RESOLUTION OENO 8/99

IMPORTANCE DU CONTROLE DU TAUX DE CARBAMATE D'ETHYLE DANS LES VINS A TOUS LES STADES DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION du groupe d'experts « Sécurité alimentaire » et de la Sous-commission « Nutrition et Santé »,

APRES avoir pris connaissance de rapports montrant que le carbamate d'éthyle, un composé qui apparaît naturellement dans la plupart des aliments et boissons fermentées, est carcinogène lorsqu'il est administré à de fortes doses au sein d'études animales,

CONSIDERANT que, malgré la faible teneur en carbamate d'éthyle des vins, il s'avère opportun de tout mettre en oeuvre pour limiter la présence de cette substance ;

CONSIDERANT que l'urée et, dans une moindre mesure, la citrulline (qui apparaissent toutes deux naturellement dans le vin) interviennent comme précurseurs dans la réaction chimique aboutissant à la formation de carbamate d'éthyle dans le vin,

CONSIDERANT qu'il est possible de limiter la teneur en carbamate d'éthyle dans les vins par des pratiques viticoles et oenologiques adaptées,

RECOMMANDE aux Etats membres de former et d'encourager tous ceux qui sont concernés par la production, la vinification, le stockage, le transport et la vente de vin, à suivre toutes les pratiques appropriées pour minimiser la formation du carbamate d'éthyle.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999