RESOLUTION OIV-CST 356-2011

FICHE DE PRESENTATION D'UN AVANT-PROJET DE RESOLUTION RELATIF A UNE NOUVELLE PRATIQUE ŒNOLOGIQUE, LA MODIFICATION ET/OU L'ABROGATION D'UNE PRATIQUE OENOLOGIQUE

L'ASSEMBLÉE GENERALE,

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,

SUR PROPOSITION du groupe d'experts "Technologie",

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts "Technologie", et de l'avis du Comité Scientifique et Technique de décider de rassembler et d'étudier les renseignements nécessaires pour présenter un dossier d'accompagnement pour chaque projet de résolution concernant l'adoption, la modification et l'abrogation d'une pratique œnologique.

TENANT COMPTE du plan stratégique 2005-2008 de l'OIV et notamment les actions C.5.1 à C.5.4 concernant les pratiques œnologiques et les indicateurs de résultats.

Tenant compte du plan stratégique de 2009-2012 OIV et notamment les actions I 1 à I 9 concernant les pratiques œnologiques et les indicateurs de résultats.

DÉCIDE que pour la présentation d'un avant-projet de résolution concernant l'adoption, la modification et ou l'abrogation d'une pratique œnologique, le secrétariat de l'OIV doit demander aux proposants d'accompagner l'avant projet de résolution , d'un dossier établi selon les éléments figurant en annexe et complétés avec les informations appropriées ;

DÉCIDE, afin d'aboutir à une application homogène de la part des proposants d'appliquer une période de [1] an d'expérimentation de cette résolution à partir de l'adoption de celle-ci et de ne pas l'appliquer à titre rétroactif

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

FICHE DE PRESENTATION D'UN AVANT-PROJET DE RESOLUTION RELATIF A UNE NOUVELLE PRATIQUE ŒNOLOGIQUE, LA MODIFICATION ET/OU L'ABROGATION D'UNE PRATIQUE ŒNOLOGIQUE

1. **Type de pratique :**

▫ Nouvelle pratique oenologique
▫ Modification d'une pratique déjà existante
▫ Intégration d'une pratique déjà existante
▫ Extension d'une pratique existante à une catégorie de produits vitivinicoles différente
▫ Supression d'une pratique en cours

2. **Produits pour lesquels la pratique est demandée**

▫ Raisins ▫ moûts ▫ vins ▫ vins spéciaux ▫ autres : .....

3. **Description/définition/dénomination précise de la pratique oenologique:**

.....

4. **Objectif(s) de la pratique oenologique:**

.....

5. **Autres pratiques actuellement en cours ou adoptées par l'OIV qui poursuivent les mêmes objectifs (préciser les N° des fiches du Code des pratiques œnologiques de l'OIV):**

.....

6. **Avantages par rapport aux pratiques déjà existantes (à preciser):**

▫ Économiques :.....
▫ Techniques :.....

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

▫ De santé :.....
▫ Amélioration de la qualité.....
▫ Impact sur l'environnement et/ou durabilité
▫ Autre (à preciser):.....

7. Modalités d'action de la pratique :

▫ Utilisation de facteurs physiques (chaud, froid, hautes ou basses pressions, centrifugations, filtrations, etc. ...)
▫ Utilisation de produits oenologiques molécules d'origine naturelle ou de synthèse
▫ Utilisation de techniques combinées (techniques physiques et/ou chimiques et/ou microbiologiques)
▫ Utilisation de micro-organismes ou biotechnologies
▫ autre (à preciser):.....

8. Action sur le moût, le vin et les autres produits :

▫ Techniques qui permettent de modifier directement ou indirectement (exemple : techniques de macération, techniques microbiologiques) le contenu du vin en molécules ou micro-organismes présents naturellement (dans le vin ou le raisin ?) ;
▫ Techniques additives qui apportent au vin des substances non présentes naturellement

- Substances apportées
- Éventuelles substances qui dérivent de la décomposition des substances apportées

▫ Techniques soustractives

- Molécules éliminées ou partiellement éliminées (préciser les molécules par exemple alcool, sucres, acides organiques, acide acétique, substances volatiles, polyphénols, anthocyanes, ...)

.....
.....

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

- Spécifier la valorisation des co-produits :.....

.....

□ Techniques (Biotechnologies) qui provoquent la modification ou la transformation de substances chimiques du vin.

9. **Prescriptions spécifiques relatives à la mise en oeuvre de la pratique oenologiques**

.....

10. **Dans le cas de produit chimique, préciser de façon claire et précise, l'identification et la description du produit (N° SIN, N° CAS, Etat physique, couleur, etc....) et les étapes du processus d'élaboration concernées (vinification, clarification....)**

.....

11. **Dans le cas de procédés physiques, préciser de façon claire et précise, le principe du procédé proposé**

.....

12. **Informations expérimentales et bibliographiques (Dossier scientifique)**
13. **Information sécurité et santé (Procédure ad hoc) à joindre**
14. **Indépendance du rédacteur de la fiche au regard du risque de conflit d'intérêts**

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011