

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 52/2013 DE LA COMMISSION

du 22 janvier 2013

modifiant l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié et le moût de raisin concentré rectifié

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾, et notamment son article 113 *quinquies*, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 113 *quinquies* du règlement (CE) n° 1234/2007, l'annexe XI *ter* dudit règlement énumère les catégories de produits de la vigne qui peuvent être utilisées dans l'Union aux fins de la commercialisation d'un produit répondant aux conditions énoncées dans ladite annexe.
- (2) En ce qui concerne le vin pétillant et le vin pétillant gazéifié, les points 8 et 9 de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 prévoient que ces vins soient obtenus à partir de vin. Cependant, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ⁽²⁾, aux points 17 et 18 de l'annexe I, prévoyait que ces produits soient également obtenus à partir d'autres produits aptes à donner du vin. La réforme du secteur du vin introduite par le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil ⁽³⁾ ne visait pas à modifier la liste des produits pour obtenir du vin pétillant et du vin pétillant gazéifié. Il y a donc lieu de prévoir à nouveau que le vin pétillant et le vin pétillant gazéifié puissent également être obtenus à partir de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté.
- (3) De nouveaux procédés de production du moût de raisin concentré rectifié permettent d'obtenir un moût concentré rectifié cristallisé. La définition du moût de raisin concentré rectifié reprise au point 14 de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 prévoit uniquement une forme liquide. Il convient d'adapter la définition du moût de raisin concentré rectifié afin d'inclure la forme cristallisée de celui-ci.
- (4) Il convient de modifier l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 en conséquence.
- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation prévu à l'article 195, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*L'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 est modifié comme suit:

- 1) Le point 8 a) est remplacé par le texte suivant:
 - «a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;»
- 2) Le point 9 a) est remplacé par le texte suivant:
 - «a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté;»
- 3) Le point 14 est remplacé par le texte suivant:

«14. **Moût de raisin concentré rectifié**

On entend par "moût de raisin concentré rectifié":

 - a) le produit liquide non caramélisé:
 - i) obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, 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 120 *octies*, ne soit pas inférieure à 61,7 %;
 - ii) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;
 - iii) présentant les caractéristiques suivantes:
 - un pH non supérieur à 5 à 25 °Brix,
 - une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100 sur moût de raisin concentré à 25 °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 °Brix,
 - une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.⁽²⁾ JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.⁽³⁾ JO L 148 du 6.6.2008, p. 1.

- 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 °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,
- une présence de mésoinositol;

b) le produit solide non caramélisé:

- i) obtenu par cristallisation du moût de raisin concentré rectifié liquide sans utilisation de solvant;
- ii) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;
- iii) présentant les caractéristiques suivantes après dilution en une solution à 25 °Brix:
 - un pH non supérieur à 7,5,
 - une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100,

- une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,
- un indice Folin-Ciocalteu non supérieur à 6,00,
- une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 10 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une conductivité 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,
- une présence de mésoinositol.

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

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 22 janvier 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO