RÉSOLUTION OIV-ECO 395-2011

VINS AROMATISÉS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts « Droit et information aux consommateurs » et « Code international des pratiques œnologiques »,

DÉCIDE :

D'INTRODUIRE dans le « Code international des pratiques œnologiques » la définition suivante:

PARTIE I

Chapitre 6 : Produits à base de raisin, de moût de raisin ou de vin

6.8. Vins aromatisés

Le vin aromatisé est la boisson :

- obtenue à partir d'au moins 75 % en volume de vin et/ou de vin spécial tels qu'ils sont définis dans le Code international des pratiques oenologiques de l'OIV, et qui a été soumise à un processus d'aromatisation ;
- qui a pu faire l'objet d'un ajout d'alcool éthylique d'origine viticole et/ou d'un distillat de vin et/ou d'alcool d'origine agricole ;
- qui a pu faire l'objet d'une édulcoration ;
- qui a pu faire l'objet d'une coloration ;
- qui a pu être soumise à une ou plusieurs des autres pratiques œnologiques spécifiques applicables à cette boisson ;
- dont le titre alcoométrique volumique acquis se situe entre 14,5 % minimum et 22 % maximum.

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

© OIV 2011