



Résumé des Résolutions adoptées par la 6^{ème} Assemblée générale de l'OIV - Vérone (Italie)

L'Assemblée Générale de l'OIV a adopté par consensus le guide OIV sur la vitiviniculture durable sur les aspects environnementaux. Ce guide constitue un document de mise en oeuvre pour une production durable au niveau environnemental dans le secteur vitivinicole mondial, particulièrement en ce qui concerne, la production et la transformation des raisins ainsi que du conditionnement des produits, tout en reconnaissant les considérations plus amples de la production durable.

(Résolution CST 1/2008).

RÉSOLUTIONS DE LA COMMISSION VITICULTURE

Les Etats membres de l'OIV ont, dans ce domaine, adopté une résolution fixant les exigences minimales de maturité pour les raisins de table. Ainsi, sont considérés comme mûrs :

- les raisins qui présentent un °Brix égal ou supérieur à 16,
- Les raisins blancs ou rosés qui ont un °Brix inférieur à 16 et qui présentent un rapport minimal sucre/acide de 20/1.
- les raisins rouges qui ont un °Brix inférieur à 16 et supérieur à 12,5 et qui présentent un rapport minimal sucre/acide de 20/1.

(Résolution Viti 1/2008).

RÉSOLUTIONS DE LA COMMISSION OENOLOGIE

Parmi les décisions adoptées par la 6^e Assemblée Générale, certaines résolutions concernent de nouvelles pratiques œnologiques qui viendront compléter le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Il s'agit en particulier :

- du traitement par le citrate de cuivre dans les vins. Cette nouvelle pratique a pour objectif d'enlever le mauvais goût et l'odeur dus à l'hydrogène sulfuré et éventuellement à ses dérivés. La dose de citrate de cuivre hydraté nécessaire pour répondre à l'objectif visé doit être déterminée par un essai préalable et ne doit pas dépasser 1 g/hl. Après tous les traitements, la teneur en cuivre du vin doit être contrôlée et ramenée, par un traitement approprié, à une teneur égale ou inférieure à la limite résiduelle dans les vins fixé par l'OIV **(Résolution Oeno 1/2008)**.
- Du traitement par les gommes de cellulose ou carboxyméthylcellulose, dans les vins blancs ou mousseux. L'objectif de cette pratique est de contribuer à la stabilisation tartrique des vins blancs et des vins mousseux. La dose de gomme de cellulose utilisée doit être inférieure à 100 mg/L **(Résolution Oeno 2/2008)**.
- Du traitement par l'acide D,L-tartrique dans les moûts **(Résolution Oeno 3/2008)** et dans les vins **(Résolution Oeno 4/2008)**. L'objectif de ces traitements est de réduire le niveau de calcium excessif.

Un certain nombre des décisions concernent des monographies qui vont compléter le Codex Œnologique International, en particulier :

- La modification de la monographie existante des tanins par l'ajout de critères fixant les limites pour qu'un tanin œnologique ne soit pas considéré comme colorant (**Résolution Oeno 5/2008**). De même, une autre résolution vise également à compléter la monographie des tanins en incluant des méthodes de différenciation spécifiques des différents tanins soit par une méthode HPLC soit par une méthode HPLC couplée à la spectrométrie de masse (MALDI-TOF) (**Résolution Oeno 6/2008**).
- Une nouvelle monographie concernant le lait écrémé (**Résolution Oeno 7/2008**).
- Une nouvelle monographie qui concerne les enzymes cellulases. Ces enzymes sont utilisées pour la clarification des vins, pour améliorer la filtrabilité des moûts et des vins, et pour augmenter les phénomènes de diffusion au cours de la macération. Cette monographie précise l'objet, l'origine et le champ d'application ainsi que les critères de pureté et la méthode de détermination de l'activité enzymatique (**Résolution Oeno 8/2008**).
- Une nouvelle monographie qui concerne les enzymes Pectine Methyl-estérases. Ces activités sont utilisées pour favoriser la macération du raisin, pour la clarification des moûts et des vins, pour améliorer la filtrabilité des moûts et des vins et le pressurage du raisin. Cette monographie précise l'objet, l'origine et le champ d'application ainsi que les critères de pureté et la méthode de détermination de l'activité enzymatique (**Résolution Oeno 9/2008**).
- Une nouvelle monographie qui concerne les enzymes Polygalacturonases. Ces activités sont également utilisées pour favoriser la macération du raisin, pour la clarification des moûts et des vins, pour améliorer la filtrabilité des moûts et des vins et le pressurage du raisin. Cette monographie précise l'objet, l'origine et le champ d'application ainsi que les critères de pureté et la méthode de détermination de l'activité enzymatique (**Résolution Oeno 10/2008**).

De même, les Etats-membres ont adopté lors de cette même session, de nouvelles méthodes d'analyse qui sont réunies dans le Recueil International des méthodes d'analyse des vins et des moûts de l'OIV. Il s'agit en particulier :

- de la méthode de dosage simultanée de l'acide L-ascorbique et de l'acide D-isoascorbique (acide érythorbique) dans les vins. Les échantillons sont directement injectés dans un système de chromatographie liquide haute performance après filtration sur membrane. Les analytes sont séparés sur une colonne à phase inversée et sont soumis à une détection UV à 266 nm. Cette méthode de type II a été validée dans le cadre d'essais interlaboratoires (**Résolution Oeno 11/2008**).
- De la méthode de détermination de l'origine de l'acide L-tartrique : végétale ou fossile par la détermination de son activité ^{14}C . La méthode permet d'identifier l'origine de l'acide tartrique, végétale ou fossile et de déterminer les proportions respectives des 2 formes dans l'éventualité d'un mélange des deux. L'activité ^{14}C de l'acide tartrique d'origine végétale est relativement élevée alors que celle de l'acide tartrique de synthèse, issu de produits fossiles, a lui une teneur en ^{14}C beaucoup plus basse voire négligeable (**Résolution Oeno 12/2008**).
- Les caractéristiques de répétabilité de la méthode de détermination de la teneur en dioxyde de soufre dans les vinaigres de vin. Cette résolution vient donc compléter la résolution Oeno 60/2000 déjà adoptée (**Résolution Oeno 13/2008**).

RÉSOLUTIONS DE LA COMMISSION ÉCONOMIE ET DROIT

Plusieurs résolutions de la Commission Économie et Droit concernant la définition de certains alcools et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole ont été adoptées par l'Assemblée Générale. Il s'agit en particulier de la définition concernant :

- l'alcool neutre d'origine agricole à usage vinicole (**Résolution Eco 1/2008**)
- l'alcool neutre d'origine vitivinicole (**Résolution Eco 2/2008**)
- l'Eau-de-vie de vin (**Résolution Eco 3/2008**)
- Le Brandy (**Résolution Eco 4/2008**)
- l'Eau-de-vie de marc de raisin (**Résolution Eco 5/2008**)
- l'Eau-de-vie de lies de vin (**Résolution Eco 6/2008**)
- l'Eau-de-vie de raisin (**Résolution Eco 7/2008**)
- l'Eau-de-vie de raisin sec (**Résolution Eco 8/2008**)

RÉSOLUTIONS DE LA COMMISSION SÉCURITE et SANTÉ

Enfin l'Assemblée générale a adopté une résolution sur la nécessité de développer les recherches scientifiques liées à la consommation des produits non fermentés du raisin, en recommandant aux Etats Membres de soutenir et de favoriser les recherches cliniques, épidémiologiques, et biologiques, pour mieux définir les effets sanitaires de la consommation, des raisins frais, raisins secs et jus de raisins (**Résolution SECSAN 1/2008**).

* * *