

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 3 mars 2009 relatif aux valeurs limites spécifiques fixées pour la conformité à l'examen analytique des vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 2008

NOR : AGRP0902864A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique et le secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 et (CE) n° 3/2008 et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, et notamment l'article R. 642-7 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur ;

Vu les propositions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 11 septembre 2008 et du 6 novembre 2008,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les valeurs limites spécifiques fixées pour les vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 2008 sont établies ainsi qu'il suit dans le tableau en annexe.

Art. 2. – Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 mars 2009.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires :

*L'ingénieur du génie rural,
des eaux et des forêts,*

E. GIRY

*Le ministre du budget, des comptes publiques
et de la fonction publique,*

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des douanes et droits indirects :

*L'inspecteur des finances
chargé de la sous-direction des droits indirects,*

H. HAVARD

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

La directrice adjointe,

M.-C. BUCHE

ANNEXE

RÉCOLTE 2008

Valeurs limites spécifiques pour les vins à appellation d'origine contrôlée

Comité régional Val de Loire

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TITRE volumique alcoométrique (TAV) acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Touraine (vins blancs) au conditionnement.		-	≤ 4 ≤ 6 pour les vins non enrichis	3,5 g/l	-	-	-	-	10		
Touraine (vins rosés) au conditionnement.			≤ 4	3,5 g/l	-	-	-	-	10		
Touraine (vins rouges) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-	-		
Touraine (vins rouges primeurs) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-	-		
Touraine Azay-le-Rideau (vins blancs) au conditionnement.		-		7 g/l vins secs	-	-	-	-	10		
Touraine Azay-le-Rideau (vins rosés) au conditionnement.		-		3,5 g/l	-	-	-	-	10		
Touraine Amboise (vins blancs et rosés) au conditionnement.		-	≤ 16	7 g/l vins secs	-	-	-	-	10		
Touraine Amboise (vins rouges) au conditionnement.			≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-	-		
Touraine Mesland (vins blancs et rosés) au conditionnement.		-		7 g/l vins secs	-	-	-	-	10		
Touraine Mesland (vins rouges) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-	-		

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TITRE volumique alcoométrique (TAV) acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Touraine Noble-Joué au conditionnement.		-	< 4	3,5 g/l	-	-		-			
Vouvray au conditionnement.		-	Sec < 8	-	-	-	-	-			
Montlouis-sur-Loire au conditionnement.	-	-	Sec < 8	-	-	-	-	-			
Jasnières au conditionnement.	Avant le 31/12/2009 ≤ 10,20 meq/l Après le 31/12/2009 ≤ 15,3 meq/l	-	Sec < 8	7 g/l vins secs	-	-	-	-			
Coteaux du Loir (vins blancs) au conditionnement.	≤ 10,20 meq/l	-	Sec < 8	7 g/l vins secs	-	-	1	-			
Coteaux du Loir (vins rosés) au conditionnement.	≤ 10,20 meq/l	-	Sec < 8	7 g/l vins secs	-	-	-	-			
Coteaux du Loir (vins rouges) au conditionnement.	≤ 11,22 meq/l	-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Bourgueil (vins rosés) au conditionnement.		-	≤ 4	3,5	-	-	-	-			
Bourgueil (vins rouges) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-	-		
Chinon (vins blancs) au conditionnement.		-	≤ 6	5 g/l	-	-	-	-			
Chinon (vins rosés) au conditionnement.		-	≤ 4	3,5 g/l	-	-	-	-			
Chinon (vins rouges) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Saint-Nicolas de Bourgueil (vins rosés) au conditionnement.		-	≤ 4	3,5 g/l	-	-	-	-			

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TITRE volumique alcoométrique (TAV) acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Saint-Nicolas de Bourgueil (vins rouges) au conditionnement.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Cheverny (vins blancs et rosés) après fermentation alcoolique.		-	Sec ≤ 4	3,5 g/l	-		-	-			
Cheverny (vins rouges) après fermentation alcoolique.		-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Cour-Cheverny après fermentation alcoolique.		-	Sec ≤ 4	3,5 g/l	-	-	-	-			
Coteaux du Vendômois (vins blancs) après fermentation alcoolique.		-	≤ 8	7 g/l	-	-	-	-	10		
Coteaux du Vendômois (vins gris) après fermentation alcoolique.		-	≤ 6	5 g/l	-	-	-	-	10		
Coteaux du Vendômois (vins rouges) après fermentation alcoolique.		-	≤ 2		-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Valençay (vins blancs et rosés) après fermentation alcoolique.	≤ 14,30 meq/l	-	≤ 4	-	-	-	-	-	10		
Valençay (vins rouges) après fermentation alcoolique.	≤ 16,30 meq/l	-	≤ 2		-	-	≤ 0,3 g/l	-			
Orléans (vins blancs et rosés).			≤ 4	3,5 g/l					10		
Orléans (vins rouges).			≤ 2				≤ 0,3 g/l				
Orléans-Cléry.			≤ 2				≤ 0,3 g/l				
Touraine mousseux (avant tirage).		140		-		-	-	-			

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TITRE volumique alcoométrique (TAV) acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Vouvray mousseux (avant tirage).	≤ 15meq/l	140		-		-	-	-			
Montlouis-sur-Loire mousseux (avant tirage).		130		-		-	-	-			
Rosé de Loire.	-	-	-	102,04 meq/l ou 7,65 g/l	-	-	-	-			
Crémant de Loire (vins de base).	≤ 6,12 meq/l ou 0,37 g/l (pour les vins n'ayant pas réalisé la fermentation malolactique) ≤ 9,18 meq/l ou 0,55 g/l (pour les vins ayant réalisé la fermentation malolactique)	120	5 (si enrichissement) ou 24 (sans enrichissement)		11,60	-	-	-	-		
Muscadet.	≤ 10,00 meq/l ou 0,49 g/l	210	5	Uniquement si G + F > 3 3,3 à 5,5 (67 à 112 meq)	12	-	-		≤ 8		
Muscadet Sèvre-et-Maine, coteaux de la Loire et côtes de Grandlieu.	≤ 10,00 meq/l ou 0,49 g/l	210	3	-	12	-	-		≤ 8		
Muscadet, Muscadet Sèvre-et- Maine, coteaux de la Loire et côtes de Grandlieu suivi de la mention « sur lie ».	≤ 10,00 meq/l ou 0,49 g/l	210	3	-	12	-	-		≤ 8		
Menetou-Salon (vins blancs).	≤ 0,73 g/l 12,24 meq/l	210	4	9,18 g/l 122,45 meq/l	13	-	-	-	-	-	
Pouilly-sur-Loire (vins blancs).	≤ 0,73 g/l 12,24 meq/l	210	4	9,18 g/l 122,45 meq/l	12	-	-	-	-	-	

Comité régional Toulouse-Pyrénées

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée ICM (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de poliphénols totaux (IPT)	AUTRE
Cahors.	≤ 16,33	≤ 160	≤ 3 g/l si TAV < 14 % ≤ 4 g/l si TA ≥ 14 %			≥ 11	≤ 0,4 g/l				
Fronton R.	≤ 18	≤ 160	≤ 3 g/l				≤ 0,4 g/l				
Fronton rosé.	≤ 18	≤ 210	≤ 4 g/l								
Gaillac R.			≤ 2,5 g/l si TAV ≤ 14 % ≤ 4 g/l si TAV > 14 %				≤ 0,4 g/l			≥ 42	
Gaillac R primeur.							≤ 0,4 g/l				
Gaillac blanc doux.	≤ 25 si non enrichi, sucre ≥ 280 g/l, vendange manuelle par tries et TAV > 17 %	≤ 300			≥ 10						
Gaillac mousseux méthode gaillacoise doux.		≤ 300			≥ 7						SO ₂ libre ≤ 25 mg/l

Normes sur les vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou conditionnés.

CRINAO Armagnac

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Armagnac (vins entrant en distillation).	≤ 14,28	≤ 20			≥ 7,5 % vol et ≤ 12 % vol						
Béarn (R, RS, B).			≤ 4 g/l				0,4				
Irouléguay.			Blancs ≤ 5 g/l Rosés ≤ 4 g/l Rouges ≤ 3 g/l ou ≤ 4 g/l si TAV >14				0,3				
Madiran.			≤ 3 g/l ou ≤ 4 g/l si TAV >14			≥ 16	0,4				
Pacherenc du Vic Bilh.			≥ 45								
Pacherenc du Vic Bilh sec.			≤ 4 g/l								
Jurançon.					≥ 11,5						

Comité régional vallée du Rhône

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Côtes du Rhône Primeurs au conditionnement.	≤ 10,2 meq/l		≤ 2								

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Vinsobres, à la mise en marché en vrac. Au conditionnement.	≤ 14,28 meq/l		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14 % Et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)			≥ 7,5 ≥ 7,5	≤ 0,4			≥ 50 ≥ 50	
Tavel, à la mise en marché en vrac et au conditionnement.	≤ 17,34 meq/l	≤ 150	≤ 4			≥ 0,5 et ≤ 3					
Lirac, à la mise en marché en vrac et au conditionnement.	≤ 16,32 meq/l		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,5 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,5%)			≥ 6 (vins rouges)	≤ 0,4 (vins rouges)			≥ 40 (vins rouges)	
Ventoux, primeurs au conditionnement. Autres vins à la mise en marché en vrac et au conditionnement.	≤ 10,2 meq/l		≤ 2 ≤ 4 (blancs et rosés) et pour les rouges : ≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14 %)				≤ 0,4 (vins rouges)				

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
			et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)								
Luberon, à la mise en marché en vrac.	≤ 14,28 meq/l	≤ 150	≤ 4 (blancs et rosés) et pour les rouges : ≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %) (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %) ≤ 4 (blancs et rosés) et pour les rouges : ≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)			≥ 5 (vins rouges)	≤ 0,4 (vins rouges)			≥ 40 (vins rouges)	
Au conditionnement.											
Pierrevert au conditionnement.			≤ 4				≤ 0,4 (vins rouges)				

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Saint-Joseph blanc au conditionnement.	18 meq/l	210 mg/l	≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)								
Saint-Joseph rouge au conditionnement.	20 meq/l	160 mg/l	≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)				≤ 0,4 g acide malique/l				
Crozes-Hermitage blanc au conditionnement.	14,28 meq /l	210 mg/l	≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)								

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Crozes-Hermitage rouge au conditionnement.	14,28 meq/l	160 mg/l	≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %)				≤ 0,4 g acide malique/l				
Condrieu (moins de 8 g de sucre/l) au conditionnement.	18 meq/l	210 mg/l	≤ 6,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14,5 %) ≤ 8,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14,5 %)								
Condrieu (ayant plus de 45 g de sucre/l) au conditionnement.	26 meq/l	400 mg/l	≤ 45,0		≥ 11,0						
Saint-Peray (vin tranquille) au conditionnement.	18 meq/l	210 mg/l	≤ 5,0								
Saint-Peray (vin de base pour mousseux).	18 meq/l	150 mg/l	≤ 5,0								

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Côtes du Vivarais blanc et rosé au conditionnement.	≤ 14,28 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,0 %) ≤ 16,32 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,0 %)	210	≤ 4,0								
Côtes du Vivarais rouge au conditionnement.	≤ 14,28 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,0 %) ≤ 16,32 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,0 %)	160	≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14,0 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14,0 %)			≥ 5,0	≤ 0,4 g acide malique/l				
Coteaux du Tricastin au conditionnement.	≤ 18,0 (pour les vins blancs et rosés) ≤ 20,0 (pour les vins rouges) ≤ 10,2 (pour les vins primeurs)	210 (pour les vins blancs et rosés) 160 (pour les vins rouges)	≤ 4,0 (pour les vins blancs et rosés) ≤ 2,0 (pour les vins primeurs) ≤ 3,0 (pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique ≤ 14,0 %) ≤ 4,0 (pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique > 14,0 %)				≤ 0,4 g acide malique/l pour les vins rouges (excepté vins primeurs)				

Comité régional Bourgogne

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de poliphénols totaux (IPT)	AUTRE
Vin de Savoie (vins rouges).	-	-	≤ 3 si enrichissement	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	
Vin de Savoie (vins blancs).	-	-	≤ 6 si enrichissement	-	-	-	-	-	-	-	
Vin de Savoie (vins rosés).	-	-	≤ 5 si enrichissement	-	-	-	-	-	-	-	
Vin de Savoie Chignin-Bergeron (vins blancs).	-	-	≤ 8 si enrichissement	-	-	-	-	-	-	-	
Roussette de Savoie complétée ou non d'une dénomination géographique (vins blancs).	-	-	≤ 8 si enrichissement	-	-	-	-	-	-	-	
Coteaux du Lyonnais (vins rouges primeurs).	≤ 10,2 meq/l	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coteaux du Lyonnais (vins rosés et blancs primeurs).	≤ 10,2 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Côtes du Forez (vins rouges).	≤ 13,17 meq/l	12,5	≤ 1,5	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-
Côtes du Forez (vins rosés).	≤ 12,17 meq/l	125	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Côte roannaise (vins rouges).	≤ 13,17 meq/l	125	≤ 1,5	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-
Côte roannaise (vins rosés).	≤ 12,17 meq/l	125	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais + nom de commune (vins rouges primeurs).	≤ 10,2 meq/l	-	-	-	-	-	≤ 2	-	-	-	12,5 °
Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais + nom de commune (vins rosés primeurs).	≤ 10,2 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	12,5 °

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de poliphénols totaux (IPT)	AUTRE
Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais + nom de commune (vins rosés non primeurs, vins blancs).	≤ 14,17 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais + nom de commune (vins rouges non primeurs) Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour.	≤ 14,17 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-
Mâcon (vins blancs et rosés primeurs), Mâcon Villages (vins blancs primeurs).	≤ 10,2 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Mâcon, Mâcon + nom (vins rouges).	-	-	≤ 3	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-
Saint-Véran, Pouilly Loché/Pouilly Vinzelles, Pouilly Fuissé, Viré Clessé (vins blancs).	-	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Bouzeron, Montagny, Givry, Mercurey, Rully (vins blancs).	-	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Givry, Mercurey, Rully (vins rouges).	-	-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-
AOC régionales de Bourgogne, AOC communales et grands crus de Côte-d'Or, AOC Petit Chablis, Chablis et Chablis grand cru (vins blancs et rosés).	-	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
AOC régionales de Bourgogne, AOC communales et grands crus de Côte-d'Or (vins rouges).	-	-	≤ 2	-	-	-	≤ 0,4	-	-	-	-

Comité régional Champagne

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de poliphénols totaux (IPT)	AUTRE
Rosé des Riceys (au conditionnement).			≤ 3								
Champagne (après prise de mousse).			≤ 10								
Coteaux champenois (au conditionnement).			≤ 3								

Comité régional Sud-Ouest

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l ou g/l, exprimé en acide acétique)	SO ₂ TOTAL maximum (mg/l)	GLUCOSE + fructose G + F (g/l)	ACIDITÉ TOTALE AT (meq/l ou g/l, exprimé en acide tartrique) (limite maximale)	TAV acquis (% vol.)	INTENSITÉ colorante modifiée (ICM) (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	FERMENTATION malo-lactique (FML) Teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	PH	FER (mg/l)	INDICE de poliphénols totaux (IPT)	AUTRE
Pécharmant.											DO 280 > 50