

RÉSOLUTION OENO 3/2005

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iv de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins,

DECIDE de compléter le Codex œnologique international par la monographie suivante

DEMANDE que les travaux d'évaluation des risques relatifs aux contaminants soient développés d'ici 2007 en vue de la fixation d'éventuelles limites.

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

Morceaux de bois de chêne utilisés pour l'élaboration des vins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois dans les conditions fixées par la réglementation.

Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion y compris en surface, ne pas être charbonneux, friables au toucher.

Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage.

2. ETIQUETAGE

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité

3. DIMENSIONS.

Les dimensions de ces particules doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soit retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh).

4. PURETÉ

Les morceaux de bois de chêne ne doivent pas libérer de substances dans des concentrations qui pourraient induire d'éventuels risques pour la santé.

5. CONSERVATION

Les morceaux de bois de chêne doivent être conservés dans des locaux suffisamment secs et exempts d'odeurs susceptibles de les contaminer.