

## RÉSOLUTION OENO 7/2008

### LAIT ECRÉME

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 14<sup>ème</sup> session,

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

### LAIT ECRÉME

#### 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.