# RÉSOLUTION OIV-SECSAN 664-2020

# LIGNES DIRECTRICES DE L'OIV POUR L'ÉVALUATION DES TRAITEMENTS PHYSIQUES APPLIQUÉS AUX RAISINS ET À LEURS PRODUITS DÉRIVÉS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU L'ARTICLE 2, paragraphe 2 a) de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, déterminant les attributions de l'Organisation : « promouvoir et orienter les recherches et expérimentations scientifiques et techniques afin de satisfaire les besoins exprimés par ses membres, en évaluer les résultats en faisant, en tant que de besoin, appel aux experts qualifiés et en assurer éventuellement la diffusion par les moyens appropriés »,

CONSIDÉRANT l'article 2, paragraphe 2 g) de l'Accord du 3 avril 2001, qui indique de « participer à la protection de la santé des consommateurs et contribuer à la sécurité sanitaire des aliments »,

CONSIDÉRANT les actions contemplées dans le Plan stratégique 2020-2024 de l'OIV,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire » qui indiquent que les délégations ont convenu que ce Groupe devrait élaborer des lignes directrices pour l'évaluation des traitements physiques appliqués aux produits vitivinicoles,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission IV « Sécurité et santé », d'adopter les Lignes directrices de l'OIV pour l'évaluation des traitements physiques appliqués aux raisins et à leurs produits dérivés, présentées ci-après.

## Lignes directrices de l'OIV pour l'évaluation des traitements physiques appliqués aux raisins et à leurs produits dérivés

1er cas : le traitement physique est déjà adopté par l'OIV

Aucun dossier supplémentaire n'est à présenter, à moins que de nouveaux éléments liés à la sécurité rendent nécessaire une nouvelle évaluation.

2ème cas : traitement physique non préalablement adopté par l'OIV

Le Groupe d'experts « Sécurité alimentaire » de l'OIV évalue le procédé mis en œuvre lors du traitement (par ex., UV, micro-ondes, haute pressions, irradiations, champs pulsés, etc.).



Exemplaire certifié conforme Paris videoconference, 26 novembre 2020
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2020

# A. Le traitement physique est admis pour d'autres denrées alimentaires (eau, autres boissons alcooliques)

Les éléments suivants doivent être fournis :

**Objectifs du traitement et mécanismes d'action**

Le demandeur doit fournir des informations sur les objectifs et les mécanismes d'action du traitement physique.

**Contexte normatif**

**Sécurité et efficacité**

**Efficacité de la méthode**

Le demandeur ou la délégation concernée doit fournir des résultats sur l'efficacité de la méthode aux doses d'emploi minimale et maximale.

**Innocuité des méthodes**

Le demandeur ou la délégation concernée doit spécifier les pourcentages des composés pouvant être libérés lors du traitement physique, dans un premier temps à partir du raisin ou de ses produits dérivés, et dans un second temps à partir de l'équipement éventuellement utilisé au cours du traitement physique et entrant en contact avec les raisins ou leurs produits dérivés.

Toutes les méthodes doivent bénéficier d'une preuve de conformité au regard des pratiques ou réglementations sanitaires.

**Innocuité des matériaux utilisés lors de la maintenance**

Le demandeur ou la délégation concernée doit établir la liste des produits et protocoles de gestion et de maintenance recommandés.

**Risque de formation de sous-produits indésirables liés à l'application de la méthode**

Le demandeur ou la délégation concernée doit fournir des informations sur le risque de formation de composés indésirables.

Le demandeur ou la délégation concernée doit présenter des résultats d'essai évaluant l'effet potentiel de la méthode utilisée sur les raisins et leurs produits dérivés ainsi que sur l'apparition éventuelle de sous-produits indésirables.

Le demandeur ou la délégation concernée doit informer des méthodes analytiques utilisées pour évaluer les éventuels composés libérés ou les produits de combinaison formés au cours du processus. Dans la mesure du possible, ces méthodes analytiques doivent être validées dans la matrice moût/vin.

Les matériaux entrant en contact avec les raisins et leurs produits dérivés doivent garantir l'absence de migration de molécules indésirables et de dégradation de la



Exemplaire certifié conforme Paris videoconference, 26 novembre 2020
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2020

qualité ou de l'innocuité des raisins et de leurs produits dérivés. Certaines exigences sont requises pour tous les matériaux ou milieux de traitement entrant en contact avec les raisins et leurs produits dérivés, et notamment :

- essais microbiologiques,
- tests de migration,
- composés indésirables,
- néogénèse de composés.

**Suivi des conditions opératoires**

Le demandeur ou la délégation concernée doit fournir des informations sur les conditions spécifiques d'utilisation des matériaux et du matériel au regard de la sécurité des opérateurs.

**Précautions de suivi**

Le demandeur ou la délégation concernée doit fournir des informations sur les composés pertinents avant, pendant et après le traitement ainsi que sur les points de contrôle critiques destinés à réaliser un suivi des paramètres du procédé (débit, consommation électrique, etc.) (voir concept d'HACCP).

En particulier, dans le cadre de la durabilité, le devenir de rejets et résidus éventuels devra être indiqué ainsi que les solutions possibles pour respecter l'environnement.

## B. Le traitement physique n'est pas admis pour d'autres denrées alimentaires (eau, autres boissons alcooliques)

L'évaluation n'entre pas dans les compétences du Groupe d'experts SECUAL ; la demande est rejetée.



Exemplaire certifié conforme Paris videoconference, 26 novembre 2020
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2020