RÉSOLUTION OIV-OENO 712A-2024

PARAMÈTRES ANALYTIQUES COMMUNÉMENT UTILISÉS POUR LES VINS ET LES VINS MOUSSEUX

AVERTISSEMENT : La présente résolution modifie la résolution suivante :
- AG 2/88-OEN

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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,

CONSIDÉRANT la résolution OENO 88/2 de 1988 concernant la modification du Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts incluant les règles d'application des méthodes d'analyse et les modèles pour la communication des résultats d'analyse,

CONSIDÉRANT les missions de l'OIV notamment contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes afin d'améliorer les conditions de production et de commercialisation des produits de la vigne et du vin, et contribuer à garantir que les intérêts des consommateurs sont pris en compte,

CONSIDÉRANT les travaux du Codex Alimentarius, en particulier les normes sur les : « Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires » (CXG 20-1995), les « Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003) et les « Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CXG 38-2001),

CONSIDÉRANT les travaux de la Sous-commission « Méthodes d'analyse » dans ce domaine,

DÉCIDE sur proposition de la Commission « Œnologie » de remplacer la partie de la résolution AG 2/88-OEN de 1988 se référant à l'annexe B du Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts concernant les règles d'application des méthodes d'analyse et la communication des résultats d'analyse ainsi qu'il suit :

Exemplaire certifié conforme Dijon, 18 octobre 2024
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
John BARKER

© OIV 2024

PARAMÈTRES ANALYTIQUES COMMUNÉMENT UTILISÉS POUR LES VINS ET LES VINS MOUSSEUX

A. Domaine d'application

Présenter des recommandations pour les certificats d'analyse portant sur certains aspects des vins et des vins spéciaux comme indiqué au point C du présent document.

B. Règles d'application des méthodes d'analyse

Les méthodes d'analyse utilisées pour la détermination des paramètres devront par priorité être :

1. Celles adoptées par l'OIV et publiées dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV ;
2. Celles adoptées par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) ;
3. Celles adoptées par d'autres organisations de normalisation.

C. Paramètres analytiques communément utilisés pour les vins et les vins mousseux

Les paramètres analytiques communément utilisés pour les vins et les vins mousseux sont les paramètres analytiques essentiels permettant de garantir de manière satisfaisante que les caractéristiques du produit sont conformes aux définitions et pratiques œnologiques de l'OIV. Ces paramètres peuvent servir de base aux échanges commerciaux.
D'autres paramètres peuvent être utilisés par les États membres en fonction de leurs propres exigences.

D. Paramètres analytiques

Les paramètres analytiques communément utilisés pour les vins et les vins mousseux sont notamment les suivants :

- Densité à 20 °C (g/cm3)

Exemplaire certifié conforme Dijon, 18 octobre 2024
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
John BARKER

© OIV 2024

- Titre alcoométrique volumique à 20 °C (% vol.)
- Somme du glucose et du fructose (g/L)
- Dioxyde de soufre total (mg/L
- Acidité totale (mEq/L) ou (g d'acide tartrique/L) ou (g d'acide sulfurique/L)[1]
- Acidité volatile (mEq/L) ou (g d'acide sulfurique/L) ou (g d'acide acétique/L)[2]
- pH
- Mesure de la surpression du dioxyde de carbone dans les vins mousseux (bar)
- Saccharose dans les vins mousseux et pétillants (g/L)

---

[1] Comme indiqué dans la méthode OIV-MA-AS313-01 Total acidity

[2] L'acidité volatile est constituée par les acides appartenant à la série acétique qui se trouvent dans le vin à l'état libre et à l'état salifié, comme indiqué dans la méthode OIV-MA-AS313-02 Volatile acidity

Exemplaire certifié conforme Dijon, 18 octobre 2024
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
John BARKER

© OIV 2024