RÉSOLUTION OIV-OENO 439-2012

PRATIQUES OENOLOGIQUES SPECIFIQUES AUX VINS AROMATISES, AUX BOISSONS A BASE DE PRODUIT VITIVINICOLE ET AUX BOISSONS A BASE DE VIN

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

CONSIDERANT la résolution OIV-ECO 395-2011 qui définit les vins aromatisés et la résolution OIV-ECO-288/2010 qui définit les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin,

COMPTE TENU de la nécessité d'adapter ou d'introduire des pratiques œnologiques spécifiques aux vins aromatisés,

COMPTE TENU de la nécessité d'adapter ou d'introduire des pratiques œnologiques spécifiques aux boissons à base de produit vitivinicole et aux boissons à base de vin, il y aurait lieu d'avoir un texte unique car la plupart des pratiques œnologiques sont communes aux vins aromatisés, aux boissons à base de produit vitivinicole et aux boissons à base de vins

CONSIDERANT qu'il serait par ailleurs nécessaire d'inclure des pratiques innovantes qui répondent à des exigences nouvelles telles que le respect de l'environnement, la protection des consommateurs qui demandent toujours plus d'informations sur les additifs utilisés, les aspects de santé liés à l'utilisation d'additifs et ingrédients allergènes, mais également de l'évolution des goûts des consommateurs afin de créer de nouveaux débouchés pour ces catégories de vins

DECIDE de créer dans la partie II chapitre 6 du Code international des pratiques œnologiques une section spécifique pour les vins aromatisés et pour les boissons à base de produit vitivinicole et boissons à base de vin et d'y inclure les pratiques et traitements décrits ci-dessous

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES SPECIFIQUES AUX VINS AROMATISES, AUX BOISSONS A BASE DE PRODUIT VITIVINICOLE ET AUX BOISSONS A BASE DE VIN

Les pratiques définies dans le Code international des pratiques œnologiques pour les vins, s'appliquent aux vins aromatisés, aux boissons à base de produit vitivinicole et aux boissons à base de vin.

Sous réserve du respect des définitions du Code international des pratiques

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

œnologiques de l'OIV les concernant, le vin ou le vin spécial, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermentés et/ou le moût de raisins frais muté à l'alcool, peuvent, lors du processus d'élaboration de vins aromatisés, de boissons à base de produit vitivinicole et de boissons à base de vin , subir les traitements suivants :

Partie II

Chapitre 6

1. ÉDULCORATION

Définition :

Addition de substances édulcorantes.

Objectifs :

Equilibrer les caractéristiques gustatives du produit

Prescriptions :

L'édulcoration consiste à utiliser une ou plusieurs des substances suivantes :
A)

- moût de raisins concentré rectifié (sucre de raisin)
- moût de raisins concentré, moût de raisins frais
- sucre mi-blanc
- sucre blanc
- sucre blanc raffiné
- dextrose
- fructose
- sirop de glucose
- sucre liquide inverti
- sirop de sucre inverti

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

- sucre caramélisé (par sucre caramélisé on entend le produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose, sans adjonction de bases, d'acides minéraux ou de tout autre additif chimique).
- Miel
- sirop de caroube
- autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits sus-listés.

B)

- autres substances édulcorantes ayant un effet analogue à celui des produits sus-listés, selon la réglementation des pays producteurs et consommateurs

Recommandation de l'OIV :

- vins aromatisés : admis pour les substances mentionnées au paragraphe A
- Boissons à base de produit vitivinicole et boissons à base de vin: admis pour les substances mentionnées aux paragraphes A et B

Partie II

Chapitre 6

2. COLORATION

Définition :

Adjonction de caramel ou de colorants autorisés.

Objectifs :

Donner au produit la couleur spécifique recherchée.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Prescriptions :

La coloration consiste à utiliser une ou plusieurs substances colorantes destinées à être employées dans les denrées alimentaires selon la réglementation des pays producteurs et consommateurs. Celles-ci peuvent être classées en :

A) caramel et une ou plusieurs substances colorantes donnant une coloration jaune et/ou rouge

B) autres substances colorantes

Recommandation de l'OIV :

- vins aromatisés : admis pour les substances colorantes mentionnées au paragraphe A)
- Boissons à base de produit vitivinicole et boissons à base de vin: admis pour les substances colorantes mentionnées au paragraphe A) et B)

Partie II

Chapitre 6

3. AROMATISATION

Définition :

Addition d'ingrédient aromatisant et/ou sapide ;

Objectifs :

Donner au produit des caractéristiques organoleptiques particulières, y compris l'amertume.

Prescriptions :

L'aromatisation consiste dans l'utilisation :

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

A. de substances aromatisantes et/ ou de préparations aromatisantes et/ou d'autres arômes définis de la manière suivante :

A.1. « substance aromatisante » : une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes ;

A.2. « substance aromatisante naturelle » : une substance aromatisante obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction par solvants alimentaires) ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale à l'état naturel ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);

A.3. « préparation aromatisante » : un produit autre qu'une substance aromatisante, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction par solvants alimentaires) ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) à partir de matières d'origine végétale ou animale à l'état naturel ou après leur transformation pour la consommation humaine;

A.4. « autre arôme» : une substance chimique obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques ayant des propriétés aromatisantes et destinée à être employée dans les denrées alimentaires selon la réglementation des pays producteurs et consommateurs. Aux fins de l'aromatisation des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin, les arômes peuvent être classés en :

A.4.1. arômes identiques à des substances naturellement présentes dans un produit d'origine végétale et/ ou animale, tels que la vanilline ou des mélanges de substances aromatisantes identiques aux naturelles,

A.4.2. : autres arômes artificiels;

B. d'herbes aromatiques et/ ou d'épices et/ ou de fruits et partie de végétaux et/ou de denrées alimentaires sapides.

Recommandation de l'OIV :

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

- vins aromatisés : admis pour les arômes cités sous A.2), A.3), A.4.1) et B)
- Boissons à base de produit vitivinicole et boissons à base de vin: admis

Partie II

Chapitre 6

4. ADDITION D'ALCOOL

Définition :

Addition d'un ou de plusieurs des produits suivants :

- alcool éthylique d'origine vitivinicole et/ou alcool éthylique d'origine agricole
- distillat de vin

Objectifs:

a. augmenter le titre alcoométrique du produit et sa stabilité

b. diluer ou dissoudre les substances colorantes, aromatisantes et autres additifs autorisés

Prescriptions :

L'alcool éthylique d'origine vitivinicole, l'alcool éthylique d'origine agricole et le distillat de vin doivent répondre aux conditions d'élaboration fixées pour ces produits par le présent Code et aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

admis pour les vins aromatisés;
non admis pour les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin au titre de l'objectif prévu en a) mais admis au titre de l'objectif b) dans les doses strictement nécessaire pour diluer et dissoudre les substances colorantes,

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

aromatisantes et autres additifs autorisés.

Partie II

Chapitre 6

5. ADDITION D'EAU

Définition :

Addition d'eau.

Objectifs :

a. préparer les extraits aromatiques,

b. dissoudre les colorants et les substances édulcorantes

c. ajuster la composition du produit final

Prescriptions :

a. L'eau ajoutée doit être conforme aux directives de l'OMS et peut éventuellement être traitée pour éliminer les sels.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

6. ACIDIFICATION CHIMIQUE

Définition :

Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin par addition d'acides organiques.

Objectifs :

Donner au produit les caractéristiques gustatives recherchées.

Prescriptions :

a. Les acides lactiques, L ou D, L-malique, L-tartrique et citrique sont les seuls à pouvoir être utilisés,

b. L'addition d'acide(s) ne doit pas viser à masquer une fraude,

c. L'addition d'acides minéraux est interdite,

d. Le ou les acides utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

7. DÉSACIDIFICATION CHIMIQUE

Définition :

Diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH) des vins

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin par addition de tartrate neutre de potassium, de carbonate acide de potassium ou de carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L-tartrique et L-malique.

Objectifs :

Elaborer des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou des boissons à base de vin équilibrés du point de vue des propriétés de goût.

Prescriptions :

a. Le procédé de la formation de sel double (sel neutre de calcium des acides tartrique et malique) vise à une diminution plus poussée de l'acidité de titration, lorsque le vin est très riche en acide malique et que la précipitation du seul acide tartrique ne s'avère pas suffisante,

b. La désacidification chimique ne doit pas viser à masquer une fraude,

c. Les produits utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

8. FILTRATION

Définition :

Procédé physique consistant à faire passer le vin aromatisé, la boisson à base de produit vitivinicole, ou la boisson à base de vin à travers des filtres appropriés qui retiennent les particules en suspension ou des substances en solution ou des

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

matériaux à l'état colloïdale.

Objectifs :

a. Obtenir de la limpidité des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou des boissons à base de vin, si nécessaire par étapes successives,

b. Obtenir de la stabilité biologique des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou des boissons à base de vin par élimination des micro-organismes,

c. Obtenir de la stabilité physico-chimique.

Prescriptions :

La filtration peut être effectuée :

a. par alluvionnage, au moyen d'adjuvants appropriés tels que diatomées, perlite, cellulose...,

b. sur plaques à base de cellulose ou d'autres matériaux appropriés,

c. sur membranes organiques ou minérales, y compris les membranes de filtration tangentielle.

Les matériaux filtrants utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international. Dans le cas d'utilisation de matériaux qui ne sont pas inscrits dans le Codex oenologique international, ceux-ci ne doivent en aucun cas transférer des contaminants dans les vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou les boissons à base de vin qui puissent mettre en danger la santé humaine.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Chapitre 6

9. TRAITEMENT À LA GOMME ARABIQUE

Définition :

Addition de gomme arabique aux vins aromatisés, aux boissons à base de produit vitivinicole et aux boissons à base de vins.

Objectifs :

a. Éviter la casse cuivreuse,

b. Protéger les vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou les boissons à base de vin contre la casse ferrique légère,

c. Empêcher la précipitation de substances telles que les matières colorantes qui sont à l'état colloïdal.

Prescriptions :

a. La gomme arabique doit être ajoutée aux vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou aux boissons à base de vin après la dernière filtration, ou juste avant l'embouteillage,

b. La gomme arabique doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Chapitre 6

10. TRAITEMENT AU CHARBON

Définition :

Traitement au charbon oenologique par addition ou par passage en colonne.

Objectifs :

Donner aux vins aromatisés, aux boissons à base de produit vitivinicole ou aux boissons à base de vin la couleur et les caractéristiques organoleptiques spécifiques recherchées.

Prescriptions :

a. Le charbon utilisé doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international

b. la dose maximale de charbon sec utilisé est égale à 200 g/Hl de vin ou de moût

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

11. DÉSHYDRATATION PARTIELLE DES VINS

Définition :

Procédé consistant à concentrer le vin de base par élimination d'eau.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Objectifs :

Augmenter le titre alcoométrique volumique et la structure des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin.

Prescriptions :

a. L'objectif peut être atteint par différentes techniques, dites techniques soustractives d'enrichissement, prévues par le Code international des pratiques oenologiques,

b. Le titre alcoométrique final du vin aromatisé, de la boisson à base de produit vitivinicole ou de la boisson à base de vin doit respecter les limites minimales et maximales fixées par sa définition dans le présent Code.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

12. CRYOCONCENTRATION

Définition :

Procédé consistant à concentrer le vin de base par congélation partielle et élimination physique de la glace ainsi formée.

Objectifs :

Augmenter le titre alcoométrique volumique et la structure des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin.

Prescriptions :

Le titre alcoométrique final des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou des boissons à base de vin doit respecter les limites minimales et

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

maximales fixées dans sa définition.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vins.

Partie II

Chapitre 6

13. REFERMENTATION

Définition:

Ajout de sucres fermentescibles suivi de la mise en fermentation par l'utilisation de levures sélectionnées.

Objectif:

Augmenter le titre alcoométrique volumique et provoquer une éventuelle prise de mousse.

Prescriptions:

Les sucres fermentescibles utilisés pour la refermentation doivent figurer dans la liste A) des substances édulcorantes autorisées (voir. 1. ÉDULCORATION).

Recommandation de l'OIV:

vins aromatisés : non admis

Boissons à base de produit vitivinicole et boissons à base de vin : admis

Partie II

Chapitre 6

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

14. MELANGE DE VINS OU DE MOÛTS BLANCS AVEC DES VINS OU DES MOÛTS ROUGES

Définition :

Mélange de vins ou de moûts blancs avec des vins ou des moûts rouges.

Objectifs :

a. Ajuster la couleur finale des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole et des boissons à base de vin,

b. Obtenir la couleur recherchée de vins aromatisés, de boissons à base de produit vitivinicole ou de boissons à base de vin.

Prescriptions :

Maîtriser les conditions de stabilité tartrique et de limpidité des produits obtenus.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

15. UTILISATION DE DIOXYDE DE CARBONE

Définition :

Addition de dioxyde de carbone.

Objectifs :

a. Protéger le vin aromatisé, la boisson à base de produit vitivinicole ou la boisson à

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

base de vin contre l'oxydation par déplacement de l'oxygène,

b. Rendre pétillants des vins aromatisés, des boissons à base de produit vitivinicole ou des boissons à base de vin .

Prescriptions :

Le dioxyde de carbone utilisé doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vin.

Partie II

Chapitre 6

16. STABILISATION TARTRIQUE PAR TRAITEMENT AUX ECHANGEURS DE CATIONS

Définition :

Opération consistant à faire passer le vin de base à travers une colonne de résine polymérisée qui réagit comme un polyélectrolyte insoluble dont les cations sont susceptibles d'être échangés avec les cations du milieu environnant.

Objectif :

Obtenir la stabilité tartrique du vin aromatisé, de la boisson à base de produit vitivinicole ou de la boisson à base de vin :

a. vis-à-vis de l'hydrogénotartrate de potassium,

b. vis-à-vis du tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Prescriptions :

c. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.

d. Le traitement sera conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.

e. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un oenologue ou technicien spécialiste.

f. Les résines doivent répondre aux prescriptions du Codex oenologique international et ne pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin.

Recommandation de l'OIV :

Admis pour les vins aromatisés, les boissons à base de produit vitivinicole et les boissons à base de vins.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012