

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 22 avril 2010 relatif aux valeurs limites spécifiques fixées pour certains vins à appellation d'origine de la récolte 2009

NOR : AGRT1004039A

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat et le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural ;

Vu le code de la consommation ;

Vu les propositions du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 10 septembre et 3 novembre 2009 et du 11 février 2010,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les valeurs limites spécifiques fixées pour certains vins à appellation d'origine de la récolte 2009 sont établies ainsi qu'il suit dans le tableau en annexe du présent arrêté.

Art. 2. – La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le directeur général des douanes et droits indirects au ministère du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat et le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche 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 22 avril 2010.

*Le ministre de l'alimentation,
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 en chef des ponts,
des eaux et des forêts,
J. TURENNE*

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

*La directrice adjointe,
M.-C. BUCHE*

*Le ministre du budget, des comptes publics
et de la réforme de l'État,*

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

A N N E X E

RÉCOLTE 2009

Valeurs limites spécifiques pour les vins à appellation d'origine

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Coteaux de Saumur	≤ 25 meq/l							
Coteaux de l'Aubance	≤ 25 meq/l							
Coteaux du Layon	≤ 25 meq/l							
Coteaux du Layon suivi de l'une des dénominations géographiques suivantes : Beaulieu-sur Layon ou Beaulieu, Faye-D'Anjou ou Faye, Rablay-sur-Layon ou Rablay, Rochefort-sur-Loire ou Rochefort, Saint-Aubin-de-Luigné ou Saint-Aubin, Saint-Lambert-du-Lattay ou Saint-Lambert	≤ 25 meq/l							
Coteaux du Layon suivi de la dénomination géographique Chaume	≤ 25 meq/l							
Anjou-coteaux de la Loire	≤ 25 meq/l							
Bonnezeaux	≤ 25 meq/l							
Quarts de Chaume	≤ 25 meq/l							
Haut-Poitou (vins blanc et rosés)			3,5 g/l	8,4 g/l				
Haut-Poitou (vins rouges)			2 g/l	6,8 g/l				
Fiefs vendéens blanc, rosé	≤ 0,55 g/l (≤ 11 meq/l)		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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Fief vendéens rouge	≤ 0,65 g/l (≤ 13 meq/l)		3 g/l					
Menetou-Salon (vins blancs)				9,18 g/l 122,45 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Pouilly-sur-Loire (vins blancs)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)			9,18 g/l 122,45 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Pouilly fumé (vins blancs)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)			9,95 g/l 132,65 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Quincy (vins blancs)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)							
Reuilly (vins blancs)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)			10,71 g/l 142,86 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Sancerre (vins blancs)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)		≤ 5 si TAV ≥ 14,5 % vol.					
Coteaux du Giennois (vins blancs)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)							

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Reuilly (vins rouges)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)			9,18 g/l 122,45 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Sancerre (vins rouges)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)							
Coteaux du Giennois (vins rouges)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)							
Menetou-Salon (vins rouges)				7,65 g/l 102,04 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Reuilly (vins rosés)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)			10,71 g/l 142,86 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Sancerre (vins rosés)	≤ 0,73 g/l (12,24 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)		≤ 5 si TAV ≥ 14,5 % vol.					
Coteaux du Giennois (vins rosés)	≤ 0,85 g/l (14,28 meq/l) (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)							

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Menetou-Salon (vins rosés)				9,18 g/l 122,45 meq/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement)				
Côtes d'Auvergne (vins blancs avec ou sans dénomi- nation locale)			≤ 5 si TAV ≥ 13,5 % vol.					
Côtes d'Auvergne (vins rosés avec ou sans dénomi- nation locale)			≤ 5 si TAV ≥ 13,5 % vol.					
Côtes d'Auvergne (vins rouges)						0,3 g/l (lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du condi- tionnement)		

Comité régional Toulouse-Pyrénées

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l)	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	INTENSITÉ colorante modifiée ICM	FERMENTATION malo-lactique (FML) teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Cahors Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés	≤ 18,35		≤ 3 si TAV ≤ 14 % ≤ 4 si TAV > 14 %		≥ 11 (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	0,4		
Fronton rouge Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés	≤ 18		≤ 3			0,4		
Fronton rosé Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 4					

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l)	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	INTENSITÉ colorante modifiée ICM	FERMENTATION malo-lactique (FML) teneur maximale en acide malique (g d'acide malique/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Gaillac rouge Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 2,5 si TAV ≤ 14 % ≤ 4 si TAV > 14 %			0,4		
Gaillac R primeur	≤ 10,2 lots prêts à être commercialisés en vrac (non conditionnés)		≤ 2 pour le vin conditionné			0,4 vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou conditionnés		
Gaillac blanc Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 4					
Gaillac rosé Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 4					
Gaillac blanc doux Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés	≤ 25 si vendanges surmûries, manuelles par tries successives, richesse en sucre ≥ 280 g/l, non enrichi, et TAV > 17 %		≥ 45					
Gaillac mousseux seconde fermentation bouteille			< 50 après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expé- dition					Surpression ≥ 3,5 bar vin prêt à être mis en marché à destination du consom- mateur
Gaillac mousseux méthode gaillacoise			< 50 après prise de mousse					Surpression ≥ 3 bar vin prêt à être mis en marché à destination du consom- mateur

APPELLATION	ACIDITÉ VOLATILE (meq/l)	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	INTENSITÉ colorante modifiée ICM	FERMENTATION malo-lactique (FML) teneur maximale en acide malique/ (g d'acide malique/l)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Gaillac mousseux méthode gaillacoise doux au stade vin prêt à être mis en marché à destination du consommateur								SO ₂ libre après prise de mousse ≤ 25 mg/l Surpression ≥ 3 bar
Marcillac rouge Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 2			0,4		
Marcillac rosé Vins prêts à être commercialisés qu'ils soient en vrac ou condi- tionnés			≤ 4		Comprise entre 0,5 et 2 (DO 420 nm + DO 520 nm)			CO ₂ ≤ 1200 mg/l
Béarn vins rosés			≤ 4 g/l					
Madiran			≤ 3 g/l si TAV ≤ 14 % ≤ 4 g/l si TAV > 14 %		≥ 16	0,4		
Pacherenc du Vic Bilh (vins récoltés par tries successives)	≤ 25 meq/l		≥ 45					
Pacherenc du Vic Bilh sec			≤ 4 g/l					
Jurançon (vins récoltés par tries successives)	≤ 25 meq/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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Côtes du Rhône Primeurs au conditionnement	≤ 10,2 meq/l		≤ 2					
Côtes du Rhône au conditionnement	≤ 14,28 meq/l jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte sauf pour les vins élevés sous bois : ≤ 16,33 et ≤ 16,33 meq/l au-delà du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte		≤ 3,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14% et ≤ 4,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %		≥ 4,5 (vins rouges)	0,4 (vins rouges)	≥ 35 (vins rouges)	
Côtes du Rhône Villages au conditionnement	≤ 14,28 meq/l jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte sauf pour les vins élevés sous bois : ≤ 16,33 et ≤ 16,33 meq/l au-delà du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte		≤ 3,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14% et ≤ 4,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %		≥ 7 (vins rouges)	0,4 (vins rouges)	≥ 45 (vins rouges)	
Châteauneuf du Pape à la mise en marché en vrac ou au conditionnement	≤ 18,37 meq/l (rouges)		≤ 3,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 14% et ≤ 4,0 pour les vins présentant un titre alcoométrique > 14 %		≥ 4 (vins rouges)	0,4 (vins rouges)		
Gigondas au conditionnement	≤ 14,28 meq/l (rosés) et ≤ 17,3 meq/l (rouges)		≤ 3			0,4 (vins rouges)	≥ 45 (vins rouges)	
Vacqueyras à la mise en marché en vrac blancs et rosés Rouges	≤ 13,26 meq/l si TAV acquis ≤ 14 % et ≤ 14,28 meq/l si TAV acquis > 14 %		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre)			0,4 (vins rouges)	≥ 45	

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Vacqueyras au conditionnement blancs et rosés Rouges	≤ 13,26 meq/l si TAV acquis ≤ 14 % et ≤ 14,28 meq/l si TAV acquis > 14 %		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique > 14 %)			0,4 (vins rouges)	≥ 45	
Beaumes de Venise au condition- nement	≤ 14,28 meq/l		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique > 14 %)			0,4		
Vinsobres à la mise en marché en vrac Au conditionnement	≤ 14,28 meq/l		≤ 3,0 pour les vins présentant un titre alcoo- métrique ≤ 14 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique > 14 %)		≥ 7,5	0,4	≥ 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 alcoo- métrique ≤ 13,5 %) et ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoo- métrique > 13,5 %)		≥ 7 (vins rouges)	0,4 (vins rouges)	≥ 45 (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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Ventoux primeurs au conditionnement	≤ 10,2 meq/l		≤ 2					
Autres vins à la mise en marché en vrac et au conditionnement			≤ 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 %)			0,4 (vins rouges)		
Luberon à la mise en marché en vrac	≤ 14,28 meq/l/+	≤ 150 (blancs et rosés)	≤ 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 %)					
Au conditionnement			≤ 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)	
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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Cornas			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique ≤ 13,5%) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- t r i q u e > 13,5 %)			≤ 0,4		
Château-Grillet			≤ 4,0					
Côte-Rôtie			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- t r i q u e ≤ 13,5 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique > 13,5 %)			0,4		
Hermitage blanc			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique ≤ 14 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique > 14 %)					
Hermitage rouge			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique ≤ 14 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- trique > 14 %)			0,4		

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Hermitage vin de paille	≤ 25 meq/l							
Saint Joseph blanc au conditionnement			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,5 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,5 %)					
Saint Joseph rouge au conditionnement			≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,5 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,5 %)			0,4 g/l		
Crozes-Hermitage blanc au conditionnement	14,28 meq /l		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique ≤ 13,5 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoométrique > 13,5 %)					

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	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)	INDICE de polyphénols totaux (IPT)	AUTRE
Crozes-Hermitage rouge au conditionnement	14,28 meq /l		≤ 3,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- t r i q u e ≤ 13,5 %) ≤ 4,0 (pour les vins présentant un titre alcoomé- t r i q u e > 13,5 %)			0,4 g/l		
Saint-Peray (vin tranquille) au conditionnement			≤ 4,0					
Saint-Peray (vin de base pour mousseux)		150 mg/l	≤ 4,0					

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Arbois, suivi de la mention « vin de paille »	≤ 25 meq/l		-	-		-	-	-	
Côtes du jura, suivi de la mention « vin de paille »	≤ 25 meq/l		-	-		-	-	-	
L'Etoile, suivi de la mention « vin de paille »	≤ 25 meq/l		-	-		-	-	-	
Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile (vins blancs)	-	-	≤ 3	-	-	-	-	-	

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Arbois, Côtes du Jura (vins rouges)	-	-	≤ 3	-	-	-	0,4	-	
Vin de Savoie (vins rouges)			≤ 3 g/l	-		-	0,4	-	
Vin de Savoie (vins blancs)			Inférieur ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 g/l	-		-	-	-	
Vin de Savoie (vins rosés)			5 g/l	-		-	-	-	
Vin de Savoie Chignin-Bergeron (vin blanc)			Inférieur ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 g/l	-		-	-	-	
Roussette de Savoie complétée ou non d'une dénomination géogra- phique (vins blancs)			Inférieur ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 g/l	-		-	-	-	
Coteaux du Lyonnais (vins rouges primeurs)	≤ 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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Coteaux du Lyonnais (vins rosés et blancs primeurs)	≤ 10,2 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-
Côtes du Forez (vins rouges)	≤ 13,17 meq/l	125	≤ 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	-	-	-	0,4	-	12,5 °
Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais + nom de commune (vins rosés primeurs)	≤ 14,17 meq/l	-	≤ 3	-	-	-	-	-	12,5 °
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	-	-	-	-	-	-

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Mâcon, Mâcon Villages, Mâcon + noms (vins blancs)	-	-	≤ 3	-	-	-	-	-	-
Mâcon, Mâcon + nom (vins rouges)	-	-	≤ 2	-	-	-	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 grand 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 grand 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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Rosé des Riceys (avant ou après conditionnement)			≤ 3						

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Champagne (après prise de mousse)			≤ 10						
Coteaux champenois (avant ou après 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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Bergerac vins rosés			≤ 20						
Côtes de Bergerac vins blancs, Côtes de Montravel, Haut- Montravel, Monbazillac, Saus- signac	≤ 30 meq/l si vins non enrichis et titre alcoo- métrique volumique naturel supérieur à 19 % vol.								
Côtes de Bordeaux, avec ou sans mention Blaye, Cadillac, Castillon ou Francs	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Blaye	vrac : ≤ 13,27 ou 0,80g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Graves de Vayres	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l		≤ 4				0,3		

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Sainte-Foy Bordeaux	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Listrac-Médoc	avant 1/10 n + 1 : ≤ 12,25 ou 0,74 g/l à partir 1/10 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l	140 (vrac)	≤ 3				≤ 0,2		
Moulis	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l		≤ 2				0,3		
Saint-Emilion	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Saint-Emilion grand cru	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Lussac Saint-Emilion	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Montagne Saint-Emilion	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98 g/l		≤ 3				0,3		
Puisseguin Saint-Emilion	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 3				0,3		
Lalande de Pomerol	vrac : jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98g/l		≤ 2				0,3		
Fronsac	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 2				0,3		
Canon Fronsac	vrac : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l	140 (vrac)	≤ 2				0,3		

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Graves de Vayres	jusqu'au 31/7 n + 1 : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l après 31/7 n + 1 : ≤ 16,33 ou 0,98 g/l		≥ 4						
Sainte-Foy Bordeaux vins moelleux	vrac : ≤ 16,30 ou 0,97 g/l		17 à 45						
Sainte-Foy Bordeaux (vins de teneur en glucose et fructose ≥ 51 g/l)	≤ 25 ou 1,5 g/l								
Cadillac	≤ 25 ou 1,5 g/l		≥ 51						
Barsac	≤ 25 meq/l								
Cérons	≤ 25 meq/l								
Loupiac	≤ 25 meq/l								
Sainte-Croix du Mont	≤ 25 meq/l								
Sauternes	≤ 25 meq/l								
Graves supérieures	≤ 25 meq/l								
Crémant de Bordeaux	Vins de base : ≤ 13,26 ou 0,79 g/l Après prise de mousse : ≤ 17,96 ou 1,07 g/l	Après prise de mousse : 150	Vins de base sans enri- chissement : ≤ 15 Vins de base avec enri- chissement : ≤ 5						Suppression CO ₂ : ≥ 3,5 bars

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Ajaccio blanc et rosé au conditionnement	14 meq/l								
Ajaccio rouge au conditionnement	16 meq/l						0,4		
Corse rouge (+ dénominations géographiques) au conditionnement							0,4		
Patrimonio rouge au conditionnement							0,4		

Comité régional Alsace et Est

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	TVA 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)	INDICE de poly- phénols totaux (IPT)	AUTRE
Alsace suivie de la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25 meq/l								
Alsace grand cru suivie de la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25 meq/l								

Crinao vin doux naturel

