RESOLUTION OIV-CST 668-2022

AVIS DE L'OIV SUR L'EXTRAIT SEC

(Extrait sec total, extrait sec sans sucre ou extrait résiduel)

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iv de l'Accord portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDERANT la décision du Bureau de l'OIV dans sa session du 17 octobre 2019,

CONSIDERANT la décision du Comité Exécutif concernant de ne pas appliquer la procédure accélérée selon l'article 21 du Règlement intérieur,

CONSIDÉRANT que, historiquement, l'extrait sec a été utilisé de temps en temps comme indicateur de pratiques non autorisées,

CONSIDÉRANT que l'extrait sec peut être utilisé avec d'autres paramètres pour évaluer la qualité des vins et d'éventuelles fraudes,

CONSIDERANT l'avis des experts de la Sous-commission « Méthodes d'analyse » de l'OIV, dans leur session d'avril 2019, qui ont indiqué que l'analyse de l'extrait sec de vin est toujours prise en compte pour la détection de certaines fraudes dans certains pays, étant entendu que la limite minimale de la matière sèche totale, considéré isolément, est un paramètre obsolète dans ce contexte,

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission « Méthodes d'analyse »,

DÉCIDE de compléter l'annexe D du Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts par l'avis suivant :

Extrait sec (extrait sec total aussi appelé matière sèche totale, extrait sec sans sucre aussi appelé extrait non réducteur, extrait résiduel)

L'extrait sec comprend toutes les matières non volatiles lorsqu'elles sont mesurées dans des conditions physiques spécifiées. Ces conditions physiques doivent être telles que la matière constituant l'extrait sec subisse le moins d'altération possible pendant la réalisation de l'analyse.

L'extrait sec total, l'extrait sec sans sucre et l'extrait résiduel sont définis et mesurés comme décrit dans le *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des*

Exemplaire certifié conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2022

moûts de l'OIV dans les méthodes OIV-MA-AS2-03A et OIV-MA-AS2-03B.

La valeur obtenue pour l'extrait sec dépend uniquement de la mesure physique de composants non volatils des moûts et des vins (sucres, acides, minéraux...) qui varie d'une vendange à l'autre, d'un lieu de récolte à l'autre et peut être impacté par des conditions météorologiques saisonnières et régionales et les pratiques d'irrigation, et est également influencée par les processus de vinification, y compris l'utilisation d'additifs autorisés.

Il n'est donc pas possible d'établir des valeurs de référence fixes qui permettent la détection ou la confirmation de certaines fraudes du vin par la seule mesure de l'extrait sec total, matières sèches totales, de l'extrait sec sans sucre ou de l'extrait résiduel, alors qu'il peut être utilisé en association avec d'autres paramètres pour évaluer une éventuelle fraude.

L'OIV déclare que la seule mesure de l'extrait sec total, de la matière sèche totale, de l'extrait sec sans sucre ou de l'extrait résiduel n'est pas suffisante pour la détection d'éventuelles fraudes.

Exemplaire certifié conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2022