

RÉSOLUTION OIV-VITI 678A-2022

DÉFINITION DE L'OIV DU NECTAR DE RAISIN ET DU NECTAR DE RAISIN GAZÉIFIÉ

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

SUR PROPOSITION de la Commission I « Viticulture » et de la Sous-commission « Raisins de table, raisins secs et produits non fermentés de la vigne »,

VU l'article 2, paragraphe 2 iii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, et au titre de l'axe I du Plan stratégique 2020-2024 de l'OIV, qui prévoit de « Promouvoir une vitiviniculture éco-responsable »,

VU le Plan stratégique 2020-2024 de l'OIV, en particulier son axe IV, qui prévoit de « Poursuivre le développement d'un environnement normatif harmonisé » et ses points A.1, « développer des recommandations sur la définition des différentes catégories de produits vitivinicoles », et A.2, « développer des recommandations pour l'étiquetage et la présentation des produits vitivinicoles »,

CONSIDÉRANT les travaux présentés lors des réunions de la Sous-commission « Raisins de table, raisins secs et produits non fermentés de la vigne »,

CONSIDÉRANT la résolution AG 18-73-OEN, établissant notamment la définition du jus de raisin et du jus concentré de raisin,

CONSIDÉRANT la norme CODEX STAN 247-2005 « Norme générale pour les jus et les nectars de fruits »,

CONSIDÉRANT la nécessité d'établir les définitions appropriées des produits vitivinicoles, de manière à contribuer à une harmonisation internationale, à des fins réglementaires et juridiques et afin de promouvoir le développement et le marketing des produits vitivinicoles, DÉCIDE d'introduire dans la partie I, chapitre 6 du *Code international des pratiques œnologiques* de l'OIV les définitions suivantes :

I.6.12. Nectar de raisin

Le nectar de raisin est une boisson non fermentée (clarifié ou avec pulpe) de consommation directe^[1], obtenue en ajoutant de l'eau potable et/ou des sucres*, et/ou du miel**, et/ou des sirops***, et/ou des édulcorants**** (jusqu'à 20 % du poids total du produit fini), et/ou des vitamines et minéraux, aux produits de la vigne

suivants : jus de raisin^[2], jus de raisin concentré², jus de raisin déshydraté^[3], jus de raisin obtenu par extraction hydrique³, purée de raisin³, purée de raisin concentrée³, ou à un mélange de ces produits. Des substances aromatiques, exclusivement obtenues à partir de raisin et par des moyens physiques adaptés, peuvent être ajoutées. Le nectar de raisin doit contenir une quantité minimale (en % du volume du produit fini) de 50 % de jus de raisin et/ou de purée de raisin.

Pour le nectar de raisin, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit, au minimum, être conforme à la dernière édition des *Directives de qualité pour l'eau de boisson* de l'Organisation mondiale de la santé.

* Sucres : les sucres doivent correspondre à ceux énumérés dans la norme CODEX STAN 247-2005 : saccharose, dextrose anhydre, glucose et fructose.

** Miel : conformément à la norme CODEX STAN 12-1981.

*** Sirops : les sirops, comme défini dans la Norme pour les sucres du Codex, doivent correspondre à ceux énumérés dans la norme CODEX STAN 247-2005 : saccharose liquide, solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, sucre de canne liquide, isoglucose et sirop à teneur élevée en fructose.

**** Édulcorants : conformément à l'énumération de la Norme générale pour les additifs alimentaires, les édulcorants incluent des produits qui sont des préparations d'édulcorants intenses (par ex., acésulfame K) et/ou de polyols (par ex., sorbitol) et qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou ingrédients nutritifs, comme des glucides. Ces produits sont commercialisés sous diverses formes : poudre, solide (comprimés et cubes) ou liquide.

I.6.13. Nectar de raisin gazéifié

Le nectar de raisin gazéifié est une boisson non fermentée de consommation directe, obtenue conformément à la définition du nectar de raisin, dans laquelle du dioxyde de carbone a été ajouté.

^[1] Non employée pour le processus de vinification.

^[2] Conformément à la résolution OIV 18/73.

^[3] Conformément aux définitions de la norme CODEX STAN 247-2005.