

RESOLUTION OENO 3/99

ACIDIFICATION CHIMIQUE DU MOUT

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts « Technologie du Vin », « Microbiologie du vin » et « Code international des pratiques oenologiques »,

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie » de remplacer dans la Partie II dudit « Code international », la fiche 2.1.1. par les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 2: Mouûts

2.1.1 Acidification (chimique) du moût

Définition:

Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition d'acides organiques.

Objectifs:

- a. Elaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives,
- b. Favoriser une bonne évolution biologique et un bon déroulement de la maturation du vin.
- c. Remédier à une insuffisance d'acidité naturelle occasionnée par:
 - les conditions climatiques de la région viticole, ou
 - les pratiques oenologiques entraînant une diminution de l'acidité naturelle.

Prescriptions:

- a. Les acides lactique, L(-) ou DL malique et L(+) tartrique sont les seuls à pouvoir être utilisés,
- b. L'addition d'acide(s) ne doit pas viser à masquer une fraude,
- c. L'addition d'acides minéraux est interdite,
- d. L'acidification chimique et la désacidification chimique s'excluent mutuellement,
- e. Le ou les acides utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'OIV:

Admis, à la condition que les niveaux d'acidification soient fixés et approuvés par l'Assemblée Générale au plus tard en 2001.

ANNEXE

DECLARATION DU REPRESENTANT DES PAYS DE L'UNION EUROPEENNE

Les Etats membres de l'Union européenne ont eu de grandes difficultés à accepter les résolutions sur l'acidification pour les raisons suivantes:

- *à l'heure actuelle, les nouveaux acides ne sont pas utilisés et admis pour la production communautaire de vins et nous continuons d'estimer que ces acides ne sont pas nécessaires pour une bonne vinification;*
- *si aujourd'hui, l'O.I.V. entame une réflexion sur les niveaux possibles de l'acidification, il subsiste néanmoins d'autres préoccupations, telles que l'impact sur le marché du vin et la perception du produit par les consommateurs.*

Néanmoins, dans un esprit de compromis – compte tenu également des efforts faits par d'autres Etats membres de l'O.I.V. à cet égard – et avec l'objectif de renforcer davantage le rôle de l'O.I.V. dans le cadre des organisations internationales, les résolutions peuvent être acceptées en l'état.

DECLARATION DE LA DELEGATION ITALIENNE

L'Italie souhaiterait présenter une déclaration sur son vote d'abstention au sujet de

ces projets de résolutions, eu égard à la position des autres pays communautaires et à la déclaration préliminaire du Président finlandais, faisant état d'un certain nombre de préoccupations que l'Italie partage.

Les deux projets ont fait l'objet d'un examen à l'O.I.V. mais aussi d'un débat interne en Italie, dans la mesure où il s'agit d'une problématique très importante pour notre pays. L'Italie avait souligné sa préférence pour la non-présentation de ces projets de résolutions à l'Assemblée générale et le renvoi, sans limite de temps, aux Groupes de travail compétents pour des études complémentaires qui auraient permis d'établir préalablement:

- *les limites possibles pour l'acidification,*
- *les méthodes pour contrôler la présence et les quantités des acides à admettre,*
- *l'impact économique de l'emploi des différents acides surtout en matière d'appellations d'origine.*

Nous sommes de l'avis que les acides synthétiques ne correspondent pas à la conception du vin en tant que produit naturel et aux attentes du consommateurs.

C'est pour toutes ces raisons que l'Italie ne peut pas donner un avis favorable sur ces projets de résolutions, et qu'elle s'abstient.