

LIMITES MAXIMALES ACCEPTABLES

(Reproduction du tableau de l'OIV. Ajouts Syvif : colonne n° de ligne (NL) , surlignage en jaune de produits sensibles)

NL	Produit	Mis en œuvre pour le traitement	Résiduel dans le vin	Source (1)
1	Acide ascorbique	250 mg/l	300 mg/l	Code
2	Acide citrique		1 g/l	Recueil
3	Acide métatartrique	10 g/hl		Code
4	Acide sorbique	200 mg/l		Code
5	Acidité	L'addition des acides lactique, L(-) ou DL malique, L(+) tartrique et citrique ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 mEq/l (soit 4 g/l exprimés en acide tartrique).		Recueil
6	Acidité volatile	20 milliéquivalents/l soit 1,2 g/l (exprimé en acide acétique). L'acidité volatile de certains vins vieux d'élaboration particulière (vins soumis à une législation particulière et contrôlés par le gouvernement) peut dépasser cette limite.		Recueil
7	Arsenic		0,2 mg/l	Recueil
8	Bore		80 mg/l (exprimé en acide borique)	Recueil
9	Brome		1 mg/l (limite dépassée exceptionnellement dans des vins provenant de certains vignobles à sous-sol saumâtre)	Recueil
10	Cadmium		0,01 mg/l	Code
11	Carboxyméthyl cellulose	200 mg/L		Code
12	Charbon	100 g/hl		Code
13	Cuivre (Oeno 437-2011)		1 mg/l 2mg/l pour les vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisin non fermenté ou peu fermenté	Recueil

1 Ces limites sont fixées dans le Code international des pratiques œnologiques (Code) ou dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts (Recueil).

OIV - Code International des Pratiques Œnologiques - Édition 2026

NL	Produit	Mis en œuvre pour le traitement	Résiduel dans le vin	Source (1)
14	Diéthylène glycol		<= 10 mg/l, à la limite de quantification	Recueil
15	Diglycoside de malvidol		15 mg/l (déterminé par la méthode quantitative décrite dans le Recueil)	Recueil
16	Dioxyde de soufre total (1/4)	(OIV : <i>matières réductrices = ensemble des sucres à fonction cétonique ou aldéhydique.</i>)	150 mg/l pour les vins rouges contenant au plus 4 g/l de matières réductrices	Recueil
17	Dioxyde de soufre total (2/4)		200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant au plus 4 g/l de matières réductrices	Recueil
18	Dioxyde de soufre total (3/4)		300 mg/l pour les vins rouges, blancs et rosés contenant plus de 4 g/l de matières réductrices	Recueil
19	Dioxyde de soufre total (4/4)		400 mg/l pour certains vins blancs doux spéciaux	Recueil
20	Écorces de levures	40 g/hl		Code
21	Ethanediol/ Ethylène glycol		<= 10 mg/l	Recueil
22	Fluor		1 mg/l sauf pour les vins issus de vignobles traités à la cryolithe, conformément à la loi nationale ; dans ce cas, la teneur en fluor ne doit pas être supérieure à 3 mg/l	Recueil
23	Gomme arabique	0,3 g/l		Code
24	Lysozyme	500 mg/l		Code
25	Méthanol (1/2) (Oeno 19/2004)		400 mg/l pour les vins rouges	Recueil
26	Méthanol (2/2) (Oeno 19/2004)		250 mg/l pour les vins blancs et rosés	Recueil
27	Natamycine (Oeno 461-2012)		5 µg/L ² (limite de prise de décision)	Recueil
28	Ochratoxine A		2 µg/l	Recueil

- 2 En l'absence d'estimation interlaboratoire fiable du niveau critique, une limite de prise de décision de 5 µg/l est provisoirement adoptée jusqu'à ce qu'une estimation fiable interlaboratoire ou d'autres indicateurs robustes soient disponibles.

OIV - Code International des Pratiques Œnologiques - Édition 2026

NL	Produit	Mis en œuvre pour le traitement	Résiduel dans le vin	Source ()
29	Phosphate diammonique	0,3 g/l		Code
30	Plomb		Vins : 0,10 mg/l (à partir de la campagne 2019) Vins de liqueur : 0,15 mg/l (à partir de la campagne 2019)	Recueil
31	Copolymère PVI/PVP	< 500 g/hl	Vinylpyrrolidone < 10 µg/l Vinylimidazole < 10 µg/l Pyrrolidone < 25 µg/l Imidazole < 150 µg/l	Code
32	Polyvinylpyrrolidone	80 g/hl		Code
33	Propane-1,2-diol Propylène glycol		Vins tranquilles : 150 mg/l Vins mousseux : 300 mg/l	Recueil
34	Sodium excédentaire		80 mg/l 1 g/l (exprimé en sulfate de potassium)	Recueil
35	Sulfates (1/4)		1 g/l (exprimé en sulfate de potassium)	Recueil
36	Sulfates (/3)		1,5 g/l pour les vins ayant fait l'objet d'une période de vieillissement en fûts de 2 ans au moins, pour les vins édulcorés, pour les vins obtenus par adjonction à des moûts ou à des vins d'alcool ou d'eau-de-vie	Recueil
37	Sulfates (2/3)		2 g/l pour les vins additionnés de moûts concentrés, pour les vins naturellement doux	Recueil
38	Sulfates (3/3)		2,5 g/l pour les vins obtenus « sous-voile »	Recueil
39	Sulfate d'ammonium	0,3 g/l		Code
40	Sulfate de cuivre	1 g/hl		Code
41	Tartrate de calcium	200 g/l		Code
42	Zinc		5 mg/l	Recueil