Limites maximales acceptables de divers éléments dans le vin

(édition 2012)

Acide citrique :	1 g/l

Acidité volatile :	20 milliéquivalents/l 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.

Argent (145/2009)	0,1 mg/l

Arsenic :	0,2 mg/l

Bore :	80 mg/l (exprimé en acide borique).

Brome :	1 mg/l (limite dépassée exceptionnellement dans des vins provenant de certains vignobles à sous-sol saumâtre).

Cadmium :	0,01 mg/l

Cuivre :	1 mg/l 2mg/l pour les vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisin non fermenté ou peu fermenté

Diéthylène glycol :	≤ 10 mg/l, à la limite de quantification

Diglucoside de malvidol :	15 mg/l (déterminé par la méthode quantitative décrite dans le *Recueil*).

Dioxyde de soufre total au moment de la vente au consommateur: (oeno 9/98)	- 0,150 g/l pour les vins rouges contenant au plus 4 g/l de matières réductrices, - 0,200 g/l pour les vins blancs et rosés contenant au plus 4 g/l de matières réductrices, - 0,300 g/l pour les vins rouges, blancs et rosés contenant plus de 4 g/l de matières réductrices, - 0,400 g/l pour certains vins blancs doux spéciaux.

Etanediol/Ethylène glycol	≤ 10 mg/l

Fluor (oeno 8/91)	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

Méthanol (Oeno 19/2004):	400 mg/l pour les vins rouges 250 mg/l pour les vins blancs et rosés

Ochratoxine A (CST 1/2002):	2 µg/l (pour les vins obtenus à compter de la récolte 2005)

Plomb (oeno 13/06):	0,15 mg/l pour les vins produits à partir de la campagne 2007,

Propane-1,2- diol / Propylène glycol (oeno 20/2003)	Vins tranquilles: = 150 mg/l. Vins mousseux: = 300 mg/l.

Sodium excédentaire : (Oeno 12/2007)	80 mg/l

Sulfates : (exprimés en sulfate de potassium)	1 g/l Toutefois cette limite est portée :	
	- 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	à 1,5 g/l
	- pour les vins additionnés de moûts concentrés - pour les vins naturellement doux	à 2 g/l
	- pour les vins obtenus "sous voile"	à 2,5 g/l

Zinc :	5 mg/l