

RESOLUTION ECO 3/2003

DETERMINATION DES SUCRES

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission Conventionnelle d'Unification des Méthodes d'Analyse et d'Appréciation des Vins et après consultation des Groupes d'Experts « Droit et Réglementation » et « Code International des Pratiques œnologiques »,

CONSIDERANT que la détermination du sucre dans les vins se fait plus en plus couramment par le cumul des dosages individuels du glucose et du fructose à la place de la méthode globale de détermination des sucres réducteurs constitués par l'ensemble des sucres à fonction cétonique ou aldéhydique ;

CONSIDERANT qu'il n'est pas nécessaire de modifier les seuils de teneur en sucre qui permettent de distinguer les différents types de vins mais qu'il convient désormais de se référer au mode de détermination devenu usuel ;

CONSIDERANT que ces deux modes de détermination des sucres peuvent faire apparaître des teneurs en sucre sensiblement différentes,

CONSIDERANT que ces différences dans les résultats analytiques peuvent conduire à des interprétations divergentes sur le type d'un vin et créer des obstacles au commerce du vin,

DECIDE de remplacer dans les codes, normes et textes apparentés de l'O.I.V. les références aux teneurs en « sucres réducteurs », « sucres résiduels » ou « sucres invertis » par la référence à la teneur « glucose plus fructose » et de faire référence à la méthode d'analyse décrite au Recueil International des Méthodes d'Analyse » ;

DECIDE de compléter dans la Partie I « Définition » du Code International des Pratiques œnologiques (édition 2001), le texte du point 3.2 « Définitions relatives à la teneur en sucre » par la note de bas de page suivante : « la teneur en sucre est déterminée par la méthode d'analyse « glucose + fructose » décrite au Recueil International des Méthodes d'Analyse » ;

DECIDE de compléter dans la Partie 3 « Indications facultatives » de la Norme Internationale pour l'étiquetage des vins, le texte du point 3.1.6. « Type de vin » par la note suivante : « la teneur en sucre est déterminée par la méthode d'analyse « glucose + fructose » décrite au Recueil International des Méthodes d'Analyse » ;

RECOMMANDÉ aux Etats membres de l'OIV d'adapter leurs références dans le même sens et que la détermination « glucose + fructose » remplace la détermination des

« sucres réducteurs » pour éviter des distorsions dans la classification des types de vins en fonction de leur teneur en sucre.