



Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

LISTE COMPARATIVE DES TRAITEMENTS ET PROCÉDES ŒNOLOGIQUES
Entre l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV), L'Union Européenne, les Etats-Unis d'Amérique et la Suisse

COMPARATIVE LIST OF ENOLOGICAL TREATMENTS AND PROCESSES
Between the International organisation of Vine and Wine (OIV), the European Union, the United States of America and Switzerland

A) LISTE DES TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES / LIST OF ENOLOGICAL PRACTICES / LISTA DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS





① : limite de traitement / *amount used for treatment* / límite del tratamiento

② : limite résiduel / *level in the final product* / límite residual

AM : autorisé dans le moût / *authorized in must* / autorizado en el mosto





AV : autorisé dans le vin / *authorized in wine* / autorizado en el vino

AMV : autorisé dans le moût et dans le vin / *authorized in must and wine* / autorizado en el mosto y en el vino

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	Acidification Acidification Acidificación					
	acide fumarique <i>fumaric acid</i> ácido fumárico					AV ② : 3.0 g/L
	acide lactique <i>lactic acid</i> ácido láctico		AMV ↗ acidité/acidity = 4 g/L			AV
	acide malique <i>malic acid</i> ácido málico		AMV ↗ acidité/acidity = 4 g/L	AMV =2.5g/l		AMV
	acide tartrique <i>tartaric acid</i> ácido tartárico		AMV ↗ acidité/acidity = 4 g/L	AMV =2.5g/l	AMV	AMV







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	Clarification Clarification Clarificación					
	alginate de calcium <i>calcium alginate</i> alginato de calcio		AV	AV Mousseux <i>sparkling</i>	AV Mousseux <i>sparkling</i>	
	alginate de potassium <i>potassium alginate</i> alginato de potasio		AV	AV Mousseux <i>sparkling</i>	AV Mousseux <i>sparkling</i>	
	caséinates de potassium <i>potassium caseinate</i> caseinatos potásicos		AMV	AMV	AMV	AV
	caséine <i>casein</i> caseína		AMV	AMV	AMV	AV
	colle de poisson <i>isinglass</i> cola de pescado		AV	AMV	AMV	AV
	dioxyde de silicium <i>silicon dioxide</i> dióxido de silicio		AMV	AMV	AMV	AMV
	gélatine alimentaire <i>edible gelatine</i> gelatina alimentaria		AMV	AMV	AMV	AMV
	gomme arabique <i>acacia (gum arabic)</i> goma arábica		AV [Ⓢ] : 0.3 g/L	AV	AV	AMV [Ⓢ] : 0.24 g/L
	lait/lactalbumine <i>milk/lactalbumin</i> leche/lactalbúmina		AV	AMV	AMV	AV [Ⓢ] : 0.2% v/v







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007





	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	matières protéiques végétales <i>proteins of plant origin</i> materias proteicas de origen vegetal		AMV	AMV	AMV*	
	ovalbumine (blanc d'œuf) <i>ovalbumin (egg white)</i> ovoalbúmina (clara de huevo)		AV	AMV	AMV	AV
	silicate d'alumine <i>aluminio silicates</i> silicato de aluminio	<i>kaolin</i> <i>caolin</i>	AV	AMV	AMV	AMV
		<i>bentonite</i> <i>bentonita</i>	AMV	AMV	AMV	AMV
	sulfate de fer <i>ferrous sulfate</i> sulfato de hierro					AV ^① : 0.022 g/L
	composés de clarification classiquement utilisés (diatomites, cellulose, etc) <i>classic filtration aids (diatomaceous earth, cellulose, etc)</i> Compuestos de clarificación de uso clásico (diatomita, celulosa, etc.)		AMV	AMV	AMV	AMV
	Décolorant Decolorizer Decolorantes					
	polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) <i>polyvinyl-polypyr-rolidone (PVPP)</i> polivinilpolipirrolidona (PVPP)	<i>Sequestrant tanins</i> <i>Tannin sequestrant</i> <i>Secuestrante de taninos</i>	AV	AMV =0.8g/hl	AMV	AMV ^① : 7.19g/L

* Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005



	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	charbon activé <i>activated charcoal</i> carbones de uso enológico		AMV Tous moûts et seulement Vins Blancs <i>All musts and only white wines</i>	AMV	AMV*	AMV ① : 3.0 g/L
Désacidification Deacidification Desacidificación						
	bactériques lactiques <i>lactic bacteria</i> bacterias lácticas		AV	AMV	AMV	AV
	carbonate de potassium <i>potassium carbonate</i> carbonato de potasio		AMV			AMV ✓ acidité/acidity = 5 g/L
	tartrate neutre de potassium <i>neutral potassium tartrate</i> tartrato neutro de potasio		AMV	AMV	AMV	
	bicarbonate de potassium <i>potassium bicarbonate</i> bicarbonato de potasio		AMV	AMV	AMV	AMV
	carbonate de calcium <i>calcium carbonate</i> carbonato de calcio		AMV	AMV	AMV	AMV ✓ acidité/acidity = 5 g/L
	préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium <i>homogeneous preparation of tartaric acid and calcium carbonate</i> preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio			AMV	AMV	
Desodorisant Deodorant Desodorizante						







	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	sulfate de cuivre <i>copper sulfate</i> sulfato de cobre		AV ① : 1g/HL	AV = 1.0g/l	AV	AV ① : 6 mg/L ② : 0.5 mg/L
Elaboration Production Elaboración						
	copeaux de chêne <i>oak chips</i> trozos de madera de roble		AV	AV	AV [†]	AV
	Acetaldehyde					AV ① : 300 ppm ② : 0
	acide métatartrique <i>metatartaric acid</i> ácido metatartárico		AV ① : < 10g/HL	AV = 100mg/l	AV	
	eau <i>water</i> agua				v. Accord bilatéral UE-USA, side letter sauf du fait d'exigences techniques particulières, max. 7 % pour les vins américains (art. 42.3) v. <i>Bilateral agreement EU-USA, side letter except because of particular technical requirements, max. 7% for the American wines (art 42.3)</i>	AMV Max 35% du total/ <i>of total</i> acidité/ <i>acidity</i> = 5 g/L Ne s'applique pas dans la réglementation de l'Etat de Californie – <i>Not applicable under the regulations of the State of California</i> [‡]
	liège (granulés) <i>granular cork</i> corcho (granulado)					AV ① : 1.2 g/L
	résine de pin d'Alep <i>Aleppo pine resin</i> resina de <i>pinus Halepensis</i>				AM Vin/Wines/ Vinos « retsina »	

[†] Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005

[‡] California Administrative Code, Title 17. Public Health, Division 1. State Department of Health Services, Chapter 5. Sanitation (Environmental), Subchapter 2. Foods and Drugs, Group 2. Definitions and Standards, Article 14. Wine Standards and Prohibited Practices, §17010







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	Enrichissement Enrichment Enriquecimiento					
	moût de raisin concentré <i>concentrated grape must</i> mosto de uva concentrado			AM max.2.5% vol. alc.	AMV	AMV
	moût de raisin concentré rectifié <i>rectified concentrated grape must</i> mosto de uva concentrado rectificado			AM max.2.5% vol. alc.	AMV	
	saccharose <i>saccharose</i> sacarosa			AM max.2.5% vol. alc.	AM	AMV Ne s'applique pas dans la réglementation de l'Etat de Californie – <i>Not applicable in the State of California</i> [§]
	tanin <i>tannin</i> tanino		AMV	AMV	AMV	AMV Ⓢ: 3.0 g/L (rouge/red) Ⓢ: 0.8 g/L (blanc/white) ^ = 150 mg/L
	spiritueux ou distillats <i>wine spirits or distillates</i> vino con alcohol añadido o destilados					AMV distillates only for wine
	oxygène <i>oxygen</i> oxígeno		AMV	AMV	AMV	AMV
	Enzymes Enzymes Enzimas					

[§] California Administrative Code, Title 17. Public Health, Division 1. State Department of Health Services, Chapter 5. Sanitation (Environmental), Subchapter 2. Foods and Drugs, Group 2. Definitions and Standards, Article 14. Wine Standards and Prohibited Practices, §17010







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	catalase catalasa					AV
	cellulase celulasa		AM			AMV
	glucose oxidase glucosa oxidasa					AV
	protease proteasa					AMV
	betaglucanase beta-glucanasa		AMV	AM =3g/hl	AMV	AMV
	pectolytiques pectolytics pectolíticas		AMV	AM	AM	AMV
	carbohydrase carbohidrasa		AV			AM
	uréase ureasa	Sequestrant urée <i>Urea sequestrant</i> Secuestrante de urea	AV	AV	AV	AV
Fermentation Fermentation Fermentación						
	antimousse <i>defoaming agents</i> antiespumante	Acide oléique (mono et di-glycérides) <i>Oleic acid (mono and di-glycerides)</i> Ácido oleico (mono y di-glicerido)	AM			AM [Ⓢ] : 0.018 g/L sol. 100%
		dimethylpolysiloxane				AM
		polyoxyéthylène 40 monostearate				AM
		sorbitan monostéarate				AM
	lies fraîches <i>fresh lees</i> lías frescas			AV < 5%	AV [Ⓢ] : < 5%	
	bisulfite d'ammonium <i>ammonium bisulphite</i> bisulfito de amonio		AM	AM	AM	
	chlorhydrate de thiamine <i>thiamine hydrochloride</i> clorhidrato de tiamina		AMV mousseux <i>sparkling</i> espumoso [Ⓢ] :0.6 mg/l	AMV Mousseux <i>Sparkling</i> espumoso	AMV Mousseux <i>Sparkling</i> espumoso	AV







Mise à jour janvier 2007
Updating January 2007
Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	écorces de levures <i>yeast cell walls</i> paredes celulares de levadura		AM ①: 40 g/HL	AMV =40g/hl	AMV	AMV
	farine de soja <i>soy flour</i> harina de soja					AV
	levures de vinification <i>yeasts for wine production</i> levaduras de vinificación		AMV	AMV	AMV	AMV
	phosphate d'ammonium <i>ammonium phosphate</i> fosfato de amonio	Pour les vins mousseux <i>For sparkling wines</i> Para vinos espumosos				AV
	phosphate diammonique <i>diammonium phosphate</i> fosfato diamónico	Pour les vins mousseux <i>For sparkling wines</i> Para vinos espumosos	AV	AMV =0.3g/l	AMV	AV
	sulfate d'ammonium <i>ammonium sulphate</i> sulfato de amonio	Pour les vins mousseux <i>For sparkling wines</i> Para vinos espumosos	AV	AMV =0.3g/l	AMV	
	sulfite d'ammonium <i>ammonium sulphite</i> sulfito de amonio		AM ①: 0.3 g/L	AM	AM	
	Conservateur Preservative Conservador					
	disulfite d'ammonium <i>ammonium disulphite</i> disulfito de amonio		AM			
	acide sorbique <i>sorbic acid</i> ácido sórbico		AV ①: < 0.2g/L	AMV =0.2 g/L	AMV ②: 0.2 g/L	AV ②: 0.3 g/L
	anhydride sulfureux <i>sulfur dioxide</i> anhídrido sulfuroso		AMV	AMV	AMV	AV







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	argon <i>argon</i> argón		AMV	AMV	AMV	
	azote <i>nitrogen</i> nitrógeno		AMV	AMV	AMV	AV
	bisulfite de potassium <i>potassium bisulphite</i> bisulfito de potasio		AMV	AMV	AMV	
	dicarbonate de diméthyle(DMDC) <i>dimethyl dicarbonate (DMDC)</i> dimetil dicarbonato (DMDC)		AV		AV**	AV
	dioxyde de carbone <i>carbon dioxide</i> dióxido de carbono		AMV	AMV	AMV	AV
	disulfite/metabisulfite de potassium <i>potassium meta-bisulphite/disulfite</i> disulfito/metabisulfito de potasio		AMV	AMV	AMV	AV
	isothiocyanate d'allyle <i>allyl isothiocyanate</i> isotiocianato de alilo				AV ② : 0	
	lysozyme <i>lysozyme</i> lizozima		AMV ① : 500 mg/L	AMV =500mg/l	AMV	AMV ① : 500 mg/L
	sorbate de potassium <i>potassium sorbate</i> sorbato potásico		AV	AMV =200 mg/l	AMV ② : 0.2 g/L	AV ② : 0.3 g/L
	acide ascorbique <i>ascorbic acid</i> ácido ascórbico		ARMV ① : 250 mg/L	AV seul L - ascorbique = 150 mg/l	AV Seul/ only/ sólo L-ascorbique	AMV

** Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
Sequestrant Sequestrant Secuestrante						
	ferrocyanure de potassium potassium ferrocyanide ferrocianuro de potasio		AV	AV	AV	
	Composés à base de ferrocyanure Ferrocyanide Compounds Compuesto a base de ferrocianuro	<i>Complexes séquestrants</i> <i>Sequestered Complexes</i> <i>Complejos secuestrantes</i>				AV ② : 1 ppm
	phytate de calcium <i>calcium phytate</i> fitato de calcio		AV	AV	AV	
	acide citrique <i>citric acid</i> ácido cítrico		AV	AV =1 g/l	AV	AV ① : 0.7g/L
Stabilisation Stabilisation Estabilización						
	tartrate de calcium <i>calcium tartrate</i> tartrato de calcio		AV	AMV =2 g/l	AMV	
	bitartrate de potassium <i>potassium bitartrate</i> bitartrato de potasio			AV	AV	AV ① : 4.19 g/L
	mannoprotéines de levures <i>yeast mannoproteins</i> manoproteínas de levaduras		AV		AV ^{††}	
Autres Other Otros						

^{††} Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005







	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	SUISSE 	UE 	USA 
	sulfate de calcium <i>calcium sulfate</i> sulfato de calcio	Pour vins de dessert "type sherry" <i>Only for sherry wines</i> Sólo para vinos dulces "tipo sherry" (27CFR 4.21)				AV
	citrate de potassium <i>potassium citrate</i> citrato de potasio					AV Non admis pour vins issus de <i>vitis vinifera</i> <i>Used except natural</i> <i>wines produced from</i> <i>vitis vinifera</i> No permitido para vinos de <i>vitis vinifera</i>
	ethyle de maltol <i>ethyl maltol</i> etil maltol					AV Non admis pour vins issus de <i>vitis vinifera</i> <i>Used except natural</i> <i>wines produced from</i> <i>vitis vinifera</i> No permitido para vinos de <i>vitis vinifera</i>
	maltol <i>maltol</i> maltol					AV Non admis pour vins issus de <i>vitis vinifera</i> <i>Used except natural</i> <i>wines produced from</i> <i>vitis vinifera</i> No permitido para vinos de <i>vitis vinifera</i>







Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

B) LISTE DES PROCEDES PHYSIQUES / LIST OF PHYSICAL PROCESSES / LISTA DE PROCESOS FÍSICOS

OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	CH 	UE 	USA 
Désulfitage par procédés physiques <i>Elimination of sulfur dioxide by physical process</i> Desulfitado por procesos físicos		AM	AM	AM	AMV
Centrifugation <i>Centrifuging</i> Centrifugación		AMV	AMV	AMV	AMV
Micro/Ultra Filtration <i>Micro/ultra filtration</i> Micro/ultra filtración		AV			AV Nanofiltration included
Osmose inverse <i>Reverse osmosis</i> Ósmosis inversa		AM ↗ titre alcoométrique/ alcoholic strength/ grado alcohólico	AM ↗ titre alcoométrique/ alcoholic strength/ grado alcohólico	AM ↗ titre alcoométrique/ alcoholic strength/ grado alcohólico	AV ↘ titre alcoométrique/ alcoholic strength/ grado alcohólico
Evaporation <i>Evaporation</i> Evaporación		AM	AM	AM	AM
Traitements thermiques <i>Thermal treatments</i> Tratamientos térmicos		AMV	AMV	AMV	AMV
Electrodialyse <i>Electrodialysis</i> Electrodiálisis		AV	AV	AV	AV
Résines échangeuses d'ions <i>Ion exchange resins</i> Resinas de intercambio de iones		AV Cations, cationes (Anions à l'étude/Anion to be studied/ aniones en estudio)	AM	AM Cations, cationes (seulement pour les MCR/only for RCMS)	AV Cations et Anions / Cationes y aniones



Mise à jour janvier 2007
 Updating January 2007
 Puesta al día Enero 2007

OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	CH 	UE 	USA 
Colonne à cône rotatif <i>Spinning cone column</i> Columna de cono rotativo		AM(V) ✓ titre alcoométrique/ <i>alcoholic strength/</i> grado alcohólico			AV ✓ titre alcoométrique/ <i>alcoholic strength/</i> grado alcohólico
Procédés par gradient thermique <i>Thermal gradient processing</i> Procesos por gradiente térmico					AV
Evaporation à travers une fine membrane sous faible pression <i>Thin-film evaporation under reduced pressure</i> Evaporación a través de una fina membrana bajo baja presión					AV
Matrice pour réduire les composés métalliques et sulfureux <i>Metal/sulfide reducing matrix sheet</i>					AV
concentré d'arôme (concentré produit notamment par l'évaporation de la même variété de raisin) <i>Volatil fruit-flavor concentrate (concentrate produced in particular by evaporation from the same group variety)</i> Concentrado de aroma (concentrado producido en particular por la evaporación de la misma variedad de uva)					AV



Mise à jour janvier 2007
Updating January 2007
Puesta al día Enero 2007

Références / References / Referencias

1. [Code international des pratiques œnologiques de l'OIV / OIV International code of oenological practices](#)
2. [Règlement \(CE\) N° 1493/1999 / Council Regulation \(EC\) No 1493/1999](#)
3. [Code of Federal Regulations Title 27 Part 24 – Wine](#)
4. Règlement (CE) N°2165/2005 / Council Regulation (EC) No 2165/2005
5. California Administrative Code, Title 17. Public Health, Division 1. State Department of Health Services, Chapter 5. Sanitation (Environmental), Subchapter 2. Foods and Drugs, Group 2. Definitions and Standards, Article 14. Wine Standards and Prohibited Practices, §17010
6. Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires 817.022.31 <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.022.31.fr.pdf>.
7. Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques1 817.022.110 <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.022.110.fr.pdf>
8. Ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires1 817.021.23 <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.021.23.fr.pdf>