, mais n'entrant dans aucune des catégories établies à l'annexe XII *bis* n'est utilisé que pour la consommation familiale du viticulteur, la production de vinaigre de vin ou la distillation.

Article 112 duodecies

Règles nationales applicables à certains produits et/ou secteurs

1. Sans préjudice de l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, les États membres peuvent adopter ou maintenir des règles nationales fixant différents niveaux de qualité pour les matières grasses tartinables. Ces règles doivent permettre l'évaluation desdits niveaux de qualité en fonction de critères concernant, notamment, les matières premières utilisées, les caractéristiques organoleptiques des produits, ainsi que leur stabilité physique et microbiologique.

Les États membres qui font usage de cette faculté assurent que les produits des autres États membres qui respectent les critères établis par ces règles nationales ont accès dans des conditions non discriminatoires à l'utilisation de mentions qui, en vertu de ces dispositions, font état du respect desdits critères.

2. Les États membres peuvent limiter ou exclure l'utilisation de certaines pratiques œnologiques autorisées, et prévoir des restrictions plus sévères, pour des vins produits sur leur territoire, et ce en vue de renforcer la préservation des caractéristiques essentielles des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, des vins mousseux et des vins de liqueur.

Les États membres communiquent ces limitations, exclusions et restrictions à la Commission, qui les porte à la connaissance des autres États membres.

3. Les États membres peuvent autoriser l'utilisation expérimentale de pratiques œnologiques non autorisées dans les conditions spécifiées par la Commission au moyen d'actes délégués adoptés conformément au paragraphe 4.
4. Dans l'optique d'une application correcte et transparente, la Commission peut, au moyen d'actes délégués, préciser les conditions d'application des

paragraphe 1, 2 et 3 ainsi que les conditions de détention, circulation et utilisation des produits obtenus à partir des pratiques expérimentales visées au paragraphe 3.

Article 112 terdecies

Normes de commercialisation relatives à l'importation et l'exportation

Afin de tenir compte des particularités des échanges entre l'Union et certains pays tiers et de la spécificité de certains produits agricoles, la Commission peut, au moyen d'actes délégués, définir les conditions dans lesquelles les produits importés sont considérés comme ayant un niveau de conformité équivalent avec les exigences de l'Union en ce qui concerne les normes de commercialisation et qui autorise les mesures dérogatoires à l'article 112 *quinquies*, et déterminer les modalités d'application des normes de commercialisation applicables aux produits exportés à partir de l'Union.

Article 112 quaterdecies

Dispositions particulières relatives aux importations de vin

1. Sauf dispositions contraires, notamment dans les accords conclus conformément à l'article 218 du TFUE, les dispositions relatives aux appellations d'origine et aux indications géographiques et à l'étiquetage figurant à la section I bis, sous-section I du présent chapitre, ainsi que les définitions et les dénominations de vente visées à l'article 112 *septies* du présent règlement s'appliquent aux produits relevant des codes NC 2009 61, 2009 69 et 2204 qui sont importés dans l'Union.
2. Sauf si les accords conclus conformément à l'article 218 du TFUE en disposent autrement, les produits visés au paragraphe 1 du présent article sont élaborés selon les pratiques œnologiques recommandées et publiées par l'OIV ou autorisées par l'Union sur la base du présent règlement et de ses mesures d'exécution.
3. L'importation des produits visés au paragraphe 1 est soumise à la présentation:
 - a) d'une attestation confirmant le respect des dispositions visées aux paragraphes 1 et 2, devant être établie par un organisme compétent figurant sur une liste rendue publique par la Commission dans le pays d'origine du produit;
 - b) d'un rapport d'analyse établi par un organisme ou service désigné par le pays d'origine du produit, dans la mesure où le produit est destiné à la consommation humaine directe.

Article 112 quinquedecies

Contrôles nationaux

Les États membres procèdent à des contrôles, sur la base d'une analyse de risque pour vérifier la conformité des produits avec les règles fixées dans la présente section et, le cas échéant, prennent des sanctions administratives.

Article 112 sexdecies

Compétences d'exécution

La Commission adopte, au moyen d'actes d'exécution, toutes les mesures qui s'imposent en ce qui concerne la présente section, lesquelles portent, notamment, sur les éléments suivants:

- a) établir les modalités d'application de la norme générale de commercialisation;
- b) fixer les modalités d'application des définitions et des dénominations de vente prévues à l'annexe XII *bis*;
- c) dresser la liste des produits visés à l'annexe XII *bis*, partie III, point 5, deuxième alinéa et à l'annexe XII *bis*, partie VI, sixième alinéa, point a), sur la base des listes indicatives de produits que les États membres considèrent comme correspondant sur leurs territoires respectifs aux produits visés à l'annexe XII *bis*, partie III, point 5, deuxième alinéa, et à l'annexe XII *bis*, partie VI, sixième alinéa, point a), et que les États membres notifient à la Commission.
- d) établir les règles de mise en œuvre des normes de commercialisation par secteurs ou par produits, y compris les modalités détaillées concernant le prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse pour déterminer la composition des produits;
- e) fixer les règles permettant d'établir si les produits ont fait l'objet de procédés contraires aux pratiques œnologiques autorisées;
- f) fixer les règles d'exécution des contrôles de conformité avec les normes de commercialisation par secteurs ou par produits;
- g) définir les règles de fixation du niveau de tolérance;
- h) arrêter les dispositions concernant les autorités chargées de l'exécution des contrôles de conformité ainsi que celles concernant le contenu, la fréquence et le stade de commercialisation auquel ces contrôles doivent être réalisés;
- i) arrêter les mesures appropriées à l'application de la dérogation prévue à l'article 112 *terdecies*.

* JO L 197 du 3.8.2000, p. 19.

** JO L 10 du 12.1.2002, p. 58.

*** JO L 10 du 12.1.2002, p. 67.

**** JO L 15 du 17.1.2002, p. 19.
***** JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.
***** JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.
***** JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
*****"

- 3) L'article 113 est supprimé.
- 4) L'article 113 *bis* est modifié comme suit:
 - a) Le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

"2. Sauf dispositions contraires prévues par la Commission, les normes de commercialisation visées au paragraphe 1 et toute norme de commercialisation quelconque applicable aux secteurs des fruits et légumes frais et transformés s'appliquent à tous les stades de commercialisation, y compris à l'importation et à l'exportation .
 - b) Au paragraphe 4, la première phrase est remplacée par le texte suivant:

Sans préjudice de toutes dispositions spécifiques que pourrait adopter la Commission en application de l'article 194, notamment en ce qui concerne l'application cohérente dans les États membres des contrôles de conformité, dans les secteurs des fruits et légumes frais et transformés, les États membres vérifient sélectivement, sur la base d'une analyse de risque, la conformité des produits concernés avec les normes de commercialisation applicables. Ces contrôles doivent s'effectuer essentiellement au stade qui précède le départ des zones de production lors du conditionnement ou du chargement de la marchandise. Pour les produits originaires de pays tiers, les contrôles doivent être effectués avant la mise en libre pratique.»
- 5) Les articles 113 *quinquies*, 118, 120, 120 *bis* à 120 *octies*, les points a), b), c), d), e), f), g), h), 1) et j), premier alinéa de l'article 121 ainsi que son deuxième, troisième et quatrième alinéas; et l'article 158 *bis* sont supprimés.
- 6) Dans la partie VII, chapitre I, les articles 196 *bis* et 196 *ter* suivants sont ajoutés:

«Article 196 bis

Actes délégués

1. Le pouvoir d'adopter les actes délégués visés dans le présent règlement est conféré à la Commission pour une période indéterminée. Aussitôt qu'elle adopte un acte délégué, la Commission le notifie simultanément au Parlement européen et au Conseil.
2. La délégation des pouvoirs visée au paragraphe 1 peut être révoquée à tout moment par le Parlement européen ou le Conseil.

L'institution qui a engagé une procédure interne afin de décider si elle entend révoquer la délégation de pouvoir s'efforce d'informer l'autre institution et la Commission dans un délai raisonnable avant d'arrêter sa décision finale, en indiquant les pouvoirs délégués qui pourraient faire l'objet d'une révocation ainsi que les motifs éventuels de celle-ci.

La décision de révocation met un terme à la délégation des pouvoirs définis dans ladite décision. Elle prend effet immédiatement ou à une date ultérieure précisée dans la décision. Elle ne porte pas atteinte à la validité des actes délégués qui sont déjà en vigueur. Elle est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*.

3. Le Parlement européen et le Conseil peuvent formuler des objections à l'égard de l'acte délégué dans un délai de deux mois à compter de la date de notification. À l'initiative du Parlement européen ou du Conseil, ce délai est prolongé d'un mois.

Si, à l'expiration de ce délai, ni le Parlement européen ni le Conseil n'ont formulé d'objections à l'égard de l'acte délégué, celui-ci est publié au Journal officiel de l'Union européenne et entre en vigueur à la date qu'il précise.

L'acte délégué peut être publié au *Journal officiel de l'Union européenne* et entrer en vigueur avant l'expiration de ce délai si le Parlement européen et le Conseil ont tous deux informé la Commission de leur intention de ne pas soulever d'objections. Si le Parlement européen ou le Conseil soulèvent des objections à l'égard d'un acte délégué, ce dernier n'entre pas en vigueur. L'institution qui émet une objection à l'égard d'un acte délégué en expose les motifs.

Article 196 ter

Comité chargé des actes d'exécution

[Lorsque des actes d'exécution sont adoptés conformément au présent règlement, la Commission est assistée du comité visé à l'article 195 du présent règlement et la procédure visée à l'article [5] du règlement (UE) n° [xxxx/yyyy] (*à compléter après l'adoption du règlement relatif aux modalités de contrôle visé(es) à l'article 291, paragraphe 2, du TFUE, actuellement en cours d'examen par le Parlement européen et le Conseil*) s'applique.]»

- 7) Les annexes *XI bis*, *XI ter*, *XII*, *XIII*, *XIV*, *XV*, *XV bis*, *XV ter*, *XVI* sont supprimées sous réserve de l'article 2, paragraphe 1, du présent règlement.
- 8) De nouvelles annexes *XII bis*, *XII ter* et *XII quater*, dont le texte figure à l'annexe I du présent règlement, sont insérées.

Article 2

1. Les articles *113 bis*, *113 ter*, *114*, *115*, *116* et l'article *117*, paragraphes 1 à 4, du règlement (CE) n° 1234/2007 ainsi que les annexes *XI bis*, chapitre II, deuxième alinéa, et l'annexe *XI bis*, chapitres IV à IX; l'annexe *XII*, chapitre IV, point 2), l'annexe *XIII*, chapitre VI, deuxième alinéa, l'annexe *XIV*, section A, l'annexe *XIV*, section B, chapitre I, points 2) et 3), l'annexe *XIV*, section B, chapitre III, l'annexe *XIV*, section C), l'annexe *XV*, chapitres II, III, IV et VI), dudit règlement continuent

de s'appliquer jusqu'à la date à déterminer conformément au paragraphe 2 aux fins de l'application desdits articles.

2. Afin de garantir la sécurité juridique en ce qui concerne l'application des règles de commercialisation, la Commission fixe, au moyen d'actes délégués, la date à laquelle les dispositions du règlement (CE) n° 1234/2007 visées au paragraphe 1 du présent article, ou des parties de ces dispositions, cessent de s'appliquer au secteur concerné. Cette date est la date d'application des règles de commercialisation qui doivent être établies conformément aux actes délégués prévus dans les modifications introduites par l'article 1^{er}, point 2, du présent règlement.

Article 3

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

Toutefois, l'article 112 *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 inséré à l'article 1^{er}, point 2) du présent règlement, s'applique à compter du [.../un an après l'entrée en vigueur].

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

Fait à Bruxelles,

Par le Parlement européen
Le président

Par le Conseil
Le président

ANNEXE I

«ANNEXE XII bis

Définitions, dénominations et dénominations de vente des produits visés à l'article 112 septies

Aux fins de la présente annexe, la dénomination de vente est le nom sous lequel une denrée alimentaire est vendue, au sens de l'article 5, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil.*

PARTIE I. VIANDE ISSUE DE BOVINS D'ÂGE INFÉRIEUR OU ÉGAL À DOUZE MOIS

I. Définition

Aux fins de cette partie de la présente annexe, on entend par "viandes" l'ensemble des carcasses, viandes avec ou sans os et abats découpés ou non, destinés à l'alimentation humaine, issus de bovins âgés de douze mois au plus, présentés à l'état frais, congelé ou surgelé, qu'ils aient été ou non conditionnés ou emballés.

Au moment de leur abattage, tous les bovins âgés de douze mois au plus sont classés par les opérateurs, sous le contrôle de l'autorité compétente, dans l'une des catégories suivantes:

A) Catégorie V: bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois

Lettre d'identification de la catégorie: V;

B) Catégorie Z: bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois

Lettre d'identification de la catégorie: Z.

II. Dénominations de vente

1. Les viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus ne sont commercialisées dans les États membres que sous la ou les dénominations de vente suivantes, établies pour chacun des États membres:

A) Pour la viande de bovins d'un âge inférieur ou égal à huit mois (lettre d'identification de la catégorie: V):

Pays commercialisation	de	Dénominations de vente à utiliser
Belgique		veau, viande de veau / kalfsvlees / Kalbfleisch
Bulgarie		месо от малки телета

République tchèque	Telecí
Danemark	lyst kalvekød
Allemagne	Kalbfleisch
Estonie	Vasikaliha
Grèce	μοσχάρι γάλακτος
Espagne	ternera blanca, carne de ternera blanca
France	veau, viande de veau
Irlande	Veal
Italie	vitello, carne di vitello
Chypre	μοσχάρι γάλακτος
Lettonie	teļa gaļa
Lituanie	veršiena
Luxembourg	veau, viande de veau / Kalbfleisch
Hongrie	Borjúhús
Malte	Vitella
Pays-Bas	Kalfsvlees
Autriche	Kalbfleisch
Pologne	Cielęcina
Portugal	Vitela
Roumanie	carne de vițel
Slovénie	Teletina
Slovaquie	Teľacie mäso
Finlande	vaalea vasikanliha / ljust kalvkött
Suède	ljust kalvkött
Royaume-Uni	Veal

B) Pour la viande de bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois (lettre d'identification de la catégorie Z):

Pays de commercialisation	Dénominations de vente à utiliser
Belgique	jeune bovin, viande de jeune bovin / jongrundvlees / Jungrindfleisch
Bulgarie	Телешко месо
République tchèque	hovězí maso z mladého skotu
Danemark	Kalvekød
Allemagne	Jungrindfleisch
Estonie	noorloomaliha
Grèce	νεαρό μοσχάρι
Espagne	Ternera, carne de ternera
France	jeune bovin, viande de jeune bovin
Irlande	rosé Veal
Italie	vitellone, carne di vitellone
Chypre	νεαρό μοσχάρι
Lettonie	jaunlopa gaļa
Lituanie	Jautiena
Luxembourg	jeune bovin, viande de jeune bovin / Jungrindfleisch
Hongrie	Növendék marha húsa
Malte	Vitellun
Pays-Bas	rosé kalfsvlees
Autriche	Jungrindfleisch
Pologne	młoda wołowina
Portugal	Vitelão

Roumanie	carne de tineret bovin
Slovénie	meso težjih telet
Slovaquie	mäso z mladého dobytko
Finlande	vasikanliha / kalvkött
Suède	Kalvkött
Royaume-Uni	Beef

2. Les dénominations de vente visées au point 1 peuvent être complétées par l'indication du nom ou de la désignation des morceaux de viande ou de l'abat concernés.
3. Les dénominations de vente énumérées pour la catégorie V au point A) du tableau figurant au point 1 et toute nouvelle dénomination dérivée de ces dénominations de vente ne sont utilisées que si les exigences de la présente annexe sont satisfaites.

En particulier, les termes «veau», «telecí», «Kalb», «μοσχάρι», «ternera», «kalv», «veal», «vitello», «vitella», «kalf», «vitela» et «teletina» ne doivent pas être utilisés dans une dénomination de vente ou figurer sur l'étiquette de viande issue de bovins d'âge supérieur à douze mois.

4. Les conditions visées au point 1 ne s'appliquent pas à la viande issue de bovins pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) n° 510/2006 **, avant le 29 juin 2007.

PARTIE II. PRODUITS DE LA VIGNE

1) Vin

On entend par "vin" le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Le vin:

- a) a, après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe XII *quater*, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5% vol, pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice de la présente annexe, et non inférieur à 9 % vol pour les autres zones viticoles;
- b) a, s'il bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, par dérogation aux normes relatives au titre alcoométrique acquis minimal et après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe XII *quater*, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 4,5 % vol;
- c) a un titre alcoométrique total non supérieur à 15 % vol. Toutefois, par dérogation:
 - la limite maximale du titre alcoométrique total peut atteindre jusqu'à 20 % vol pour les vins obtenus sans aucun enrichissement dans certaines zones viticoles de l'Union, à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1,
 - pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol;
- d) a, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

Le vin appelé «retsina» est le vin produit exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce à partir de moût de raisins traité à la résine de pin d'Alep. L'utilisation de résine de pin d'Alep n'est admise qu'afin d'obtenir un vin "retsina" dans les conditions définies par la réglementation grecque en vigueur.

Par dérogation au point b), les produits dénommés "Tokaji eszencia" et "Tokajská esencia" sont considérés comme des vins.

Toutefois, nonobstant l'article 112 *septies*, paragraphe 2, les États membres peuvent autoriser l'utilisation du terme «vin»:

- accompagné d'un nom de fruit, sous forme de nom composé, pour commercialiser des produits obtenus par fermentation de fruits autres que le raisin; ou
- dans un nom composé.

Toute confusion avec les produits correspondant aux catégories de produits de la vigne énumérées à la présente annexe doit être évitée.

2) **Vin nouveau encore en fermentation**

On entend par "vin nouveau encore en fermentation" le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.

3) **Vin de liqueur**

On entend par "vin de liqueur" le produit:

- a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1;
- c) qui est obtenu à partir:
 - de moût de raisins fermenté,
 - vin,
 - du mélange des produits précités, ou
 - de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour ce qui est de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, à définir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1;
- d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1;
- e) obtenu par addition:
 - i) seul ou en mélange:
 - d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol,

- de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;
- ii) ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - de moût de raisins concentré,
 - d'un mélange d'un des produits visés au point e) i), avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets;
- f) obtenu, par dérogation au point e), pour certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, par addition:
 - i) des produits énumérés au point e) i), seuls ou en mélange; ou
 - ii) d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - alcool de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 95 % vol et non supérieur à 96 % vol,
 - eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol,
 - eau-de-vie de raisins secs ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol; et
 - iii) éventuellement d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
 - 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,
 - moût de raisins concentré,
 - mélange d'un des produits énumérés au point f) ii) avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets.

4) **Vin mousseux**

On entend par "vin mousseux" le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:
 - de raisins frais,
 - de moût de raisins, ou
 - de vin;

- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars; et
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

5) Vin mousseux de qualité

On entend par "vin mousseux de qualité" le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:
 - de raisins frais,
 - de moût de raisins, ou
 - de vin;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars; et
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.

6) Vin mousseux de qualité de type aromatique

On entend par "vin mousseux de qualité de type aromatique", le produit:

- a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vigne spécifiques figurant sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1;

- b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;
- c) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol; et
- d) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol.

7) Vin mousseux gazéifié

On entend par "vin mousseux gazéifié" le produit:

- a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ni d'une indication géographique protégée;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz; et
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

8) Vin pétillant

On entend par "vin pétillant", le produit:

- a) obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; et
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

9) Vin pétillant gazéifié

On entend par "vin pétillant gazéifié" le produit:

- a) obtenu à partir de vin;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; et
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

10) Moût de raisin

On entend par "moût de raisins" le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.

11) Moût de raisins partiellement fermenté

On entend par "moût de raisins partiellement fermenté" le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

12) Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés

On entend par "moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés" le produit provenant de la fermentation partielle d'un moût de raisins obtenu à partir de raisins passerillés, dont la teneur totale en sucre avant fermentation est au minimum de 272 grammes par litre et dont le titre alcoométrique naturel et acquis ne peut être inférieur à 8 % vol. Toutefois, certains vins, à définir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, qui répondent à ces exigences ne sont pas considérés comme du moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés.

13) Moût de raisins concentré

On entend par "moût de raisins concentré" le moût de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 112 *nonies*, paragraphe 1, troisième alinéa, et à l'article 112 *sexdecies*, point d) ne soit pas inférieure à 50,9 %.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré n'excédant pas 1 % vol est admis.

14) Moût de raisins concentré rectifié

On entend par "moût de raisins concentré rectifié" le produit liquide non caramélisé:

- a) obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 112 *nonies*, paragraphe 1, troisième alinéa, et à l'article 112 *sexdecies*, point d), ne soit pas inférieure à 61,7 %;
- b) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;
- c) présentant les caractéristiques suivantes:
 - un pH non supérieur à 5 à 25 o Brix,
 - une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100 sur moût de raisins concentré à 25 o Brix,
 - une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,
 - un indice Folin-Ciocalteu non supérieur à 6,00 à 25 o Brix,

- une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux;
- une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux;
- une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux;
- une conductivité à 25 o Brix et à 20 °C non supérieure à 120 micro-Siemens par centimètre,
- une teneur en hydroxyméthylfurfural non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux;
- présence de mésoinositol.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré rectifié n'excédant pas 1 % vol est admis.

15) Vin de raisins passerillés

On entend par "vin de raisins passerillés" le produit:

- a) obtenu sans enrichissement à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 16 % vol et un titre alcoométrique acquis non inférieur à 9 % vol; et
- c) ayant un titre alcoométrique naturel non inférieur à 16 % vol (ou 272 g sucre/litre).

16) Vin de raisins surmûris

On entend par "vin de raisins surmûris" le produit:

- a) fabriqué sans enrichissement;
- b) ayant un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol; et
- c) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 15 % vol et un titre alcoométrique acquis non inférieur à 12 % vol.

Les États membres peuvent prévoir une période de vieillissement pour ce produit.

17) Vinaigres de vin

On entend par "vinaigre de vin" le vinaigre:

- a) obtenu exclusivement par fermentation acétique du vin; et

- b) ayant une teneur en acidité totale non inférieure à 60 grammes par litre, exprimée en acide acétique.

PARTIE III. LAIT ET PRODUITS LAITIERS

1. La dénomination «lait» est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

Toutefois, la dénomination «lait» peut être utilisée:

- a) pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition ou pour le lait dont on a standardisé la teneur en matière grasse conformément à la partie IV de la présente annexe;
- b) conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée du lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition, à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de ses constituants naturels.
2. Aux fins de la présente annexe, on entend par "produits laitiers" les produits dérivés exclusivement du lait, étant entendu que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait.

Sont réservées uniquement aux produits laitiers:

- a) les dénominations suivantes utilisées à tous les stades de la commercialisation.
- i) lactosérum
 - ii) crème,
 - iii) beurre,
 - iv) babeurre,
 - v) butter-oil,
 - vi) caséines,
 - vii) matière grasse laitière anhydre (MGLA),
 - viii) fromage,
 - ix) yoghourt,
 - x) kéfir,
 - xi) kumis,
 - xii) viili/fil,

xiii) smetana,

xiv) fil;

b) les dénominations au sens de l'article 5 de la directive 2000/13/CE effectivement utilisées pour les produits laitiers.

3. La dénomination "lait" et les dénominations utilisées pour désigner les produits laitiers peuvent également être employées conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner des produits composés dont aucun élément ne remplace ou est destiné à remplacer un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant le produit.

4. L'origine du lait et des produits laitiers qui sont à définir par la Commission est spécifiée, s'ils ne proviennent pas de l'espèce bovine.

5. Les dénominations visées aux points 1, 2 et 3 de la présente partie ne peuvent être utilisées pour aucun produit autre que les produits qui y sont visés.

Toutefois, cette disposition n'est pas applicable à la dénomination des produits dont la nature exacte est connue en raison de l'usage traditionnel et/ou lorsque les dénominations sont clairement utilisées pour décrire une qualité caractéristique du produit.

6. En ce qui concerne un produit autre que les produits visés aux points 1, 2, et 3 de la présente partie, aucune étiquette, aucun document commercial, aucun matériel publicitaire, aucune forme de publicité, telle que définie à l'article 2 de la directive 2006/114/CE du Conseil ***, ni aucune forme de présentation indiquant, impliquant ou suggérant que le produit concerné est un produit laitier, ne peut être utilisé.

Toutefois, pour les produits contenant du lait ou des produits laitiers, la dénomination "lait" ou les dénominations visées au point 2, deuxième alinéa, de la présente partie peuvent être utilisées, uniquement pour décrire les matières premières de base et pour énumérer les ingrédients conformément à la directive 2000/13/CE.

PARTIE IV. LAIT ET PRODUITS LAITIERS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE RELEVANT DU CODE NC 0401

I. Définitions

Aux fins de la présente partie, on entend par:

a) "lait": le produit provenant de la traite d'une ou de plusieurs vaches;

b) "lait de consommation": les produits visés au point III destinés à être livrés en l'état au consommateur;

c) "teneur en matière grasse": le rapport en masse des parties de matières grasses du lait sur 100 parties du lait concerné;

- d) "teneur en matière protéique": le rapport en masse des parties protéiques du lait sur 100 parties du lait concerné (obtenu en multipliant par 6,38 la teneur totale en azote du lait exprimée en pourcentage en masse).

II. Livraison et vente au consommateur final

- 1) Seul le lait répondant aux exigences fixées pour le lait de consommation peut être livré ou cédé sans transformation au consommateur final, soit directement, soit par l'intermédiaire de restaurants, d'hôpitaux, de cantines ou d'autres collectivités similaires.
- 2) Les dénominations de vente pour ces produits sont celles indiquées au point III. Elles sont réservées aux produits qui y sont définis, sans préjudice de leur utilisation dans les dénominations composées.
- 3) Les États membres prévoient des mesures destinées à informer le consommateur de la nature ou de la composition des produits concernés lorsque l'omission de cette information est susceptible de créer une confusion dans l'esprit de celui-ci.

III. Lait de consommation

1. Les produits suivants sont considérés comme lait de consommation:
 - a) lait cru: un lait n'ayant pas été chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent;
 - b) lait entier: un lait traité thermiquement qui, en ce qui concerne sa teneur en matière grasse, répond à l'une des formules suivantes:
 - i) lait entier normalisé: un lait dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % (m/m) au minimum. Toutefois, les États membres peuvent prévoir une catégorie supplémentaire de lait entier dont la teneur en matière grasse est supérieure ou égale à 4,00 % (m/m);
 - ii) lait entier non normalisé: un lait dont la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée. Toutefois, la teneur en matière grasse ne peut être inférieure à 3,50 % (m/m);
 - c) lait demi-écrémé: un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum;
 - d) lait écrémé: un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50 % (m/m) au maximum.

Les laits traités thermiquement qui ne satisfont pas aux exigences relatives à la teneur en matière grasse fixées au premier alinéa, points b), c) et d), sont considérés comme étant des laits de consommation, pour autant que la teneur en matière grasse soit clairement indiquée à une

décimale près et facilement lisible sur l'emballage sous la forme de "... % de matière grasse". Ces laits ne sont pas décrits comme des laits entiers, des laits demi-écrémés ou des laits écrémés.

2. Sans préjudice du point 1) b) ii), ne sont autorisés que:
 - a) la modification de la teneur naturelle en matière grasse du lait par prélèvement ou adjonction de crème ou par addition de lait entier, demi-écrémé ou écrémé, afin de respecter les teneurs en matière grasse prescrites pour le lait de consommation;
 - b) l'enrichissement du lait en protéines issues du lait, en sels minéraux ou en vitamines;
 - c) la réduction de la teneur du lait en lactose par sa conversion en glucose et galactose.

Les modifications de la composition du lait visées aux points b) et c) ne sont admises que si elles sont indiquées sur l'emballage du produit de manière indélébile et de façon clairement visible et lisible. Toutefois, cette indication ne dispense pas de l'obligation d'un étiquetage nutritionnel visé par la directive 90/496/CEE ****du Conseil du 24 septembre 1990. En cas d'enrichissement en protéines, la teneur en protéines du lait enrichi doit être supérieure ou égale à 3,8 % (m/m).

Toutefois, les États membres peuvent limiter ou interdire les modifications de la composition du lait visées aux points b) et c).

3. Le lait de consommation:
 - a) a un point de congélation qui se rapproche du point de congélation moyen constaté pour le lait cru dans la zone d'origine de la collecte;
 - b) a une masse supérieure ou égale à 1028 grammes par litre constatée sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse et à une température de 20 °C ou l'équivalent par litre lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente;
 - c) contient un minimum de 2,9 % (m/m) de matière protéique, constaté sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse ou une concentration équivalente lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente.

PARTIE V. PRODUITS DES SECTEURS DE LA VIANDE DE VOLAILLE

Cette partie de la présente annexe s'applique à la commercialisation, au sein de l'Union, de certains types et de certaines présentations de viandes de volailles, ainsi qu'aux préparations et produits à base de viandes de volailles ou d'abats de volailles des espèces suivantes faisant l'objet d'une profession ou d'un commerce:

- coqs et poules,
- canards,

- oies,
- dindons et dindes,
- pintades.

Les présentes dispositions s'appliquent également à la viande de volaille saumurée couverte par le code NC 0210 99 39.

I. Définitions

- 1) "viande de volaille": la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun autre traitement que par le froid;
- 2) "viande de volaille fraîche": viande de volaille n'ayant été durcie à aucun moment par le froid avant d'être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à -2°C , ni supérieure à $+4^{\circ}\text{C}$. Toutefois, les États membres peuvent fixer des exigences légèrement différentes en matière de température pour la durée minimale nécessaire pour le découpage et la manipulation de la viande de volaille fraîche dans les magasins de détail ou dans les locaux contigus à des points de vente, où le découpage et la manipulation sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe, sur place, au consommateur;
- 3) "viande de volaille congelée": viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas -12°C .
- 4) "viande de volaille surgelée": viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas -18°C , dans la limite des tolérances prévues par la directive 89/108/CEE*****;
- 5) "préparation à base de viande de volaille" : viande de volaille, y compris la viande de volaille ayant été réduite en fragments, à laquelle ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui a subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure interne fibreuse des muscles;
- 6) "préparation à base de viande de volaille fraîche" : préparation à base de viande de volaille pour laquelle a été utilisée de la "viande de volaille fraîche".

Toutefois, les États membres peuvent fixer des exigences légèrement différentes en matière de température, à appliquer pour la durée minimale nécessaire et uniquement dans la mesure nécessaire pour faciliter le découpage et la manipulation réalisés dans l'usine pendant la production de préparations à base de viande de volaille fraîche;
- 7) "produit à base de viande de volaille" : produit à base de viande tel que défini à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) no 853/2004***** , pour lequel a été utilisée de la viande de volaille."

PARTIE VI. MATIÈRES GRASSES TARTINABLES

Les produits visés à l'article 112 *septies* ne peuvent être livrés ou cédés sans transformation au consommateur final, soit directement, soit par l'intermédiaire de restaurants, d'hôpitaux, de cantines ou d'autres collectivités similaires, que s'ils répondent aux exigences établies à l'appendice de la présente annexe.

Les dénominations de vente de ces produits sont celles spécifiées dans la présente partie.

Les dénominations de vente indiquées ci-dessous sont réservées aux produits qui y sont définis relevant des codes NC suivants et dont la teneur en matières grasses est au minimum de 10% mais inférieure à 90 % en poids:

- a) matières grasses du lait relevant des codes NC 0405 et ex2106;
- b) matières grasses relevant du code NC ex1517;
- c) matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux relevant des codes NC ex1517 et ex2106.

La teneur en matières grasses à l'exclusion du sel est égale à au moins deux tiers de la matière sèche.

Ces normes ne s'appliquent toutefois qu'aux produits qui restent solides à une température de 20°C et qui se prêtent à une utilisation comme pâtes à tartiner.

Ces définitions ne s'appliquent pas:

- a) aux dénominations de produits dont la nature exacte ressort clairement de son utilisation traditionnelle et/ou dont la dénomination est manifestement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit;
- b) aux produits concentrés (beurre, margarine, mélanges) dont la teneur en matières grasses est supérieure ou égale à 90 %.

Groupe de matières grasses	Dénominations de vente	Catégories de produits
Définitions		Description complémentaire de la catégorie comportant une indication du % de teneur en poids de matières grasses
<p>A. Matières grasses laitières</p> <p>Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, pour lesquels la matière grasse est la partie valorisante essentielle. Toutefois, d'autres substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, un des constituants du lait.</p>	<p>1. Beurre</p> <p>2. Trois quarts beurre [*]</p> <p>3. Demi-beurre (**)</p> <p>4. Matière grasse laitière à tartiner X %""</p>	<p>Produit ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %.</p> <p>Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 60 % mais inférieure ou égale à 62 %.</p> <p>Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 39 % mais inférieure ou égale à 41 %.</p> <p>Produit dont la teneur en matières grasses laitières figure parmi les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inférieure à 39 %, - supérieure à 41 % et inférieure à 60 %, - supérieure à 62 % mais inférieure à 80 %.
<p>B. Matières grasses</p> <p>Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides propres à la consommation humaine dont la teneur en matières grasses d'origine laitière n'excède pas 3 % de la teneur en matières grasses.</p>	<p>1. Margarine</p> <p>2. Trois quarts margarine (***)</p> <p>3. Demi-margarine (****)</p> <p>4. Matière grasse à tartiner X %</p>	<p>Produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 %.</p> <p>Produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 60 % au moins et de 62 % au maximum.</p> <p>Produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 39 % au moins et de 41 % au maximum.</p> <p>Produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou</p>

		<p>animale avec les teneurs en matières grasses suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none">- inférieure à 39 %,- supérieure à 41 % et inférieure à 60 %,- supérieure à 62 %mais inférieure à 80 %.
--	--	--

Groupe de matières grasses	Dénominations de vente	Catégories de produits
Définitions		Description complémentaire de la catégorie comportant une indication du % de teneur en poids de matières grasses
<p>C. Matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux</p> <p>Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides propres à la consommation humaine avec une teneur en matières grasses laitières située entre 10 et 80 % de la teneur en matières grasses.</p>	<p>1. Mélange</p> <p>2. Trois quarts matière grasse composée (*****)</p> <p>3. Demi-matière grasse composée (*****)</p> <p>4. Mélange de matières grasses à tartiner X %</p>	<p>Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 %.</p> <p>Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 60 % et de 62 % au maximum.</p> <p>Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 39 % et de 41 % au maximum.</p> <p>Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec les teneurs en matières grasses suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inférieure à 39 %, - supérieure à 41 % et inférieure à 60 %, - supérieure à 62 % mais inférieure à 80 %.

(*) Correspondant en langue danoise à "smør 60".

(**) Correspondant en langue danoise à "smør 40".

(***) Correspondant en langue danoise à "margarine 60".

(****) Correspondant en langue danoise à "margarine 40".

(*****) Correspondant en langue danoise à "blandingsprodukt 60".

(*****) Correspondant en langue danoise à "blandingsprodukt 40".

Remarque : La composante en matières grasses laitières des produits mentionnés dans la présente partie ne peut être modifiée que par un procédé physique.

PARTIE VII. DESCRIPTIONS ET DÉFINITIONS DES HUILES D'OLIVE ET DES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE

L'utilisation des descriptions et des définitions des huiles d'olive et huiles de grignons d'olive figurant dans la présente partie est obligatoire aux fins de la commercialisation des produits concernés dans l'Union et, dans la mesure où cela est compatible avec la réglementation internationale contraignante, dans les échanges avec les pays tiers.

Seules les huiles visées au point 1) a) et b) et aux point 3) et 6) de la présente partie peuvent faire l'objet d'une commercialisation au détail.

1) Huiles d'olive vierge

Huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles d'olive vierges relèvent exclusivement des catégories et dénominations suivantes:

a) huile d'olive vierge extra,

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

b) huile d'olive vierge.

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

c) Huile d'olive lampante

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est supérieure à 2 g pour 100 g et/ou dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

2) Huile d'olive raffinée

Huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

3) Huile d'olive — composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges

Huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être

supérieure à 1 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

4) Huile de grignons d'olive brute :

Huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques bien déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

5) Huile de grignons d'olive raffinée :

Huile obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

6) Huile de grignons d'olive :

Huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

Appendice de la partie II de l'annexe XII bis

Zones viticoles

Les zones viticoles sont les suivantes:

1) la zone viticole A comprend:

- a) en Allemagne: les superficies plantées en vigne autres que celles visées au point 2 a);
- b) au Luxembourg : la région viticole luxembourgeoise;
- c) en Belgique, au Danemark, en Irlande, aux Pays-Bas, en Pologne, en Suède et au Royaume-Uni : les superficies viticoles de ces pays;
- d) en République tchèque : la région viticole de Čechy;

2) la zone viticole B comprend:

- a) en Allemagne: les superficies plantées en vigne dans la région déterminée Baden;
- b) en France, les superficies plantées en vigne dans les départements non mentionnés dans la présente annexe ainsi que dans les départements suivants:
 - pour l'Alsace : Bas-Rhin, Haut-Rhin,

- pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne,
 - pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
 - pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan),
 - pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre;
- c) en Autriche: l'aire viticole autrichienne;
- d) en République tchèque, la région viticole Morava et les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées au point 1 d);
- e) en Slovaquie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť et les zones viticoles qui ne sont pas visées au point 3 f);
- f) en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes:
- dans la région de Podravje : Štajerska Slovenija, Prekmurje,
 - dans la région de Posavje : Bizeljsko Sremič, Dolenjska et Bela krajina, ainsi que les superficies plantées en vigne dans les régions qui ne sont pas visées au point 4 d);
- g) en Roumanie, dans la région de Podişul Transilvaniei;
- 3) la zone viticole C I comprend:
- a) en France, les superficies plantées en vigne:
- dans les départements suivants: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne,
 - dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar),

- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierreville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche;
- b) en Italie, les superficies plantées en vigne dans la région du Val d'Aoste ainsi que dans les provinces de Sondrio, Bolzano, Trento et Belluno;
- c) en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les provinces de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa et Vizcaya;
- d) au Portugal, les superficies plantées en vigne dans la partie de la région de Norte qui correspond à l'aire viticole déterminée de "Vinho Verde", ainsi que dans les "Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Verdas" (à l'exception des "Freguesias da Carvoeira e Dois Portos"), faisant partie de la "Região vitícola da Extremadura";
- e) en Hongrie, toutes les superficies plantées en vigne;
- f) en Slovaquie, les superficies plantées en vigne de la région Tokajská vinohradnícka oblasť;
- g) en Roumanie, les superficies plantées en vigne non mentionnées aux points 2 g) ou 4 f).
- 4) la zone viticole C II comprend:
- a) en France, les superficies plantées en vigne:
- dans les départements suivants: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse,
 - dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, la Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour et Sainte-Maxime;
 - dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme,
 - dans les unités administratives du département de l'Ardèche non mentionnées au point 3 a);
- b) en Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (à l'exception de la province de Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria et Veneto (à l'exception de la province de Belluno), y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île d'Elbe et les autres îles de l'archipel toscan, les îles Pontines et les îles de Capri et d'Ischia;
- c) en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes:

- Lugo, Orense, Pontevedra,
 - Ávila (à l'exception des communes qui correspondent à la «comarca» viticole déterminée de Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora,
 - La Rioja,
 - Álava,
 - Navarra,
 - Huesca,
 - Barcelona, Girona, Lleida,
 - dans la partie de la province de Zaragoza située au nord du Río Ebro,
 - dans les communes de la province de Tarragona mentionnées dans l'appellation d'origine Penedés,
 - dans la partie de la province de Tarragona qui correspond à la «comarca» viticole déterminée de Conca de Barberá;
- d) en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Brda ou Goriška Brda, Vipavska dolina ou Vipava, Kras et Slovenska Istra;
- e) en Bulgarie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Dunavska Ravnina (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район), Rozova Dolina (Розова долина);
- f) en Roumanie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes:
Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului et Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la région viticole du sud du pays, y compris les zones sablonneuses et d'autres zones propices;
- 5) la zone viticole C III a) comprend:
- a) en Grèce, les superficies plantées en vigne dans les nomoi (préfectures) suivantes: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Akhaia, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khandia, Rethimni, Samos, Lasithi, ainsi que dans l'île de Thira (Santorin);
 - b) à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à plus de 600 mètres d'altitude;
 - c) en Bulgarie, les superficies plantées en vigne non mentionnées au point 4 e).
- 6) la zone viticole C III b) comprend:
- a) en France, les superficies plantées en vigne:

- dans les départements de la Corse,
 - dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime,
 - dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales;
- b) en Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna et Sicilia, y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île de Pantelleria, les îles Éoliennes, Égates et Pélages;
 - c) en Grèce, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées au point 5 a);
 - d) en Espagne: les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées au point 3 c), ni au point 4 c);
 - e) au Portugal, les superficies plantées en vigne situées dans les régions qui ne sont pas visées au point 3 d);
 - f) à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à moins de 600 mètres d'altitude;
 - g) à Malte, les superficies plantées en vigne.

La délimitation des territoires couverts par les unités administratives mentionnées à la présente annexe est celle qui résulte des dispositions nationales en vigueur au 15 décembre 1981 ainsi que, en ce qui concerne l'Espagne, des dispositions nationales en vigueur au 1^{er} mars 1986 et, en ce qui concerne le Portugal, des dispositions nationales en vigueur au 1^{er} mars 1998.

Annexe XII ter

Organisations internationales visées à l'article 112 ter, paragraphe 3

- Codex Alimentarius
- Commission économique pour l'Europe des Nations unies.

Annexe XII quater

Partie I:

ENRICHISSEMENT, ACIDIFICATION ET DÉSACIDIFICATION DANS CERTAINES ZONES VITICOLES

A. Limites d'enrichissement

1. Lorsque les conditions climatiques le rendent nécessaire dans certaines zones viticoles de l'Union visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II, les États membres concernés peuvent autoriser l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ainsi que du vin nouveau encore en fermentation et du vin issus des variétés à raisins de cuve répondant aux conditions requises pour être classées au titre de l'article 112 *decies*.
2. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel est effectuée selon les pratiques œnologiques mentionnées dans la section B et ne peut dépasser les limites suivantes:
 - a) 3 % vol dans la zone viticole A visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - b) 2 % vol dans la zone viticole B visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - c) 1,5 % vol dans la zone viticole C visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II.
3. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, les États membres peuvent demander que la ou les limites fixées au point 2 soient augmentées de 0,5 %. En réponse à une telle demande, la Commission en vertu des pouvoirs visés à l'article 112 *sexdecies*, point d) adopte les mesures d'exécution dans les meilleurs délais. La Commission s'efforce de prendre une décision dans un délai de quatre semaines après la présentation de la demande.

B. Opérations d'enrichissement

1. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel prévue à la section A ne peut être obtenue:
 - a) en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;
 - b) en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse;
 - c) en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.

2. Chacune des opérations visées au point 1 exclut le recours aux autres lorsque le vin ou le moût de raisins est enrichi avec du moût de raisins concentré ou du moût de raisins concentré rectifié et qu'une aide est octroyée en application de l'article 103 *sexvicies*.
3. L'addition de saccharose prévue aux points a) et b), ne peut être effectuée que par sucrage à sec et seulement dans les zones suivantes:
 - a) la zone viticole A visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - b) la zone viticole B visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - c) la zone viticole C visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;

exception faite des vignobles situés en Italie, en Grèce, en Espagne, au Portugal, à Chypre et dans les départements français relevant des cours d'appel de:

- Aix-en Provence,
- Nîmes,
- Montpellier,
- Toulouse,
- Agen,
- Pau,
- Bordeaux,
- Bastia.

Toutefois, l'enrichissement par sucrage à sec peut être autorisé par les autorités nationales à titre exceptionnel dans les départements français susmentionnés. La France informe immédiatement la Commission et les autres États membres de l'octroi éventuel de telles autorisations.

4. L'addition de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne peut pas avoir pour effet d'augmenter le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation de plus de 11 % dans la zone viticole A, 8 % dans la zone viticole B et 6,5 % dans la zone viticole C visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II.
5. La concentration de moût de raisins ou de vin soumis aux opérations visées au point 1:
 - a) ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial de ces produits;

- b) ne peut, par dérogation à la section A, point 2 c), augmenter de plus de 2 % vol le titre alcoométrique naturel de ces produits.
6. Les opérations visées aux points 1 et 5 ne peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin à plus de:
- a) 11,5 % vol dans la zone viticole A visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - b) 12 % vol dans la zone viticole B visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - c) 12,5 % vol dans la zone viticole C I visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - d) 13 % vol dans la zone viticole C II visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II; et
 - e) 13,5 % vol dans la zone viticole C III visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
7. Par dérogation au point 6, les États membres peuvent:
- (a) en ce qui concerne le vin rouge, porter la limite maximale du titre alcoométrique total des produits visés au paragraphe 6 à 12 % vol dans la zone viticole A et à 12,5 % vol dans la zone viticole B visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - b) porter le titre alcoométrique volumique total des produits visés au point 6 pour la production de vins bénéficiant d'une appellation d'origine à un niveau qu'ils doivent déterminer.

C. Acidification et désacidification

1. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet:
- a) dans les zones viticoles A, B et C I visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II, d'une désacidification;
 - b) dans les zones viticoles C I, C II et C III a) visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II, d'une acidification et d'une désacidification, sans préjudice du point 7 de la présente section; ou
 - c) dans la zone viticole C III b) visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II, d'une acidification.
2. L'acidification des produits, autres que le vin, visés au point 1 ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,50 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.

3. L'acidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 33,3 milliéquivalents par litre.
4. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.
5. Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle.
6. Nonobstant le point 1, les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, les États membres peuvent autoriser l'acidification des produits visés au point 1 dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II, selon les conditions visées aux points 2 et 3 de la présente section.
7. L'acidification et l'enrichissement, sauf dérogation à décider par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement.

D. Processus

1. Chacune des opérations mentionnées dans les sections B et C, à l'exception de l'acidification et de la désacidification des vins, n'est autorisée que si elle est effectuée, dans des conditions à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, en vin ou en une autre boisson destinée à la consommation humaine directe visée à l'article 1er, paragraphe 1, point 1), autre qu'un vin mousseux ou un vin mousseux gazéifié, dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés.
2. La concentration des vins doit avoir lieu dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés.
3. L'acidification et la désacidification des vins ne peuvent avoir lieu que dans l'entreprise de vinification ainsi que dans la zone viticole où les raisins mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question ont été récoltés.
4. Chacune des opérations visées aux points 1, 2 et 3 doit faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes. Il en est de même pour les quantités de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de saccharose détenues, pour l'exercice de leur profession, par des personnes physiques ou morales ou par des groupements de personnes, notamment par les producteurs, les embouteilleurs, les transformateurs ainsi que les négociants à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, en même temps et dans un même lieu que des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté

ou du vin en vrac. La déclaration de ces quantités peut toutefois être remplacée par l'inscription de celles-ci sur le registre d'entrée et d'utilisation.

5. Chacune des opérations visées aux sections B et C doit faire l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement prévu à l'article 185 *quater*, sous le couvert duquel circulent les produits ainsi traités.
6. Ces opérations ne peuvent être effectuées, sauf dérogations motivées par des conditions climatiques exceptionnelles:
 - a) après le 1^{er} janvier dans la zone viticole C visée à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II;
 - b) après le 16 mars, dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice de l'annexe XII *bis*, partie II; et elles sont effectuées pour les seuls produits provenant de la vendange précédant immédiatement ces dates.
7. Par dérogation au point 6, la concentration par le froid ainsi que l'acidification et la désacidification des vins peuvent être pratiquées pendant toute l'année.

Partie II

RESTRICTIONS

A. Considérations générales

1. Toutes les pratiques œnologiques autorisées excluent l'adjonction d'eau, sauf du fait d'exigences techniques particulières.
2. Toutes les pratiques œnologiques autorisées excluent l'adjonction d'alcool, à l'exception des pratiques liées à l'obtention de moût de raisins frais muté à l'alcool, de vins de liqueur, de vins mousseux, de vins vinés et de vins pétillants.
3. Le vin viné ne peut être utilisé que pour la distillation.

B. Raisins frais, moût de raisins et jus de raisins

1. Le moût de raisins frais muté à l'alcool ne peut être utilisé que pour l'élaboration de produits ne relevant pas des codes NC 2204 10, 2204 21 et 2204 29. Cette disposition est sans préjudice de dispositions plus restrictives que peuvent appliquer les États membres pour l'élaboration sur leur territoire de produits ne relevant pas des codes NC 2204 10, 2204 21 et 2204 29.
2. Le jus de raisins et le jus de raisins concentré ne peuvent faire l'objet d'une vinification ni être ajoutés au vin. La mise en fermentation alcoolique de ces produits est interdite sur le territoire de l'Union.
3. Les dispositions des points 1 et 2 ne s'appliquent pas aux produits destinés à la fabrication, au Royaume-Uni, en Irlande et en Pologne, de produits relevant du code NC 2206 00, pour lesquels l'utilisation d'une dénomination composée

comportant la dénomination de vente «vin» peut être admise par les États membres.

4. Le moût de raisins partiellement fermenté, issu de raisins passerillés, ne peut être mis en circulation que pour l'élaboration de vins de liqueur, dans les seules régions viticoles où cet usage était traditionnel à la date du 1^{er} janvier 1985, et des vins produits à partir de raisins surmûris.
5. À moins que le Conseil n'en décide autrement en vertu de l'article 43, paragraphe 2, du TFUE afin de se conformer aux obligations internationales de l'Union, les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié, le moût de raisins muté à l'alcool, le jus de raisins, le jus de raisins concentré et le vin, ou les mélanges de ces produits, originaires de pays tiers, ne peuvent être transformés en produits visés à la présente annexe ni ajoutés à ces produits sur le territoire de l'Union.

C. Coupage des vins

À moins que le Conseil n'en décide autrement en vertu de l'article 43, paragraphe 2, du TFUE afin de se conformer aux obligations internationales de l'Union, le coupage d'un vin originaire d'un pays tiers avec un vin de l'Union et le coupage entre eux des vins originaires de pays tiers sont interdits dans l'Union.

D. Sous-produits

1. Le surpressurage des raisins est interdit. Les États membres arrêtent, compte tenu des conditions locales et techniques, la quantité minimale d'alcool que devront présenter le marc et les lies après le pressurage des raisins.

La quantité d'alcool contenue dans ces sous-produits est fixée par les États membres à un niveau au moins égal à 5 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit.

2. Sauf l'alcool, l'eau-de-vie ou la piquette, il ne peut être obtenu à partir de la lie de vin et du marc de raisins ni vin ni boisson destinés à la consommation humaine directe. L'addition de vin à des lies ou à du marc de raisin ou à de la pulpe d'Aszú pressée est autorisée sous des conditions à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1, lorsque cette méthode est utilisée de manière traditionnelle aux fins de la production de «Tokaji fordítás» et de «Tokaji máslás» en Hongrie et de «Tokajský forditás» et de «Tokajský mášláš» en Slovaquie.
3. Le pressurage des lies de vin et la remise en fermentation des marcs de raisins à des fins autres que la distillation ou la production de piquette sont interdits. La filtration et la centrifugation des lies de vin ne sont pas considérées comme pressurage lorsque les produits obtenus sont sains, loyaux et marchands.
4. La piquette, pour autant que sa fabrication soit autorisée par l'État membre concerné, ne peut être utilisée que pour la distillation ou la consommation familiale du viticulteur.

5. Sans préjudice de la faculté qu'ont les États membres de décider d'exiger que les sous-produits soient éliminés par distillation, les personnes physiques ou morales ou groupements de personnes qui détiennent des sous-produits sont tenus de les éliminer dans des conditions à définir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 112 *sexties*, paragraphe 1.

- * JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.
- ** JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
- *** JO L 376 du 27.12.2006, p. 21.
- **** JO L 276 du 6.10.1990, p. 40.
- ***** JO L 40 du 11.2.1989, p. 34.
- ***** JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

»