

RESOLUTION OIV-OENO 495-2013

MONOGRAPHIE SUR LES MATIERES PROTEIQUES D'ORIGINE VEGETALE – MODIFICATION DE LA FICHE

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 du groupe d'experts « Technologie » et « Spécifications des produits œnologiques »

CONSIDÉRANT que les résultats rapportés montrent que la patatine est une alternative aux protéines animales utilisées comme agent de clarification des vins rouges,

CONSIDÉRANT le fait que les protéines extraites de la pomme de terre (*Solanum tuberosum*) ont une solubilité également satisfaisante et des propriétés clarifiante significative ;

CONSIDÉRANT que l'utilisation de protéines issues de pomme de Terre est déjà couverte par la résolution Oeno 8/2004 relative au « collage des vins à l'aide de protéines d'origine végétale »

CONSIDÉRANT que les protéines d'origine végétale doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international

CONSIDÉRANT que l'OIV a adopté la résolution OENO 28/2004 relative aux spécifications des matières protéiques d'origine végétale et qu'il convient de compléter la résolution OENO 28/2004 afin de prendre en compte l'utilisation de protéines issus de la Pomme de Terre,

DECIDE de modifier la résolution OIV-OENO 28/2004 comme suit :

- Le titre devient : matières protéiques d'origine végétale issues de blé, pois et pomme de terre
- Le premier paragraphe du point 1 est rédigé comme suit : « Les matières protéiques d'origine végétale décrites dans cette monographies sont extraites de blé (*Triticum vulgare*), de pois (*Pisum sativum*) ou de pomme de terre (*Solanum tuberosum*). Elles sont composées principalement de protéines et peuvent contenir comme composantes minoritaires des hydrates de carbone (fibres, amidon, sucres), des matières grasses et des minéraux. Elles sont destinées à



l'alimentation humaine.