

RÉSOLUTION OENO 4/2005

BOIS DES RECIPIENTS DESTINES A RECEVOIR DU VIN

L'ASSEMBLEE 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 de la Sous-Commission des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins,

DECIDE de compléter le Codex œnologique international par la monographie suivante
DEMANDE que les travaux d'évaluation des risques relatifs aux contaminants soient développés d'ici 2007 en vue de la fixation d'éventuelles limites.

Bois des récipients destinés à recevoir du vin

1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

Bois des récipients utilisés lors de l'élaboration de la conservation ou du transport des vins.

Les pièces de bois doivent provenir exclusivement des essences reconnues aptes à conserver le vin (chêne, châtaigner)

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion y compris en surface, ne pas être charbonneux, friables au toucher.

Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage lorsqu'il s'agit de récipients neufs.

S'ils ont subi des traitements chimiques, ou physiques, notamment pour le nettoyage des récipients ayant déjà été utilisés, il convient de s'assurer de l'innocuité parfaite de tels traitements pour des matériaux au contact des aliments, en particulier qu'un rinçage suffisant a permis d'éliminer toute trace de certains produits qui ne sont pas autorisés dans le vin.

2. MARQUAGE ET/OU DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DU RÉCIPIENT

Le marquage ou le document d'accompagnement du récipient doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de bois, l'intensité du chauffage éventuel et les consignes de sécurité.

3. PURETÉ

Les récipients de bois ne doivent pas libérer de substances dans des concentrations qui pourraient induire d'éventuels risques pour la santé.

4. CONSERVATION

Les récipients de bois doivent être lavés avant leur premier usage puis conservés dans des conditions propres à éviter tout développement de micro-organismes indésirables lorsqu'ils sont vides.