



**LISTE COMPARATIVE DES TRAITEMENTS ET PROCÉDES ŒNOLOGIQUES**  
**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 ŒNOLOGIQUES / 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* / límite 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

<b>OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO</b>	<b>TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO</b>	<b>REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
<b>Acidification Acidification Acidificación</b>	acide fumarique <i>fumaric acid</i> ácido fumárico				AV ① : 3.0 g/L
	acide lactique <i>lactic acid</i> ácido láctico		AMV  acidité/acidity ≤ 4 g/L		AV






<b>OBJECTIF</b> <b>OBJECTIVE</b> <b>OBJETIVO</b>	<b>TRAITEMENT</b> <b>TREATMENT</b> <b>TRATAMIENTO</b>	<b>REMARQUES</b> <b>REMARKS</b> <b>OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
	acide malique <i>malic acid</i> ácido málico		AMV $\nearrow$ acidité/acidity $\leq 4$ g/L		AVM
	acide tartrique <i>tartaric acid</i> ácido tartárico		AMV $\nearrow$ acidité/acidity $\leq 4$ g/L	AMV	AMV
<b>Clarification</b> <b>Clarification</b> <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	AV
	gélatine alimentaire <i>edible gelatine</i> gelatina alimentaria		AMV	AMV	AMV
	gomme arabique <i>acacia (gum arabic)</i> goma arábica		AV $\textcircled{1}$ : 0.3 g/L	AV	AMV $\textcircled{1}$ : 0.24 g/L
	lait/lactalbumine <i>milk/lactalbumin</i> leche/lactalbúmina		AV	AMV	AV $\textcircled{1}$ : 0.2% v/v






<b>OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO</b>	<b>TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO</b>	<b>REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
	matières protéiques végétales <i>proteins of plant origin</i> materias proteicas de origen vegetal		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	kaolin caolín	AV	AMV	AMV
		bentonite bentonita	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 Decolorizer Decolorantes</b>	polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) <i>polyvinyl-polypyr-rolidone (PVPP)</i> polivinilpolipirrolidona (PVPP)	Sequestrant tanins <i>Tannin sequestrant</i> Secuestrante de taninos	AV	AMV	AMV ① : 7.19g/L
	charbon activé <i>activated charcoal</i> carbones de uso enológico		AMV Blancs/white	AMV Blancs/white	AMV ① : 3.0 g/L
<b>Désacidification Deacidification Desacidificación</b>	bactériques lactiques <i>lactic bacteria</i> bacterias lácticas		AV	AMV	AV
	carbonate de potassium <i>potassium carbonate</i> carbonato de potasio		AMV		AMV acidité/acidity ≤ 5 g/L






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	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 <sup>✓</sup> 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 : 0.5 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
	eau <i>water</i> agua				AMV Max 35% du total/of total
	acide métatartrique <i>metatartaric acid</i> ácido metatartárico		AV ① : < 10g/HL	AV	
	liège (granulés) <i>granular cork</i> corcho (granulado)				AV ① : 1.2 g/L
	résine de pin d'Alep <i>Aleppo pine resin</i> resina de <i>pinus Halepensis</i>			AM Vin/Wines/ Vinos « retsina »	






<b>OBJECTIF</b> <b>OBJECTIVE</b> <b>OBJETIVO</b>	<b>TRAITEMENT</b> <b>TREATMENT</b> <b>TRATAMIENTO</b>	<b>REMARQUES</b> <b>REMARKS</b> <b>OBSERVACIONES</b>	<b>OIV</b> 	<b>UE</b> 	<b>USA</b> 
<b>Enrichissement</b> <b>Enrichment</b> <b>Enriquecimiento</b>	moût de raisin concentré <i>concentrated grape must</i> mosto de uva concentrado			AMV	AMV
	moût de raisin concentré rectifié <i>rectified concentrated grape must</i> mosto de uva concentrado rectificado			AMV	
	saccharose <i>saccharose</i> sacarosa			AM	AMV
	tanin <i>tannin</i> tanino		AMV	AMV	①: 3.0 g/L (rouge/red) ②: 0.8 g/L (blanc/white) ↗ ≤ 150 mg/L
	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	
	pectolytiques pectolytics pectolíticas		AMV	AM	AMV
	carbohydrase carbohidrasa		AV		AM






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	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
	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
	écorces 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






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	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 Preservative Conservador</b>	disulfite d'ammonium <i>ammonium disulphite</i> disulfito de amonio		AM		
	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
	dioxyde de carbone <i>carbon dioxide</i> dióxido de carbono		AMV	AMV	AV






OBJECTIF OBJECTIVE OBJETIVO	TRAITEMENT TREATMENT TRATAMIENTO	REMARQUES REMARKS OBSERVACIONES	OIV 	UE 	USA 
	disulfite/metabisulfite de potassium <i>potassium meta-bisulphite/disulfite</i> disulfito/metabisulfito de potasio		AMV	AMV	AV
	isothiocyanate d'allyle <i>allyl isothiocyanate</i> isotiocianato de alilo			AV ② : 0	
	lysozyme <i>lysozyme</i> lisozima		AMV ①:500 mg/L	AMV	
	sorbate de potassium <i>potassium sorbate</i> sorbato potásico		AV	AMV ② : 0.2 g/L	AV ② : 0.3 g/L
	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 <i>potassium ferrocyanide</i> ferrocianuro de potasio		AV	AV	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 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		






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



**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
Osmose inverse <i>Reverse osmosis</i> Ósmosis inversa		AM <sup>↗</sup> titre alcoométrique/ <i>alcoholic strength/</i> grado alcohólico	AM <sup>↗</sup> titre alcoométrique/ <i>alcoholic</i> <i>strength/</i> grado alcohólico	AV <sup>✓</sup> titre alcoométrique/ <i>alcoholic</i> <i>strength/</i> 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</i> <i>studied/</i> aniones en estudio)	AM Cations, cationes (seulement pour les MCR/ <i>only for</i> <i>RCMS</i> )	AV Cations et Anions / Cationes y aniones
Colonne à cône rotatif <i>Spinning cone column</i> Columna de cono rotativo		AM(V) <sup>↗</sup> titre alcoométrique/ <i>alcoholic strength/</i> grado alcohólico		AV <sup>✓</sup> titre alcoométrique/ <i>alcoholic</i> <i>strength/</i> 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
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 œnologiques 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](#)