



## RÉSOLUTION OIV-OENO 567A-2016

### DISTINCTION ENTRE LES ADDITIFS ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – Partie 1

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

Vu l'article 2, paragraphe 2 ii, de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT que dans le cadre de ses compétences, l'OIV a pour objectif de contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles, et à la prise en compte des intérêts des consommateurs.

CONSIDÉRANT les définitions des additifs et des auxiliaires technologiques issues de la résolution OIV-SECSAN 357-2011 : Arbre de décision de l'évaluation toxicologique des auxiliaires technologiques et des additifs utilisés dans les produits de la vigne par l'OIV,

CONSIDÉRANT les différentes substances œnologiques approuvées par l'OIV et publiées dans le Code international des pratiques œnologiques et le Codex œnologique international,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Technologie » et de la Task Force de l'OIV sur les additifs dans les vins sur la condition d'additifs ou d'auxiliaires technologiques des substances approuvées par l'OIV,

CONSIDÉRANT que cette distinction contribuera à instaurer une meilleure harmonisation entre les organisations internationales et facilitera le commerce international des vins,

CONSIDÉRANT que la liste ci-dessous n'est pas une liste exhaustive des additifs et des auxiliaires technologiques et que l'OIV continue d'examiner et de considérer les additifs et les auxiliaires technologiques proposés pour l'élaboration des vins

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'adopter la distinction suivante entre additifs et auxiliaires technologiques pour les substances déjà admises par l'OIV présentées ci-après,

DECIDE d'incorporer cette distinction dans les fiches correspondantes du Code des pratiques œnologiques ainsi que sous forme d'un tableau récapitulatif à insérer dans ce même Code.

*Exemplaire certifié conforme  
Bento Gonçalves, le 28 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale*

*Jean-Marie AURAND*

Substance	N° SIN ou CAS	référence Code Pratiques œnologiques	Référence fiche Codex	Additif	Auxiliaire technologique
<b>Régulateurs d'acidité</b>					
Acides maliques (D,L-, L-)	SIN 296	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	
Acides lactiques	SIN 270	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	X	
L(+) tartrique (acide)	SIN 334	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	X	
Citrique (acide), monohydrate	SIN 330	fiche 3.1.1.1; 3.3.8 ; 3.3.1	COEI-1-CITACI	X	
Potassium (l(+)-tartrate de)	SIN 336	Fiche 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		X
Potassium (hydrogénotartrate de)	SIN 336i	Fiche 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIT		X
Calcium (carbonate de)	SIN 170	Fiche 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		X
Calcium (tartatre de)	SIN 354	Fiche 3.3.12	COEI-1-CALTAR		X
Potassium (hydrogénocarbonate de)	SIN 501ii	Fiche 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		X
<b>Agents de conservation</b>					
Ascorbique (acide)	SIN 300	fiche 1.11; 2.2.7; 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Erythorbique (acide)	SIN 315	fiche 1.11; 2.2.7; 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Sorbique (acide)	SIN 200	fiche 3.4.5	COEI-1-SORACI	X	
Lysozyme	SIN 1105	fiche 3.4.12	COEI-1-LYSOZY	X	X
Soufre (dioxyde de) liquide	SIN 220	fiche 1.1.2 ; 2.1.2 ; 3.4.4	COEI-1-SOUDIO	X	
Potassium (sorbate de)	SIN 202	Fiche 3.4.5	COEI-1-POTSOR	X	
Potassium (hydrogénosulfite de)	SIN 228	Fiche 2.1.2	COEI-1-POTBIS	X	
Ammonium (hydrogénosulfite d')	CAS: 10192-30-0	Fiche 1.1.2 ; 2.1.2	COEI-1-AMMHYD	X	
Potassium (anhydrosulfite de)	SIN 224	Fiche 1.12	COEI-1-POTANH	X	
<b>Sequestrant</b>					
Charbon œnologique	SIN 153	Fiche 2.1.9 ; 3.5.9	COEI-1-CHARBO		X
<b>Agents de fermentations</b>					
Ammonium (chlorure d')	SIN 510	Fiche 4.1.8	COEI-1-AMMCHL		X
Ammonium (sulfate d')	SIN 517	Fiche 4.1.7	COEI-1-AMMSUL		X
Ammonium (phosphate d') dibasique	SIN 342	Fiche 4.1.7	COEI-1-PHODIA		X
Thiamine (chlorhydrate de)	CAS 67-03-8	Fiche 2.3.3	COEI-1-THIAMIN		X
<b>Antimousse</b>					
mono et diglycérides d'acides gras	SIN 471	Fiche 2.3.2	COEI-1-ACIGRA		X
<b>Agents clarifiants</b>					
Matières protéiques d'origine végétale issues du blé		fiche 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Matières protéiques d'origine végétale issues du pois		fiche 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Matières protéiques d'origine végétale issues de la pomme de terre		fiche 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Colle de poisson		fiche 3.2.1	COEI-1-COLPOI		X
Gélatine	CAS 9000-70-8	fiche 3.2.1	COEI-1-GELATI		X

Exemplaire certifié conforme  
Bento Gonçalves, le 28 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale

Jean-Marie AURAND

Oeuf (albumine d')	CAS 9006-59-1	fiche 3.2.1	COEI-1-OEUALB		X
Caséine (calcium caseinate)	CAS 9005-43-0	fiche 2.1.16	COEI-1-CASEIN		X
Potassium (caséinate de)	CAS 68131-54-4	Fiche 2.1.15 ; 3.2.1	COEI-1-POTCAS		X
Acides alginiques	SIN 400	Fiche 3.2.1	COEI-1-ACALGI		X
Cellulose	SIN 460	Fiche 2.3.2	COEI-1-CELLUL		X
Chitine glucane	CAS Chitine : 1398-61-4 CAS $\beta$ -glucan : 9041-22-9	Fiche 3.2.1 ; 3.2.1.3 ; 3.4.17	COEI-1-CHITGL		X
Chitosane	CAS 9012-76-4	Fiche 3.2.1 ; 3.2.12 ; 3.4.16	COEI-1-CHITOS		X
Diatomite	Cas 68855-54-9	Fiche 2.1.11 ; 3.2.2	COEI-1-DIATOM		X
Kaolin	CAS 1332-58-7	Fiche 3.2.1	COEI-1-KAOLIN		X
Cellulose microcristalline	SIN 460	Fiche 2.3.2	COEI-1-CELMIC		X
Perlite	CAS 93763-70-3	Fiche 2.1.11 ; 3.2.2	COEI-1-PERLIT		X
Potassium (alginate de)	SIN 402	Fiche 4.1.8 ; xxxx	COEI-1-POTALG		X
Calcium (alginate de)	SIN 402	Fiche 4.1.8 ; xxxx	COEI-1-POTALG		X
Solution colloïdale de dioxyde de silicium	SIN 551	Fiche 3.2.1 ; 3.2.4	COEI-1-DIOSIL		X
Bentonites	SIN 558	fiche 2.1.8 ; 3.3.5	COEI-1-BENTON		X
Polyvinylpolypyrrolidone	SIN 1202	Fiche 3.4.9	COEI-1-PVPPP		X
Extraits Protéiques de levures	-	Fiche 2.1.24 ; 2.1.25 ; 3.2.14	COEI-1-EPLEV		X
<b>Agents stabilisants</b>					
Carboxyméthylcellulose sodique	SIN 466	fiche 3.3.14	COEI-1-CMC	X	
Manoprotéines de levures		fiche 3.3.13	COEI-1-MANPRO	X	
Gomme arabique	SIN 414	fiche 3.3.6	COEI-1-GOMARA	X	
Cuivre (sulfate de), pentahydrate	CAS 7758-99-8	Fiche 3.5.8	COEI-1-CUISUL		X
Cuivre (citrate de)	CAS 866-82-0	Fiche 3.5.14	COEI-1-CUICIT		X
Métatartrique (acide)	SIN 353	Fiche 3.3.7	COEI-1-METACI	X	
Potassium (hexacyanoferrate (ii) de)	SIN 536	Fiche 3.3.1	COEI-1-POTFER		X
Calcium (phytate de)	CAS 3615-82-5	Fiche 3.3.1	COEI-1-CALPHY		X
D,L-tartrique (acide)	CAS 133-37-9	fiche 2.1.21 ; 3.4.15	COEI-1-DLTART		X
Potassium (D,L-tartrate de)		Fiche 3.4.15	COEI-1-POTRAC		X
Copolymère PVI/PVP	CAS : 87865-40-5	Fiche 2.1.20 ; 3.4.14	COEI-1-PVIPVP		X
<b>Enzymes</b>					
Arabinanases	EC 3.2.1.99	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTARA		X
$\beta$ 1-3, $\beta$ 1-6 Glucanase (activité $\beta$ -glucanase)	EC 3.2.1.6	fiche 3.5.7	COEI-1-ACTGLU		X
Cellulases	EC 3.2.1.4	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTCEL		X
Glycosidases	EC 3.2.1.20	Fiche 2.1.19 ; 3.2.9	COEI-1-GLYCOS		X
Glucosidases	EC 3.2.1.21	Fiche 2.1.19 ; 3.2.9			X

Exemplaire certifié conforme  
Bento Gonçalves, le 28 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale

Jean-Marie AURAND

Galactanases	EC 3.2.1.89	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTGHE		X
Pectinélases	EC 4.2.2.10	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTPLY		X
Pectine méthyl-estérase	EC 3.1.1.11	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTPME		X
Polygalacturonases	EC 3.2.1.15	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11	COEI-1-ACTPGA		X
Hemicellulases	EC 3.2.1.78	fiche 2.1.4 ; 2.1.18 ; 3.2.8 ; 3.2.11			X
Uréease	EC. 3.5.1.5	fiche 3.4.11	COEI-1-UREASE		X
Béta-glucanases	EC 3-2-1-58	fiche 3.2.10	COEI-1-BGLUCA		X
<b>Gaz</b>					
Oxygène	SIN 948	Fiche 2.1.1 ; 3.5.5	COEI-1-OXYGEN		X
Azote	SIN 941	Fiche 2.2.5 ; 3.2.3	COEI-1-AZOTE		X
Argon	SIN 938	Fiche 2.2.5 ; 3.2.3	COEI-1-ARGON		X

<b>Agents de fermentations</b>					
Levures Sèches Actives	SIN 510	Fiche 4.1.8	COEI-1-LESEAC		X
Bactéries Lactiques	SIN 342	Fiche 4.1.7	COEI-1-BALACT		X
Autolysats de levures	-	Fiche 2.3.2	COEI-1-AUTLYS		X
Enveloppes cellulaires de levures	-	Fiche 2.3.4	COEI-1-ECOLEV		X
Levures Inactivées	-	Fiche 2.3.2	COEI-1-LEVINA		X
<b>Autres</b>					
Caramel	SIN 150a, 150b, 150c, 150d	Fiche 4. 3; 6.1.1 ; 6.1.2	COEI-1-CARAME	X	

*Exemplaire certifié conforme  
Bento Gonçalves, le 28 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale*

*Jean-Marie AURAND*

## **DÉFINITIONS**

### **ADDITIF ALIMENTAIRE**

*Ce terme désigne « toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles. ».*<sup>1</sup>

### **AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE**

*Ce terme désigne « toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini ».*<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> CODEX STAN 192-1995

<sup>2</sup> CODEX STAN 107-1981

*Exemplaire certifié conforme  
Bento Gonçalves, le 28 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale*