RÉSOLUTION OIV-OENO 602-2022

PRINCIPES GÉNÉRAUX À PRENDRE EN COMPTE DANS L'ÉVALUATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET DES SUBSTANCES COMPOSANT DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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

CONSIDÉRANT les travaux accomplis par le Groupe d'experts « Spécifications des produits œnologiques » au cours de sa session de mars 2016,

CONSIDÉRANT les définitions du vin et des autres produits vitivinicoles,

CONSIDÉRANT que les pratiques et les substances œnologiques recommandées par l'OIV sont destinées à la production, la préservation et le développement des produits de la filière vitivinicole,

CONSIDÉRANT que le *Codex œnologique international* contient les descriptions des principaux produits utilisés pour l'élaboration et la conservation des vins, et que leurs conditions, méthodes et limites d'utilisation sont fixées dans le Code international des pratiques œnologiques,

CONSIDÉRANT ce qui précède et compte tenu des domaines d'application des résolutions CST 1/2004, « Développement de la vitiviniculture durable », OIV-OENO 567A-2016, « Distinction entre les additifs et les auxiliaires technologiques – Partie 1 » et OENO-TECHNO 14-567B, « Distinction entre les additifs et les auxiliaires technologiques – Partie 2 »,

DÉCIDE d'adopter les principes généraux suivants, qui apparaitront en préambule du Code international des pratiques œnologiques et du Codex œnologique international.

PRINCIPES GÉNÉRAUX À PRENDRE EN COMPTE DANS L'ÉVALUATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET DES SUBSTANCES COMPOSANT DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Les pratiques œnologiques:

- sont des pratiques biologiques, physiques et chimiques sûres destinées à la production et à la conservation de produits vitivinicoles,

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

© OIV 2022

- préservent les caractéristiques naturelles et essentielles et la composition du vin,
- ne doivent pas engendrer de confusion chez le consommateur, ni faciliter celle-ci.

(Chaque fois que cela s'avère possible et raisonnable, il convient de privilégier les substances extraites du raisin/les substances d'origine vitivinicole.)

Les pratiques œnologiques et l'utilisation de substances œnologiques ne doivent pas masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de pratiques non hygiéniques[1].

Dans cette optique, l'OIV établit une description spécifique de chaque pratique œnologique et de toute utilisation de substances œnologiques, incluant ses objectifs, buts et conditions d'utilisation. Les pratiques œnologiques et les substances œnologiques recommandées et publiées par l'OIV ne doivent donc être utilisées que pour les buts décrits et de la manière décrite pour servir de référence pour de bonnes pratiques de fabrication.

Les pratiques œnologiques et substances œnologiques sont utilisées :

- pour prévenir ou éliminer les défauts du vin (oxydation, contamination bactérienne, précipitation tartrique, etc.),
- pour améliorer le processus de vinification (maîtrise des fermentations, amélioration de la filtrabilité, de la clarification, etc.),
- pour accroître la capacité de conservation ou de stabilité du produit vitivinicole et le maintien de ses qualités organoleptiques,
- comme additifs ou auxiliaires technologiques, le statut de la substance dépendant de son utilisation.

Il existe une nécessité technologique suffisante pour justifier l'utilisation de la substance œnologique, ou le traitement présente des avantages économiques ou techniques flagrants par rapport aux pratiques actuelles, et les consommateurs ne sont pas induits en erreur par l'utilisation du produit de traitement œnologique. La substance œnologique procure des avantages aux consommateurs et, par conséquent, répond à un ou plusieurs objectifs, tels que :

- conserver la qualité nutritive des produits vitivinicoles,
- accroître la capacité de conservation ou la stabilité du produit vitivinicole et

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

© OIV 2022

maintenir ses qualités organoleptiques.

L'OIV établit pour chaque substance œnologique une spécification concernant l'origine, la pureté et d'autres indications nécessaires.

L'OIV évalue et développe de nouvelles pratiques œnologiques ou révise celles existantes en prenant également en compte leur impact et leur durabilité environnemental en fonction des innovations technologiques.

L'OIV recommande que :

- la quantité de produit de traitement œnologique additionnée lors de l'élaboration d'un produit soit limitée à la teneur la plus faible possible requise pour obtenir l'effet désiré,
- la quantité d'un produit de traitement œnologique qui, suite à son utilisation, se transforme en un autre produit non destiné à accomplir une fonction physique ou une autre fonction technique au sein du produit vitivinicole lui-même, soit réduite autant que raisonnablement possible.

L'OIV recommande des doses numériques maximales pour l'emploi des substances œnologiques, avec une dose journalière admissible (DJA) établie par le JECFA ou une autre autorité de sécurité alimentaire, en tenant également compte de l'avis de son Groupe « Sécurité alimentaire ». L'OIV recommande également des limites numériques en vue du meilleur usage de la fonction technologique et/ou aux fins de la qualité, en se fondant sur des données expérimentales analysées par ses propres experts. En l'absence de limite numérique fixée par l'OIV, elle recommande alors que les substances œnologiques soient employées à des teneurs établies pour les bonnes pratiques de fabrication (BPF), correspondant à la teneur la plus faible possible requise pour accomplir la fonction technologique requise.

---

[1] On entend par « hygiène » les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et autres produits d'origine vitivinicole, compte tenu de l'utilisation prévue.

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

© OIV 2022