RÉSOLUTION OENO 7/2008

LAIT ECREME

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission des méthodes d'analyse, et du groupe d'experts « Spécification des produits œnologiques »

CONSIDERANT la résolution 7/99 relative au collage des vins notamment avec le lait écrémé,

CONSIDERANT l'avis du groupe d'experts « Sécurité alimentaire » lors de sa 14ème session,

DECIDE de compléter le Codex oenologique international par la monographie suivante:

LAIT ECREME

1. Objet, origine et domaine d'application

Le lait de vache écrémé peut être utilisé pour la clarification du vin. En se coagulant, il entraîne des particules à éliminer dans les sédiments. Il ne doit pas apporter d'odeurs étrangères au vin.

Son utilisation peut conduire à la présence éventuelle de protéines résiduelles dans le vin qui peuvent entraîner une possible réaction allergénique chez certains sujets.

Son utilisation doit satisfaire la réglementation en vigueur pour le lait écrémé

2. Composition et limites

Le lait écrémé doit satisfaire la réglementation en vigueur concernant les produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine.

Exemplaire certifié conforme Verone, 20 juin 2008
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2008