



RESUME DES RESOLUTIONS ADOPTEES EN 2019 PAR LA 17^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'OIV – GENEVE (SUISSE)

LA 17^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV), REUNIE LE 19 JUILLET 2019 A GENEVE (SUISSE), A ADOPTE AU TOTAL 18 RESOLUTIONS.

Décisions concernant la viticulture et l'environnement

- Dans le domaine de la viticulture, l'OIV a adopté la définition de la « sélection polyclonale » ainsi qu'un protocole de l'OIV pour la sauvegarde et la conservation de la diversité intra-variétale et la sélection polyclonale de la vigne pour les variétés présentant une grande variabilité génétique. La procédure s'appuie sur des principes de génétique quantitative et statistiques (Résolution OIV-VITI 564B-2019)
- La définition et les principes généraux de la viticulture de précision. Cette résolution prend en compte la nécessité d'identifier et de rassembler les protocoles techniques et les meilleures pratiques en matière de techniques de viticulture de précision actuellement disponibles ou en cours de développement. La viticulture de précision privilégie une série de technologies de l'information permettant de comprendre la variabilité au sein des systèmes de production et de quantifier et cartographier la variabilité intra-vignoble afin de cibler une gestion adaptée aux besoins réels de chaque portion de la parcelle (Résolution OIV-VITI 593-2019).



- L'OIV a adopté une recommandation sur les critères minimaux pour établir un protocole pour l'identification des variétés. L'objectif de la résolution est d'harmoniser les critères internationaux pour l'identification des variétés. Ces critères devraient être utilisés dans le cas où la reconnaissance et l'enregistrement officiels d'une variété sont demandés. Le protocole de l'OIV peut être utilisé en cas de réexamen de noms de variétés existants et définit également les critères pour la dénomination des nouvelles variétés. Le protocole décrit les procédures techniques suggérées pour l'identification des variétés de vigne en fournissant des directives minimales relatives aux caractères ampélographiques et génétiques (Résolution OIV-VITI 609-2019).

Décisions concernant les pratiques œnologiques

Plusieurs résolutions concernant de nouvelles pratiques œnologiques viendront compléter le *Code international des pratiques œnologiques de l'OIV*, en particulier :

- L'OIV a décidé de compléter la pratique œnologique relative à l'ajout de tanins dans les moûts (Résolution OIV-OENO 612-2019) et les vins (Résolution OIV-OENO 613-2019) par de nouveaux objectifs. En particulier, les objectifs concernant l'activité anti oxydante et l'expression de la couleur ont été ajoutés en compléments de la stabilisation protéique et du collage.
- Le traitement aux ultrasons des raisins foulés afin de favoriser l'extraction de leurs composés. L'objectif de cette pratique est notamment d'obtenir un moût présentant une concentration plus élevée en composés phénoliques et autres composés des raisins tout en réduisant le temps de macération par rapport à un procédé traditionnel (Résolution OIV-OENO 616-2019).
- La mise à jour de la pratique œnologique concernant les activateurs de fermentation en ajoutant aux composés existants la cellulose alimentaire (Résolution OIV-OENO 633-2019)



- La pratique œnologique relative à la désacidification par les bactéries lactiques. L'objectif de cette pratique est de diminuer l'acidité totale et l'acidité réelle par l'emploi de bactéries lactiques des genres *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Oenococcus* afin d'une part d'élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et d'autre part d'obtenir une dégradation totale ou partielle de l'acide malique par voie biologique (Résolution OIV-OENO 611-2019).
- Le traitement des raisins et des moûts par des procédés à hautes pressions hydrostatiques discontinus, avec des pressions supérieures à 150 MPa, afin de réduire les microorganismes indigènes des raisins et des moûts. Les objectifs de cette pratique visent en particulier i) à réduire la charge microbienne en microorganismes indigènes, levures en particulier, ii) à réduire les doses de SO₂ utilisées lors de l'élaboration des vins, iii) à accélérer la macération dans l'élaboration des vins rouges (Résolution OIV-OENO 594A-2019).
- L'OIV a adopté une nouvelle limite de mise en œuvre de la carboxyméthylcellulose dans les vins blancs. La dose de carboxyméthylcellulose à utiliser doit désormais être inférieure à 200 mg/L au lieu de 100 mg/L auparavant (Résolution OIV-OENO 586-2019).

Décisions concernant les spécifications des produits œnologiques

Les monographies suivantes viennent compléter le *Codex Oenologique International*, en particulier :

- Une révision de la monographie relative aux solutions colloïdales de dioxyde de silicium concernant la formulation sous forme de solution colloïdale, en dispersion aqueuse ou sous forme de poudre sèche. Certaines spécifications des caractères physico-chimique ont également été mises à jour (Résolution OIV-OENO 617-2019).



- La mise à jour de la monographie sur l'hydrogénosulfite de potassium concernant les caractères physico-chimiques (Résolution OIV-OENO 646-2019).
- La mise à jour de la monographie sur l'albumine d'œuf concernant les spécifications relatives aux matières sèches et au pH (Résolution OIV-OENO 650-2019).

Décisions concernant les méthodes d'analyses

Lors de cette même session, de nouvelles méthodes d'analyse viendront compléter le corpus analytique de l'OIV. Il s'agit en particulier :

- La mise à jour de la méthode de détermination des phtalates en intégrant les paramètres de validation issus d'un essai interlaboratoire. Sur la base des résultats d'analyse obtenus séparément pour chaque analyte et en fonction de leurs résultats de reproductibilité, la méthode est considérée comme méthode de type II ou de type IV (Résolution OIV-OENO 596-2019).
- La méthode de dosage du polyaspartate de potassium dans le vin par chromatographie liquide à haute performance couplée à un détecteur de fluorescence. Cette méthode s'applique à l'analyse du polyaspartate de potassium (PAK) dans les vins à des concentrations supérieures à 40 mg/L. Le principe de la méthode consiste à réaliser le dosage de l'acide aspartique avant et après hydrolyse acide, par l'intermédiaire d'une dérivatisation avec de l'ortho-phtalaldéhyde suivie d'une analyse chromatographique couplée à un détecteur de fluorescence. La différence de teneur en acide aspartique entre l'échantillon hydrolysé et celui non hydrolysé indiquera le niveau d'addition de polyaspartate (Résolution OIV-OENO 619-2019).



- Le dosage de l'acide acétique dans les vins par méthode enzymatique automatisée (Résolution OIV-OENO 621-2019). Cette méthode permet le dosage de l'acide acétique dans les vins par analyseur automatique séquentiel et par analyse enzymatique spécifique. L'échelle de mesure ayant fait l'objet d'une validation interlaboratoire est de 0,2 à 1,14 g/L d'acide acétique. Le principe de la méthode est basé sur la transformation, en présence d'ATP, de l'acide acétique en acétyl-phosphate dans une réaction catalysée par l'acétate kinase.
- Le dosage de l'acide d-gluconique dans les vins et les moûts par méthode enzymatique automatisée (Résolution OIV-OENO 622-2019). Cette méthode permet de doser l'acide D-gluconique dans les vins et les moûts par l'intermédiaire d'une analyse enzymatique spécifique réalisée dans un analyseur automatique séquentiel, avec des concentrations de l'analyte situées entre 0,06 g/L et 5,28 g/L. Le principe de la méthode consiste à la phosphorylation du D-gluconate présent dans l'échantillon au cours d'une réaction enzymatique catalysée par la gluconate kinase puis à l'oxydation du D-gluconate-6-phosphate en présence de NADP pour former du NADPH dont la concentration obtenue correspond à la quantité de D-gluconate-6-phosphate, et donc à celle de l'acide D-gluconique.



Décisions concernant les limites en contaminants dans les vins

- Enfin, l'OIV a adopté une réduction de la limite en plomb dans les vins. Une nouvelle limite de 0,10 mg/L est fixée pour les vins produits à partir de la campagne 2019. Une limite de 0,15 mg/L est fixée pour les vins de liqueur produits à partir de la campagne 2019. L'ancienne limite de 0,15 mg/L s'applique désormais aux vins et vins de liqueur produits à partir de raisins récoltés entre 2006 et 2018 (Résolution OIV-OENO 638-2019).

* Les textes complets des résolutions adoptées par la 17^{ème} Assemblée Générale de l'OIV seront consultables prochainement sur le site Internet de l'OIV.

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
Organisation Intergouvernementale
Créée le 29 novembre 1924 • Refondée le 3 Avril 2001
18, rue d'Aguesseau • 75008 Paris +33 1 44 94 80 80
contact@oiv.int
www.oiv.int