

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (71)481

Vol. 1971/0069

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(71) 481 final

Bruxelles, le 7 mai 1971

PROPOSITION D'UN

REGLEMENT (CEE) DU CONSEIL

relatif aux vins mousseux, produits dans la
Communauté, définis au point 12 de l'annexe II
du règlement (CEE) n° 816/70

PROPOSITION D'UN

REGLEMENT (CEE) DU CONSEIL

modifiant le règlement (CEE) n° 817/70
en ce qui concerne les vins mousseux
de qualité produits dans des régions
déterminées -

(présentées par la Commission au Conseil)

COM(71) 481 final

EXPOSE DES MOTIFS

L'élaboration des vins mousseux dans la Communauté est en constante progression depuis plusieurs années. Elle atteint actuellement plus de 300 millions de bouteilles et constitue de ce fait un débouché très important de la production viti-vinicole.

Pour cette raison, la Commission avait transmis une proposition de règlement du Conseil concernant les vins mousseux de qualité le 14 avril 1970 (Doc. 755/70 (Agri 227)).

La situation nouvelle créée par la mise en place de l'organisation commune du marché viti-vinicole, résultant de l'entrée en vigueur du règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole et de celle du règlement (CEE) n° 817/70 du Conseil établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées, conduit la Commission à faire de nouvelles propositions couvrant l'ensemble des vins mousseux produits dans la Communauté.

Ce faisant, la Commission a rencontré les vœux exprimés, d'une part, par le Parlement européen dans le rapport intérimaire fait au nom de la Commission de l'Agriculture (Doc. 95 du 9 juillet 1970) ainsi que ceux du Comité économique et social tels qu'ils sont formulés dans l'avis qu'il a rendu sur la proposition de la Commission (Doc (CEE) n° 74/71 du 27 janvier 1971) d'autre part. Par ailleurs, la majorité des experts réunis en groupe de travail au sein du Conseil ont émis un souhait dans le même sens.

Ils ont estimé toutefois qu'un projet de règlement couvrant l'ensemble des vins mousseux élaborés dans la Communauté risquait de créer une confusion entre les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées et les autres vins mousseux. Dans ces conditions ils ont invité la Commission à établir dans ses nouvelles propositions le principe que les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées doivent répondre aux prescriptions fixées par le règlement (CEE) n° 817/70.

Pour ces raisons, les propositions ci-jointes sont constituées par deux projets de règlements.

Le premier concerne les vins mousseux, les vins mousseux de qualité ainsi que les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées. Il comporte, d'une part, des dispositions générales applicables à tous les vins mousseux produits dans la Communauté et, d'autre part, les règles particulières auxquelles doivent répondre respectivement les vins mousseux et les vins mousseux de qualité. Le second texte complète le règlement (CEE) n° 817/70 afin de le rendre applicable aux vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées, qui sont en fait des v. q.p.r.d. mousseux.

Les dispositions générales applicables à tous les vins mousseux prévoient notamment que pour être désignés vins mousseux élaborés dans la Communauté, les vins mousseux en cause doivent être élaborés à l'intérieur de la Communauté, uniquement à partir des produits mentionnés au point 12 de l'annexe II du règlement n° 816/70 et que les cuvées de moûts ou de vins mises en oeuvre doivent répondre aux dispositions prévues en matière d'enrichissement, d'acidification et de désacidification pour les vins de table ou les v.q.p.r.d.

Ils doivent satisfaire en outre à des exigences minimales en ce qui concerne le mode d'élaboration ainsi qu'en matière de pression de l'anhydride carbonique constatée à l'intérieur des bouteilles.

S'agissant de la teneur en anhydride sulfureux, les maxima proposés peuvent paraître élevés en certains cas. Il serait certes conforme à l'attitude constamment adoptée en la matière sur le plan communautaire que les teneurs maximales en anhydride sulfureux prévues dans ces textes et qui résultent de la position prise par certaines délégations soient réduites sensiblement par le Conseil.

Les vins mousseux se commercialisant traditionnellement dans des bouteilles de verre caractéristiques, il est prévu que la contenance et la forme de ces bouteilles seront précisées selon la procédure du Comité de Gestion.

Les critères particuliers prévus pour les seuls vins mousseux visent uniquement à compléter, outre les dispositions générales, la définition des vins mousseux reprise au point 12 de l'annexe II du règlement n° 816/70 en précisant toutefois la teneur maximum en anhydride sulfureux que doivent avoir les vins mousseux en cause.

Il est justifié que les vins mousseux de qualité répondent à des exigences plus strictes que les vins mousseux en général, ce qui justifie leur place plus élevée dans la hiérarchie des produits. Pour cette raison, des dispositions plus restrictives sont prévues en matière de titre alcoométrique, de composition de la liqueur de tirage, de teneur en anhydride sulfureux et surtout de durée minimum d'élaboration.

Pour tenir compte, toutefois, des caractéristiques qualitatives des vins mousseux de qualité du type aromatique, la durée de l'élaboration a été réduite et les cépages à partir desquels ces vins mousseux de qualité sont issus, sont indiqués à l'annexe du règlement.

Pour que les dispositions du règlement (CEE) n° 817/70 s'appliquent aux vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées, il s'avère nécessaire de compléter certains articles dudit règlement afin de tenir compte des conditions particulières d'élaboration de ces produits, notamment en ce qui concerne la prise de mousse.

Cela vise notamment le lieu de l'élaboration et sa durée, la composition de la liqueur de tirage qui peut être éventuellement ajoutée, la teneur minimale en anhydride sulfureux et la pression minimum.

Les modalités d'application des règlements seront, selon le cas, de la compétence du Conseil, de la Commission ou des Etats membres.

Il incombera particulièrement à la Commission de veiller à ce que, d'une manière générale, la mise en oeuvre de ces règlements revête un caractère communautaire et, à cet effet, il est prévu que les Etats membres l'informent régulièrement des dispositions d'application qu'ils ont prises.

Conformément à la procédure suivie jusqu'à présent, il serait opportun que l'avis du Parlement et du Comité économique et social soit demandé pour ces propositions de règlements.

Proposition d'un
RÈGLEMENT (CEE) DU CONSEIL

relatif aux vins mousseux, produits dans la
Communauté, définis au point 12 de l'annexe II
du règlement (CEE) n° 816/70.

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

Vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen (1),

considérant que le règlement (CEE) N° 816/70 du Conseil du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole (2), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) N° 2612/70 (3), comporte des règles concernant l'élaboration et la commercialisation des vins de table; qu'il est nécessaire de compléter cette réglementation en arrêtant les dispositions correspondantes pour tous les vins mousseux produits dans la Communauté, **en tenant compte du fait** que les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées sont des v.q.p.r.d. mousseux qui de ce fait doivent également répondre aux dispositions prévues par le règlement (CEE) n° 817/70;

considérant qu'il convient de soumettre ces vins mousseux à un système assorti de disciplines communes de production, de commercialisation et de contrôle, qui permet, tout en maintenant les distinctions qualitatives, d'éviter les distorsions de concurrence et d'assurer la protection du consommateur;

considérant qu'une telle mesure contribuera à guider le consommateur dans son choix en lui donnant notamment l'assurance que chacun des produits qui lui est présenté répond à des exigences de qualité particulières; qu'elle est de nature, par là même, à protéger les intérêts du producteur, à favoriser les échanges intra-communautaires, à accroître la demande et donc à assurer une expansion de débouchés de la viticulture;

(1) J.O. N° C du P.

(2) J.O. N° L 99 du 5.5.1970, p. 1

(3) J.O. N° L 281 du 27.12.1970, p. 6

considérant qu'il est nécessaire que tous les vins mousseux ainsi que les moûts et les vins utilisés à leur production, soient soumis à des exigences minima de qualité; qu'il convient de prévoir, de ce fait, que ces derniers soient des vins de table ou des produits aptes à donner des vins de table, ou des v.q.p.r.d. ou des produits aptes à donner des v.q.p.r.d.;

considérant qu'il convient que les exigences de qualité concernent, outre les produits de base, les modes d'élaboration ainsi que le produit obtenu; qu'il est par ailleurs dans l'intérêt du producteur et du consommateur de prévoir un conditionnement approprié;

considérant

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

Article premier

Le présent règlement établit des règles complémentaires à celles du règlement (CEE) N° 816/70 en ce qui concerne la production et la commercialisation des vins mousseux, définis au point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 816/70.

Article 2

La dénomination :

1. "vin mousseux" est réservée aux vins répondant à la définition figurant au point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) N° 816/70 et aux dispositions des titres I et II du présent règlement;
2. "vin mousseux de qualité" est réservée aux vins répondant à la définition figurant au point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) N° 816/70 et aux dispositions des titres I et III du présent règlement;

TITRE I. Dispositions générales, relatives à tous les vins visés à l'article premier.

Article 3

Au sens du présent règlement on entend par :

a) Cuvée :

- le moût
- ou
- le vin
- ou
- le résultat de l'assemblage de moûts ou de vins ayant des caractéristiques différentes destinés à obtenir un type déterminé des vins visés à l'article 1er.

b) liqueur de tirage :

le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse.

c) liqueur d'expédition :

le produit qui est destiné à être ajouté aux vins visés à l'article 1er afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.

Article 4

a) La liqueur de tirage ne peut être composée que

- de levures et de moût de raisin, concentré ou non,
- ou
- de levures, de saccharose et de vin.

b) La liqueur d'expédition ne peut être composée que de saccharose, de moût de raisin concentré ou non, de moût de raisins partiellement fermenté ou de vin, seul ou en mélange, éventuellement additionné de distillat de vin.

Article 5

1. Les dispositions du règlement (CEE) N° 816/70 concernant
 - a) l'augmentation du titre alcoométrique naturel, acquis ou en puissance et
 - b) l'acidification et la désacidifications'appliquent à la cuvée.

Toutefois,

- a) une augmentation du titre alcoométrique n'est admise que si aucun des composants de la cuvée n'a fait l'objet d'une telle augmentation, ni d'une acidification;
 - b) une acidification n'est admise que si aucun des composants de la cuvée n'a fait l'objet, ni d'une augmentation du titre alcoométrique, ni d'une acidification, ni d'une désacidification;
 - c) une désacidification n'est admise que si aucun des composants de la cuvée n'a fait l'objet d'une acidification ni d'une désacidification.
2. Pour l'élaboration des vins visés à l'article 1er, l'édulcoration n'est pas admise.
3. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont pas considérées comme augmentation du titre alcoométrique ni comme édulcoration.

L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique total de la cuvée de plus de 1 degré.

L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus d'un demi degré le titre alcoométrique des vins visés à l'article 1er.

Article 6

1. L'anhydride carbonique contenu dans les vins visés à l'article 1er, ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré.

2. Cette fermentation, sauf s'il s'agit de la continuation de celle destinée à assurer la transformation des raisins ou des moûts en vin, ne peut résulter que de l'adjonction de liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.

Article 7

1. Les Etats membres soumettent la production et la commercialisation des vins visés à l'article 1er à un contrôle.
2. A cette fin :
 - a) sans préjudice des dispositions de l'article 11 du règlement (CEE) N° 817/70, toute personne physique ou morale élaborant ou faisant élaborer, en vue de la vente, des vins visés à l'article 1er est tenue d'en faire la déclaration à l'autorité compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel le vin en cause est élaboré;
 - b) sans préjudice des dispositions de l'article 29 du règlement (CEE) N° 816/70, les élaborateurs des vins visés à l'article 1er sont obligés de tenir des registres de matières premières, de cuvées et d'élaboration.
3. Les modalités d'application du présent article, et notamment la nature des contrôles, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

Article 8

1. Sans préjudice des dispositions complémentaires ou plus rigoureuses arrêtées en vertu de l'article 30 du règlement (CEE) N° 816/70, les vins visés à l'article 1er ne peuvent
 - a) être détenus en vue de la vente, mis en vente, vendus ou commercialisés de toute autre manière ni circuler
 - qu'en bouteille de verre
 - et
 - revêtus d'une indication permettant leur identification;
 - b) porter la mention :
 - "brut" : que si leur teneur en sucre résiduel est inférieure à 8 gr/l;
 - "sec" : que si leur teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 8 gr/l et inférieure à 20 gr/l;

- "demi-sec" : que si leur teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 20 gr/l et inférieure à 35 gr/l;
 - "deux" : que si leur teneur en sucre résiduel est supérieure à 35 gr/l.
2. Sans préjudice des dispositions arrêtées en la matière par la directive (du) les modalités d'application du présent article, et notamment celle concernant les volumes nominaux et les volumes effectifs des bouteilles de verre destinées à contenir des vins mousseux, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

TITRE II. Dispositions particulières relatives aux vins mousseux.

Article 9

Le titre alcoométrique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux est au minimum de 8°5.

Article 10

Le titre alcoométrique acquis des vins mousseux, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9°5.

Article 11

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser 250 mg par litre.

TITRE III. Dispositions particulières relatives aux vins mousseux de qualité

Article 12

1. Le titre alcoométrique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux de qualité est au minimum de 9°.

Les vins visés à l'article 27 paragraphe 3 sous a) deuxième alinéa du règlement (CEE) N° 816/70 ne peuvent être utilisés pour la constitution des cuvées visées au premier alinéa.

Article 13

1. Pour la préparation de la liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité ne peuvent être utilisés outre les levures et le saccharose que :
 - des moûts de raisins à partir desquels peut être obtenu un vin apte à donner un vin de table,
 - des vins aptes à donner un vin de table,
 - des vins de tableou
 - des v.q.p.r.d.
2. Par dérogation aux dispositions du point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) N° 816/70, les vins mousseux de qualité accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3,5 atmosphères.

Toutefois, pour les vins mousseux de qualité contenus dans des récipients d'une capacité inférieure à 250 cm³, la surpression minimum de 3,5 atmosphères est remplacée par celle de 3 atmosphères.

Article 14

Le titre alcoométrique acquis des vins mousseux de qualité, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10°.

Article 15

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux de qualité ne peut dépasser 225 mg. par litre.

Article 16

1. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité, y compris le vieillissement sur les lieux de production, ne peut être inférieure à 9 mois à partir de la mise en fermentation en vase clos destinée à les rendre mousseux.
2. La durée de cette fermentation et de la présence sur les lies ne peut être inférieure à 60 jours. Toutefois, si cette fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation, la limite inférieure de 60 jours est remplacée par celle de 21 jours.

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

Article 17

1. Les vins mousseux de qualité ne peuvent circuler que munies d'une étiquette dès le départ du lieu de l'élaboration. Toutefois, ~~sans~~ **préjudice des dispositions de l'article 8** paragraphe 1 sous a) deuxième tiret, des exceptions peuvent être admises à condition qu'un contrôle adéquat soit assuré.
2. Sans préjudice des règles complémentaires à arrêter en vertu de l'article 30 du règlement (CEE) N° 816/70,

a) sauf dérogation, une indication géographique ~~ne~~ peut être

utilisée pour désigner un vin mousseux de qualité que

- si la cuvée dont il est issu est composée de produits provenant à 80 % au moins de raisins récoltés dans le lieu dont il porte le nom, et

- si cette indication n'entraîne aucune confusion, notamment avec les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées;

b) les mentions traditionnellement utilisées pour désigner les vins mousseux de qualité, sont réservées à ces produits.

3. Les modalités d'application du présent article et notamment les dérogations visées au paragraphe 2 sous a) ainsi que la liste des mentions visées au paragraphe 2 sous b) sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

Article 18

1. Les vins mousseux de qualité du type aromatique ne peuvent être obtenus qu'à partir des variétés de vigne dont la liste figure en annexe.
2. Par dérogation aux dispositions de l'article 13 paragraphe 2, les vins mousseux de qualité du type aromatique accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20° C dans des récipients fermés une surpression non inférieure à 3 atmosphères.

3. Par dérogation aux dispositions de l'article 14, le titre alcoométrique acquis des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieur à 6°.

Le titre alcoométrique total des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieur à 10°.

4. Par dérogation aux dispositions de l'article 16, la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à 15 jours.

TITRE IV. Dispositions finales

Article 19

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 11 du règlement (CEE) n° 817/70, les méthodes d'analyse nécessaires pour l'application des dispositions du présent règlement sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.
2. Jusqu'à l'adoption des méthodes visées au paragraphe 1, les méthodes d'analyse à utiliser sont :
- a) celles figurant à l'annexe A de la convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins, du 13 octobre 1954,
 - b) ou lorsque cette annexe n'en prévoit pas, les méthodes traditionnellement employées dans l'Etat membre concerné.

Article 20

Les Etats membres et la Commission se communiquent réciproquement les données nécessaires à l'application du présent règlement. Les modalités de la notification et de la diffusion de ces données sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

Article 21

Au cas où des mesures transitoires seraient nécessaires pour faciliter le passage au régime du présent règlement, notamment dans le cas où la mise en application dudit régime à la date prévue se heurterait à des difficultés sensibles, ces mesures sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24. Elles sont applicables jusqu'au 31 décembre 1972 au plus tard.

Article 22

1. Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au Journal Officiel des Communautés européennes.
2. Ses dispositions prennent effet à partir du 1er janvier 1972 , à l'exception des mesures prévues à l'article 21 qui peuvent être rendues applicables dès le jour de l'entrée en vigueur du présent règlement.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

Le Président

Annexe

Liste des variétés de vigne à partir desquelles peuvent être obtenus des vins mousseux de qualité du type aromatique.

Aleatico N,

Giro' N,

Malvasia di Casorzo N,

Malvasia di Sardegna B,

Malvasia di Schierano B,

Malvasia istriana B,

Monica N,

Moscato bianco B (= Muscat à petits grains)

PROPOSITION D'UN
RÈGLEMENT (CEE) DU CONSEIL

modifiant le règlement (CEE) N°817/70
en ce qui concerne les vins mousseux
de qualité produits dans des régions
déterminées

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le Traité instituant la Communauté Économique Européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen (1),

considérant que le règlement (CEE) N° du Conseil, du (2)
relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté, définis au point 12
de l'annexe II du règlement (CEE) N° 816/70, institue des règles concernant
l'élaboration et la commercialisation desdits produits; que ce règlement
se limite toutefois en ce qui concerne les vins mousseux de qualité produits
dans des régions déterminées - dénommés ci-après "v.m.q.p.r.d." - à établir
certaines dispositions de caractère général applicables à tous les produits
susvisés; qu'il convient d'introduire les règles particulières aux v.m.q.p.r.d.
dans le règlement (CEE) N° 817/70 du Conseil, du 28 avril 1970, établissant
les dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans
des régions déterminées (3), étant donné que ces vins sont des v.q.p.r.d.
mousseux;

(1) J.O. N° L du p.

(2) J.O. N° L du p.

(3) J.O. N° L 99 du 5.5.1970, p. 20

considérant que pour cette raison, le règlement (CEE) N° 817/70 est déjà d'application; qu'en égard aux exigences particulières auxquelles doivent répondre les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées, il est indispensable de compléter ce règlement par des dispositions adéquates tenant compte des règles énoncées pour les autres vins mousseux dans le règlement (CEE) N° ;

considérant que ces précisions se réfèrent en particulier aux conditions spécifiques d'élaboration des v.m.q.p.r.d. ainsi qu'à leur conditionnement; que lors de la définition de ces règles il convient de poursuivre les mêmes objectifs que ceux ayant conduit à l'adoption du règlement (CEE) N° 817/70, tout en respectant les caractéristiques particulières des produits concernés,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

Article premier

L'article premier du règlement N° 817/70 est complété par le troisième alinéa suivant :

"3. Par v.m.q.p.r.d. on entend les v.q.p.r.d. répondant à l'annexe II du règlement N° 816/70, au titre premier du règlement (CEE) N° (vins mousseux) ainsi qu'aux dispositions du présent règlement."

Article 2

A l'article 5 paragraphe 2, le deuxième alinéa du règlement (CEE) n° 817/70 est remplacé par les alinéas suivants :

"L'élaboration d'un v.m.q.p.r.d. ne peut avoir lieu qu'à l'intérieur de la région déterminée visée au premier alinéa.

Toutefois les opérations visées aux alinéas précédents peuvent avoir lieu en dehors de cette région

a) si la réglementation de l'Etat membre sur le territoire duquel les raisins mis en oeuvre ont été récoltés l'autorise

et

b) si un contrôle de la production est assuré".

Article 3

L'article 7 paragraphe 3 du règlement (CEE) N° 817/70 est remplacé par les paragraphes suivants :

3. "Le titre alcoométrique total d'un v.q.p.r.d. est au moins égal à 9°. Toutefois le titre alcoométrique total d'un v.m.q.p.r.d. est au moins égal à 10°. Le titre alcoométrique acquis des v.m.q.p.r.d., y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, ne peut être inférieur à 10°. Toutefois, pour les v.m.q.p.r.d. du type aromatique, la limite inférieure de 10° est remplacée par celle de 6°.
4. Le titre alcoométrique total des cuvées destinées à l'élaboration des v.m.q.p.r.d. ne peut être inférieur à 9,5° dans la zone C III et à 9° dans les autres zones.

Toutefois les cuvées destinées à l'élaboration de certains v.m.q.p.r.d. dont la désignation se réfère à un cépage peuvent avoir un titre alcoométrique total inférieur à celui indiqué au premier alinéa pour la zone concernée.
5. La liste des v.m.q.p.r.d. visés au paragraphe 4 deuxième alinéa ainsi que le titre alcoométrique total minimum de leur cuvée respective sont arrêtés selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24."

Article 3 bis

L'article 8 paragraphe 1 du règlement n° 817/70 débute par le nouveau membre de phrase suivant : " Sans préjudice des dispositions de l'article 5 du règlement (CEE) n° ".

Article 4

Le règlement (CEE) n° 817/70 est complété par l'article 10 bis suivant :

Article 10 bis

1. "Pour la liqueur de tirage ajoutée à un v.m.q.p.r.d., ne peuvent être utilisés outre le saccharosé que des moûts de raisins ou des v.q.p.r.d. aptes à donner le même v.m.q.p.r.d. que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.
2. Par dérogation aux dispositions du point 12 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 816/70, les v.m.q.p.r.d. accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20° C dans des récipients fermés, une surpression non inférieure à 3,5 atmosphères.

Toutefois, pour les v.m.q.p.r.d. contenus dans des récipients d'une capacité inférieure à 250 cm³ et pour les v.m.q.p.r.d. du type aromatique la surpression minimum de 3,5 atmosphères est remplacée par celle de 3 atmosphères.

3. La teneur totale en anhydride sulfureux des v.m.q.p.r.d. ne peut dépasser 150 mg/l.
4. La durée du processus d'élaboration des v.m.q.p.r.d., y compris le vieillissement dans l'entreprise de production, ne peut être inférieure à 9 mois à partir de la mise en fermentation destinée à les rendre mousseux.
La durée de cette fermentation et de la présence sur les lies ne peut être inférieure à 60 jours. Toutefois, cette limite inférieure est remplacée
 - a) dans le cas où la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation : par celle de (21) jours;
 - b) dans le cas des v.m.q.p.r.d. du type aromatique : par celle de (15) jours.
5. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24."

Article 5

Le règlement (CEE) N° 817/70 est complété par l'article 11 bis suivant :

"Article 11 bis

1. Les v.m.q.p.r.d. ne peuvent circuler qu'en bouteilles en verre fermées par un bouchon sur lequel est inscrit le nom de la région déterminée dont ils portent le nom et munies d'une étiquette dès le départ du lieu d'élaboration.

Toutefois en ce qui concerne l'étiquetage, des exceptions peuvent être admises, à condition qu'un contrôle adéquat soit assuré.

2. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement N° 24.

Article 6

1. L'article 12 du règlement (CEE) N° 817/70 est complété par le paragraphe 2 bis suivant :

"2 bis.

la mention "v.m.q.p.r.d." ou une mention spécifique traditionnelle équivalente ne peut être utilisée que pour les v.m.q.p.r.d.; un v.m.q.p.r.d. dont la prise de mousse a eu lieu en dehors d'une région déterminée peut porter le nom de cette région

- si les conditions visées à l'article 5 paragraphe 2 troisième alinéa sont remplies

et

- si la désignation est admise par la législation de l'Etat membre sur le territoire duquel les raisins ont été récoltés."

2. L'article 12 paragraphe 4, deuxième alinéa du règlement (CEE) N° 817/70 est complété par la phrase suivante :

"Toutefois, lorsqu'il s'agit d'un v.m.q.p.r.d. il ne peut être commercialisé sans la mention v.m.q.p.r.d. ou sans une mention spécifique traditionnelle équivalente visée au paragraphe 2 bis."

3. A l'article 12, paragraphe 4, le troisième alinéa du règlement (CEE) N° 817/70 est remplacé par l'alinéa suivant :

"La mention v.q.p.r.d. ou, selon le cas, v.m.q.p.r.d. ainsi que le nom de la région déterminée concernée doivent figurer sur le document d'accompagnement visé à l'article 29 paragraphe 1 du règlement (CEE) N° 816/70."

4. L'article 12 du règlement (CEE) N° 817/70 est complété par le paragraphe 5 bis suivant :

"5 bis. La liste des mentions spécifiques traditionnelles équivalentes visées au paragraphe 2 bis est arrêtée par le Conseil statuant sur proposition de la Commission selon la procédure de vote prévue à l'article 43 paragraphe 2 du traité."

Article 7

L'article 17 du règlement (CEE) n° 817/70 est complété par la phrase suivante :

"Toutefois, en ce qui concerne les v.m.q.p.r.d., elles sont applicables jusqu'au 30 juin 1972."

Article 8

1. Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au Journal Officiel des Communautés européennes.
2. Il est applicable à partir du 1er janvier 1972.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

Le Président