RÉSOLUTION OIV-OENO 567B4-2022

DISTINCTION ENTRE LES ADDITIFS ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES - Dicarbonate de diméthyle

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 b) ii, de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT que dans le cadre de ses compétences, l'OIV a pour objectif de contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles, et à la prise en compte des intérêts des consommateurs,

CONSIDÉRANT les définitions des additifs et des auxiliaires technologiques issues de la résolution OIV-OENO 567A-2016,

CONSIDÉRANT les différentes substances œnologiques approuvées par l'OIV et publiées dans le Code international des pratiques œnologiques et le Codex œnologique international,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Technologie » et de la Task Force de l'OIV sur les additifs dans les vins sur la condition d'additifs ou d'auxiliaires technologiques des substances approuvées par l'OIV,

CONSIDÉRANT que cette distinction contribuera à instaurer une meilleure harmonisation entre les organisations internationales et facilitera le commerce international des vins,

CONSIDÉRANT que la liste ci-dessous n'est pas une liste exhaustive des additifs et des auxiliaires technologiques et que l'OIV continue d'examiner et de considérer les additifs et les auxiliaires technologiques proposés pour l'élaboration des vins,

CONSIDÉRANT que l'utilisation du DMDC dans les boissons, y compris le vin, en tant qu'agent de contrôle microbien est autorisée dans de nombreux pays. Dans le vin, le DMDC est généralement ajouté pendant la phase d'élaboration qui précède le conditionnement. Le DMDC se décompose en présence d'eau pour former principalement du méthanol et du dioxyde de carbone. Cette dégradation se produit en quelques heures, dans les applications classiques. Dans un produit vendu par l'intermédiaire d'un système de distribution de boissons commerciale normal, il n'y a pas d'activité antimicrobienne provoquée par le DMDC ou ses produits de dégradation. Il ne reste aucun résidu de DMDC dans les boissons traitées prêtes à la

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

© OIV 2022

consommation, mais il peut y avoir du méthanol et des traces d'autres produits de dégradation du DMDC, tels que le carbonate de diméthyle (DMC), le carbonate de méthyléthyle (MEC) et le méthylcarbamate (MC), dans le produit fini.

CONSIDÉRANT que certains pays, en raison de la présence dans les vins traités de certains produits de dégradation du DMDC, ont fixé dans leur législation pertinente que le DMDC est un additif, tandis que d'autres, compte tenu de l'absence de DMDC dans les vins traités, ont légiféré qu'il s'agit d'un auxiliaire technologique,DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'ajouter, dans le tableau de classification des additifs ou des auxiliaires technologiques du *Code international des pratiques œnologiques*, une ligne relative au DMDC comme suit :

Substance	N° SIN ou CAS	référence Code Pratiques œnologiques	Référence fiche Codex	Additif	Auxiliaire technologique
Agents stabilisants					
Dicarbonate de diméthyle	SIN 242	Fiche II 3.4.13	COEI-1-DMDC	Voir note de bas de page[1]	Voir note de bas de page[1]

[1] Selon la législation, le DMDC est considéré comme un additif dans certains pays alors que dans d'autres, il est considéré comme un auxiliaire technologique.

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

© OIV 2022