



Bruxelles, le 4.6.2015  
COM(2015) 280 final

ANNEX 1

**ANNEXE**

à

**Proposition de décision du Conseil**

**établissant la position à adopter au nom de l'Union européenne en ce qui concerne  
certaines résolutions devant être votées dans le cadre de l'Organisation internationale de  
la vigne et du vin (OIV)**

## ANNEXE

Les États membres agissant conjointement dans l'intérêt de l'Union ne soutiennent que les projets de résolution à l'étape 7 énumérés ci-dessous, relatifs aux méthodes d'analyse permettant d'établir la composition des produits du secteur vitivinicole, aux spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques et aux pratiques œnologiques, sous réserve d'un éventuel réexamen futur à la lumière de nouveaux éléments:

OENO-TECHNO 10-445, traitement au glutathion – moûts

OENO-TECHNO 10-446, traitement au glutathion – vins

OENO-TECHNO 13-532, traitement des moûts à l'aide de levures inactivées riches en glutathion

OENO-TECHNO 13-533, traitement des vins à l'aide de levures inactivées riches en glutathion

OENO-MICRO 13-531, activateurs de fermentation malolactique

OENO-SPECIF 14-554, mise à jour de la monographie sur les tanins œnologiques

OENO-SPECIF 14-555, mise à jour de la monographie sur la caséine

OENO-SPECIF 14-557, mise à jour de la monographie sur les matières protéiques d'origine végétale

OENO-SCMA 13-527, détermination de la répartition du deutérium dans l'acide acétique issu du vinaigre de vin par résonance magnétique nucléaire (RMN)

OENO-SCMA 09-419D, méthodes spécifiques pour l'analyse du sucre de raisin (moûts de raisins concentrés rectifiés) – indice Folin-Ciocalteu

OENO-SCMA 09-419C, méthodes spécifiques pour l'analyse du sucre de raisin (moûts de raisins concentrés rectifiés)

OENO-SCMA 14-549, dosage de l'acidité volatile — révision de la méthode

OENO-SCMA 14-551, dosage de l'acidité totale — révision de la méthode