

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 pratiques œnologiques, aux spécifications de pureté et d'identité des substances utilisées pour les pratiques œnologiques et aux méthodes d’analyse permettant d’établir la composition des produits du secteur vitivinicole, sous réserve d’un éventuel réexamen futur à la lumière de nouveaux éléments:

* OENO-TECHNO 17-614A — Traitement des moûts à l’aide de perles de styrène-divinylbenzène absorbantes
* OENO-TECHNO 17-614B — Traitement des vins à l’aide de perles de styrène-divinylbenzène absorbantes
* OENO-TECHNO 18-634 — Traitement des raisins à l’aide de champs électriques pulsés
* OENO-TECHNO 19-659 — Mise à jour de la fiche 3.3.14. Traitement à l’aide de gommes de cellulose (carboxyméthylcellulose)
* OENO-MICRO 16-594B — Élimination des micro-organismes sauvages dans les moûts par des procédés à haute pression continue (homogénisation ultra haute pression – UHPH)
* OENO-SPECIF 18-643 — Monographie sur les perles de styrène-divinylbenzène absorbantes
* OENO-SPECIF 18-644 — Monographie sur le sulfate de calcium
* OENO-SPECIF 18-645 — Méthode de détermination de la masse moléculaire moyenne du polyaspartate de potassium
* OENO-SCMA 17-618 — quantification du glucose, de l’acide malique, de l’acide acétique, de l’acide fumarique, de l’acide shikimique et de l’acide sorbique dans les vins par spectrométrie à résonance magnétique nucléaire quantitative (1H NMR)
* OENO-SCMA 17-620 — Détermination des alkylphénols dans les vins par chromatographie en phase gazeuse/spectrométrie de masse (GC-MS ou GC-MS/MS)