

**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-MICRO 14-546, utilisation des levures non-Saccharomyces - révision des fiches correspondantes du code international des pratiques œnologiques

OENO-SPECIF 12-506, monographie sur zéolite sélective (faujasite)

OENO-SPECIF 15-575, monographie des protéines d'origine végétale - mise à jour des spécifications en fer et autres métaux

OENO-TECHNO 10-444, utilisation d'une plaque filtrante contenant des zéolithes sélectives pour absorber les chloroanisoles

OENO-TECHNO 14-543, traitement des vins aux polyaspartates

OENO-TECHNO 14-545 A, actualisation de la fiche concernant l’oxygénation des moûts

OENO-TECHNO 14-545 B, actualisation de la fiche concernant l’oxygénation des vins

OENO-TECHNO 14-567 A, distinction entre additifs et auxiliaires technologiques - partie 1

ECO-DROCON 13-523, vin ayant une teneur en alcool modifiée par désalcoolisation

OENO-SCMA 13-526, dispositions concernant l’utilisation des méthodes brevetées devant être adoptées par l’OIV

OENO-SCMA 14-553, analyse des composés volatils des vins par chromatographie en phase gazeuse

OENO-SCMA 14-552, dosage des sucres dans le vin par chromatographie liquide à haute performance - mise à jour de la méthode OIV-MA-AS311-03

OENO-SCMA 14-566, boissons à faible teneur en alcool - actualisation de la méthode OIV-MA-AS312-01A