



Mise à jour février 2006  
 Updating February 2006  
 Puesta al día febrero 2006

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

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

**LISTA COMPARATIVA DE LOS TRATAMIENTOS Y PROCESOS ENOLÓGICOS**  
**Entre la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), la Unión Europea y los Estados Unidos de América**

**A) LISTE DES TRAITEMENTS OENOLOGIQUES / 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* / limite 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

OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
<b>Acidification</b> <b>Acidification</b> <b>Acidificación</b>	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



OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	acide malique <i>malic acid</i> ácido málico		AMV ↗ acidité/acidity = 4 g/L		AMV
	acide tartrique <i>tartaric acid</i> ácido tartárico		AMV ↗ acidité/acidity = 4 g/L	AMV	AMV
<b>Clarification</b> <i>Clarification</i> <b>Clarificación</b>	alginate de calcium <i>calcium alginate</i> alginato de calcio		AV	AV Mousseux <i>sparkling</i>	
	alginate de potassium <i>potassium alginate</i> alginato de potasio		AV	AV Mousseux <i>sparkling</i>	
	caséinates de potassium <i>potassium caseinate</i> caseinatos potásicos		AMV	AMV	AV
	caséine <i>casein</i> caseína		AMV	AMV	AV
	colle de poisson <i>isinglass</i> cola de pescado		AV	AMV	AV
	dioxyde de silicium <i>silicon dioxide</i> dióxido de silicio		AMV	AMV	AMV
	gélatine alimentaire <i>edible gelatine</i> gelatina alimentaria		AMV	AMV	AMV
	gomme arabique <i>acacia (gum arabic)</i> goma arábica		AV ① : 0.3 g/L	AV	AMV ① : 0.24 g/L
	lait/lactalbumine <i>milk/lactalbumin</i> leche/lactalbúmina		AV	AMV	AV ① : 0.2% v/v






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	matières protéiques végétales <i>proteins of plant origin</i> materias proteicas de origen vegetal		AMV	AMV*	
	ovalbumine (blanc d'œuf) <i>ovalbumin (egg white)</i> ovoalbúmina (clara de huevo)		AV	AMV	AV
	silicate d'alumine <i>aluminio silicates</i> silicato de aluminio	<i>kaolin</i> <i>caolín</i>	AV	AMV	AMV
		<i>bentonite</i> <i>bentonita</i>	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
<b>Décolorant</b> <b>Decolorizer</b> <b>Decolorantes</b>	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	AMV ① : 7.19g/L
	charbon activé <i>activated charcoal</i> carbones de uso enológico		AMV	AMV* Tous moûts et seulement Vins Blancs/All <i>musts and only white wines</i>	AMV ① : 3.0 g/L
<b>Désacidification</b> <b>Deacidification</b> <b>Desacidificación</b>	bactériques lactiques <i>lactic bacteria</i> bacterias lácticas		AV	AMV	AV

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






Mise à jour février 2006  
 Updating February 2006  
 Puesta al día febrero 2006

OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	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	
	bicarbonate de potassium <i>potassium bicarbonate</i> bicarbonato de potasio		AMV	AMV	AMV
	carbonate de calcium <i>calcium carbonate</i> carbonato de calcio		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	
<b>Desodorisant</b> <b>Deodorant</b> <b>Desodorizante</b>	sulfate de cuivre <i>copper sulfate</i> sulfato de cobre		AV ① : 1g/HL	AV	AV ① : 6 mg/L ② : 0.5 mg/L
<b>Elaboration</b> <b>Production</b> <b>Elaboración</b>	copeaux de chêne <i>oak chips</i> trozos de madera de roble		AV	AV <sup>†</sup>	AV
	Acetaldehyde				AV ① : 300 ppm ② : 0
	acide métatartrique <i>metatartaric acid</i> ácido metatartárico		AV ① : < 10g/HL	AV	

<sup>†</sup> Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	eau water agua			sauf du fait d'exigences techniques particulières - except where required by specific technical necessity excepto por necesidades técnicas específicas, (art. 42.3)	AMV Max 35% du total/of total acidité/acidity = 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> <sup>†</sup>
	liège (granulés) granular cork corcho (granulado)				AV ① : 1.2 g/L
	résine de pin d'Alep Aleppo pine resin resina de <i>pinus Halepensis</i>			AM Vin/Wines/ Vinos « retsina »	
<b>Enrichissement</b> <b>Enrichment</b> <b>Enriquecimiento</b>	moût de raisin concentré concentrated grape must mosto de uva concentrado			AMV	AMV
	moût de raisin concentré rectifié rectified concentrated grape must mosto de uva concentrado rectificado			AMV	
	saccharose saccharose sacarosa			AM	AMV Ne s'applique pas dans la réglementation de l'Etat de Californie – <i>Not applicable in the State of California</i> <sup>§</sup>
	tanin tannin tanino		AMV	AMV	AMV ② : 3.0 g/L (rouge/red) ② : 0.8 g/L (blanc/white) λ = 150 mg/L




<sup>†</sup>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

<sup>§</sup> 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






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	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
<b>Enzymes</b> <b>Enzymes</b> <b>Enzimas</b>	catalase catalasa				AV
	cellulase celulasa		AM		AMV
	glucose oxidase glucosa oxidasa				AV
	protease proteasa				AMV
	betaglucanase beta -glucanasa		AMV	AMV	AMV
	pectolytiques pectolytics pectolíticas		AMV	AM	AMV
	carbohydrase carbohidrasa		AV		AM
	uréase ureasa	Sequestrant urée <i>Urea sequestrant</i> Secuestrante de urea	AV	AV	AV
<b>Fermentation</b> <b>Fermentation</b> <b>Fermentación</b>	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 ①: 0.018 g/L sol. 100%
		dimethylpolysiloxane			AM
		polyoxyéthylène 40 monostearate			AM
		sorbitan monostéarate			AM



OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	lies fraîches <i>fresh lees</i> lías frescas			AV ①: < 5%	
	bisulfite d'ammonium <i>ammonium bisulphite</i> bisulfito de amonio		AM	AM	
	chlorhydrate de thiamine <i>thiamine hydrochloride</i> clorhidrato de tiamina		AMV mousseux <i>sparkling</i> espumoso ①: 0.6 mg/l	AMV Mousseux <i>Sparkling</i> espumoso	AV
	écorses de levures <i>yeast cell walls</i> paredes celulares de levadura		AM ①: 40 g/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
	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	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	
	sulfite d'ammonium <i>ammonium sulphite</i> sulfito de amonio		AM ①: 0.3 g/L	AM	
<b>Conservateur</b> <b>Preservative</b> <b>Conservador</b>	disulfite d'ammonium <i>ammonium disulphite</i> disulfito de amonio		AM		






Mise à jour février 2006  
 Updating February 2006  
 Puesta al día febrero 2006

OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	acide sorbique <i>sorbic acid</i> ácido sórbico		AV ①: < 0.2g/L	AMV ②: 0.2 g/L	AV ② : 0.3 g/L
	anhydride sulfureux <i>sulfur dioxide</i> anhídrido sulfuroso		AMV	AMV	AV
	argon <i>argon</i> argón		AMV	AMV	
	azote <i>nitrogen</i> nitrógeno		AMV	AMV	AV
	bisulfite de potassium <i>potassium bisulphite</i> bisulfito de potasio		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	AV
	disulfite/metabisulfite de potassium <i>potassium meta-bisulphite/disulfite</i> disulfito/metabisulfito de potasio		AMV	AMV	AV
	isothiocyane d'allyle <i>allyl isothiocyanate</i> isotiocianato de alilo			AV ② : 0	
	lysozyme <i>lysozyme</i> lisozima		AMV ①: 500 mg/L	AMV	AMV ①: 500 mg/L
	sorbate de potassium <i>potassium sorbate</i> sorbato potásico		AV	AMV ② : 0.2 g/L	AV ② : 0.3 g/L




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



OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	acide ascorbique <i>ascorbic acid</i> ácido ascórbico		ARMV ① : 250 mg/L	AV Seul/ only/ sólo L-ascorbique	AMV
<b>Sequestrant</b> <b>Sequestrant</b> <b>Secuestrante</b>	ferrocyanure de potassium potassium ferrocyanide ferrocianuro de potasio		AV	AV	
	Composés à base de ferrocyanure Ferrocyanide Compounds Compuesto a base de ferrocianuro	<i>Complexes séquestrants</i> <i>Sequestered Complexes</i> <i>Complejos secuestrante s</i>			AV ② : 1 ppm
	phytate de calcium <i>calcium phytate</i> fitato de calcio		AV	AV	
	acide citrique <i>citric acid</i> ácido cítrico		AV	AV	AV ① : 0.7g/L
<b>Stabilisation</b> <b>Stabilisation</b> <b>Estabilización</b>	tartrate de calcium <i>calcium tartrate</i> tartrato de calcio		AV	AMV	
	bitartrate de potassium <i>potassium bitartrate</i> bitartrato de potasio			AV	AV ① : 4.19 g/L
	mannoprotéines de levures <i>yeast mannoproteins</i> manoproteínas de levaduras		AV	AV <sup>††</sup>	
<b>Autres</b> <b>Other</b> <b>Otros</b>	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




<sup>††</sup> Règlement/Regulation (CE) N°2165/2005






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	citrate de potassium <i>potassium citrate</i> citrato de potasio				AV Non admis pour vins issus de vitis vinifera <i>Used except natural wines produced from vitis vinifera</i> No permitido para vinos de vitis vinifera
	ethyle de maltol <i>ethyl maltol</i> etil maltol				AV Non admis pour vins issus de vitis vinifera <i>Used except natural wines produced from vitis vinifera</i> No permitido para vinos de vitis vinifera
	maltol <i>maltol</i> maltol				AV Non admis pour vins issus de vitis vinifera <i>Used except natural wines produced from vitis vinifera</i> No permitido para vinos de vitis vinifera



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

<b>PROCEDE PROCESS PROCESO</b>	<b>REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
Désulfitage par procédés physiques <i>Elimination of sulfur dioxide by physical process</i> Desulfitado por procesos físicos	Eliminer le dioxyde de soufre <i>To eliminate the sulfur dioxide content</i> Eliminar el dióxido de azufre	AM	AM	AMV
Centrifugation <i>Centrifuging</i> Centrifugación		AMV	AMV	AMV
Micro/Ultra Filtration <i>Micro/ultra filtration</i> Micro/ultra filtración	Sur membranes <i>Through membranes</i> Por membranas	AV		AV Nanofiltration included
Osmose inverse <i>Reverse osmosis</i> Ósmosis inversa		AM ↗ titre alcoométrique/ <i>alcoholic strength/</i> grado alcohólico	AM ↗ titre alcoométrique/ <i>alcoholic</i> strength/ grado alcohólico	AV ↗ titre alcoométrique/ <i>alcoholic</i> strength/ grado alcohólico
Evaporation <i>Evaporation</i> Evaporación		AMV	AM	AM
Traitements thermiques <i>Thermal treatments</i> Tratamientos térmicos		AMV	AMV	AMV
Electrodialyse <i>Electrodialysis</i> Electrodiálisis		AV	AV	AV
Résines échangeuses d'ions <i>Ion exchange resins</i> Resinas de intercambio de iones		AV Cations, cationes (Anions à l'étude/ <i>Anion to be studied/</i> aniones en estudio)	AM Cations, cationes (seulement pour les MCR/ <i>only for RCMS</i> )	AV Cations et Anions / Cationes y aniones
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</i> strength/ grado alcohólico



<b>PROCEDE</b> <b>PROCESS</b> <b>PROCESO</b>	<b>REMARQUES</b> <b>REMARKS</b> <b>OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
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 réduite les composés métalliques et les sulfides <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

Références / References / Referencias

1. [Code international des pratiques oenologiques 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](#)