



Conseil de  
l'Union européenne

Bruxelles, le 4 juin 2019  
(OR. en)

---

---

**Dossier interinstitutionnel:  
2019/0121(NLE)**

---

---

9919/19  
ADD 1

AGRI 287  
AGRIORG 31  
OIV 1

## PROPOSITION

---

Origine:	Pour le secrétaire général de la Commission européenne, Monsieur Jordi AYET PUIGARNAU, directeur
Date de réception:	4 juin 2019
Destinataire:	Monsieur Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, secrétaire général du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	COM(2019) 246 final - ANNEXE
Objet:	ANNEXE de la Proposition de DÉCISION DU CONSEIL relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)

---

Les délégations trouveront ci-joint le document COM(2019) 246 final - ANNEXE.

---

p.j.: COM(2019) 246 final - ANNEXE



Bruxelles, le 4.6.2019  
COM(2019) 246 final

ANNEX

**ANNEXE**

**de la**

**Proposition de  
DÉCISION DU CONSEIL**

**relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)**

## ANNEXE

Liste des projets de résolution à l'étape 7 qui feront l'objet d'un vote lors de l'assemblée générale de l'OIV de juillet 2019

<b>Réf. Résolution</b>	<b>Étape</b>	<b>Titre</b>
OENO-MICRO 16-594A	7	Élimination des micro-organismes sauvages dans les raisins et les moûts par des procédés à haute pression discontinue (haute pression hydrostatique – HHP)
OENO-MICRO 17-611	7	Désacidification par des bactéries lactiques
OENO-TECHNO 15-586	7	Limite de l'OIV pour la carboxyméthylcellulose – mise à jour
OENO-TECHNO 17-612	7	Actualisation de la pratique œnologique concernant l'addition de tanins dans les moûts
OENO-TECHNO 17-613	7	Actualisation de la pratique œnologique concernant l'addition de tanins dans les vins
OENO-TECHNO 17-616	7	Extraction des composés phénoliques et/ou aromatiques des raisins à l'aide d'ultrasons
OENO-TECHNO 18-633	7	Actualisation du dossier 2.3.2. Activateurs de fermentation: cellulose alimentaire (à partir de l'étape 3)
OENO-SPECIF 17-617	7	Actualisation d'une monographie sur le dioxyde de silicium colloïdal et fiches pertinentes du code international des pratiques œnologiques
OENO-SPECIF 18-646	7	Actualisation du dossier E-COEI-1-POTBIS sur le disulfite de potassium
OENO-SPECIF 18-650	7	Révision du dossier F-COEI-1-OEUALB ovalbumine – teneur en matière sèche et pH des ovalbumines
OENO-SCMA 16-596	7	Validation de l'analyse des phtalates dans les vins (OIV-OENO 477-2013)
OENO-SCMA 17-619	7	Méthode de dosage du polyaspartate de potassium dans les vins par chromatographie liquide à haute performance couplée à un détecteur fluorimétrique
OENO-SCMA 17-621	7	Dosage de l'acide acétique dans les vins par méthode enzymatique automatisée

OENO-SCMA 17-622	7	Dosage de l'acide d-gluconique dans les vins et les moûts par méthode enzymatique
OENO-SCMA 18-638	7	Actualisation de la limite de teneur en plomb des vins (à partir de l'étape 3)