



RESUME DES RESOLUTIONS ADOPTEES EN 2020 PAR LA 18^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'OIV PARIS (FRANCE)

LA 18^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV), REUNIE LE 26 NOVEMBRE 2020 A PARIS (FRANCE), A ADOPTE AU TOTAL 18 RESOLUTIONS.

Décisions concernant la viticulture et l'environnement

- Dans le domaine de la viticulture, l'OIV a adopté les principes généraux de réalisation et de communication des résultats d'une analyse du cycle de vie (ACV) dans le secteur vitivinicole (**Résolution OIV-VITI 640-2020**). Les Etats-membres de l'OIV d'une part reconnaissent l'importance de l'évaluation de l'empreinte environnementale globale de la production vitivinicole afin de pouvoir élaborer des plans d'actions appropriés et recommandent d'autre part de promouvoir l'utilisation de la méthodologie de l'analyse du cycle de vie (ACV) comme étant l'outil le plus abouti en matière d'évaluation globale et multicritère des impacts environnementaux des systèmes de produits.
- Le guide de l'OIV pour la mise en œuvre des principes de la vitiviniculture durable (**Résolution OIV-VITI 641-2020**). Ce guide vient compléter et mettre à jour l'ensemble des recommandations de l'OIV dans le domaine de la durabilité. Cette résolution fournit des recommandations sur les moyens, pour une organisation du secteur vitivinicole, de traduire et d'adopter les « Principes généraux de la vitiviniculture durable » (Résolution OIV-CST 518-2016) dans ses activités.



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:

- Le traitement par passage sur des billes adsorbantes de styrène – divinylbenzène des moûts (**Résolution OIV-OENO 614A-2020**) et des vins (**Résolution OIV-OENO 614B-2020**). L'objectif de ce traitement est d'éliminer la perception des déviations organoleptiques caractérisées « moisis-terreux » par la réduction de la concentration ou l'élimination de l'une des principales molécules responsables, la géosmine.
- Le traitement des raisins par des champs électriques pulsés (CEP) (**Résolution OIV-OENO 634-2020**). Cette pratique consiste en une application sur les raisins égrappés et foulés de champs électriques pulsés (CEP) suffisamment élevés pour conduire à la perméabilisation des membranes cellulaires, en particulier de la pellicule des raisins. Ce traitement a pour objectif de faciliter et d'augmenter l'extraction de substances de valeur telles que les polyphénols, l'azote assimilable par les levures, les composés aromatiques, précurseurs ainsi que d'autres substances
- Le traitement des moûts par des procédés hautes pressions continus (UHPH) (**Résolution OIV-OENO 594B-2020**). Cette pratique d'UHPH consiste en l'application en continu de pressions d'entre 200 et 400 MPa (2000-4000 bar), au cours d'un procédé continu, par pompage à haute pression. L'UHPH élimine les microorganismes (y compris les spores) principalement au travers d'une destruction complète résultante de l'impact. Dans l'UHPH, l'effet des forces d'impact et de cisaillement est décisif.
- La mise à jour de la pratique œnologique concernant le traitement par les Gommés de cellulose (Carboxyméthylcellulose en élargissant leurs applications aux vins rosés (**Résolution OIV-OENO 659-2020**).
- Le Guide de l'OIV pour l'identification des dangers, des points critiques et de leur maîtrise dans la filière vin (**Résolution OIV-OENO 630-2020**). Ce Guide est destiné à harmoniser l'analyse des dangers, et à proposer à titre d'exemple des niveaux de risque et des points critiques susceptibles de survenir lors des étapes d'élaboration des vins. Le secteur vitivinicole de chaque pays doit l'appliquer selon la spécificité de sa production.



- L'inventaire des pratiques pour la réduction des doses de SO₂ en vinification (**Résolution OIV-OENO 631-2020**). Ces lignes directrices contiennent des recommandations pour une gestion de l'ensemble du processus de vinification, de la vigne à la bouteille, visant à réduire l'utilisation du SO₂ sans compromettre la qualité du vin en termes de caractéristiques organoleptiques et de stabilité microbiologique.

Décisions concernant les spécifications des produits œnologiques

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

- La monographie relative aux billes adsorbantes de styrène – divinylbenzène qui vient compléter les pratiques œnologiques correspondantes (**Résolution OIV-OENO 643-2020**). Des spécifications détaillées accompagnent cette monographie en particulier la granulométrie comprise entre 600 et 750 micromètres et les limites de migration spécifique.
- La monographie sur le sulfate de calcium qui est utilisé pour l'acidification des moûts dans la production de vins de liqueur (**Résolution OIV-OENO 644-2020**). Des spécifications détaillées accompagnent cette monographie.
- La mise à jour de la monographie sur le polyaspartate de potassium concernant la méthode de détermination de la masse moléculaire moyenne (**Résolution OIV-OENO 645-2020**).

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 quantification du glucose, de l'acide malique, de l'acide acétique, de l'acide fumarique, de l'acide shikimique et de l'acide sorbique dans le vin par spectroscopie de résonance magnétique nucléaire (RMN 1H) quantitative (**Résolution OIV-OENO 618-2020**). Le principe de la méthode consiste après dilution, à mesurer l'échantillon par RMN 1H. la méthode est considérée comme méthode de type IV.



- La méthode de dosage des alkylphénols dans les vins par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS ou GC-MS / MS) (**Résolution OIV-OENO 620-2020**). La méthode décrit d'une part l'analyse par chromatographie en phase gazeuse couplée avec un spectromètre de masse, GC-MS, et d'autre part, en chromatographie en phase gazeuse couplée avec un spectromètre de masse en tandem GC-MS/MS. L'extraction de l'échantillon se fait en espace de tête par la technique de micro-extraction sur phase solide (SPME).

Décisions concernant l'Économie et le droit

- L'OIV a adopté la définition de vin blanc avec macération (**Résolution OIV-ECO 647-2020**). Ce vin est un vin blanc issu de la fermentation alcoolique d'un moût au contact prolongé de marc de raisin, incluant les pellicules, la pulpe, les pépins et éventuellement les rafles. La durée minimale de la phase de macération est de un mois et le « vin blanc avec macération » peut être caractérisé par une couleur orangée-ambrée et un goût tannique. Cette nouvelle définition permettra de différencier et mettre en valeur les vins produits selon des méthodes ancestrales, comme par exemple les vins Géorgiens en « Qvevri ».
- La mise à jour de la norme internationale pour l'étiquetage des vins en ce qui se réfère d'une part à l'étiquetage des additifs et résidus potentiellement allergéniques (**Résolution OIV-ECO 648-2020**), à l'indication du titre alcoométrique et la simplification des recommandations relatives aux modalités de contrôle du volume nominal d'autre part (**Résolution OIV-ECO 649-2020**). En ce qui concerne l'étiquetage des additifs et résidus potentiellement allergéniques, Les substances concernées sont les suivantes :
 - résidus de protéines de collage dans le vin (lait, produits à base de lait, œuf et produits à base d'œuf, protéines de blé), si leur présence peut être détectée dans le produit final en utilisant une méthode d'analyse répondant aux critères fixés par la méthode OIV-MA-AS315-23,
 - sulfites à une concentration de 10 mg/L ou plus. »Les recommandations relatives à l'indication du TAV et des modalités de contrôle du volume nominal consiste à
 - définir le format d'indication du TAV et notamment le nombre de décimales qu'il est possible d'utiliser
 - simplifier le texte de la norme Internationale d'étiquetage des vins en éliminant les modalités de contrôle et d'échantillonnage et en faisant pour cela une référence aux normes de l'OIML



Décisions concernant la Sécurité et la Santé

- Enfin, l'OIV a adopté les lignes directrices de l'OIV pour l'évaluation des traitements physiques appliqués aux raisins et à leurs produits dérivés (**Résolution OIV-SECSAN 664-2020**). Le Groupe d'experts « Sécurité alimentaire » de l'OIV dispose ainsi d'une procédure pour évaluer les procédés physiques proposés comme nouvelles pratiques œnologiques.

* Les textes complets des résolutions adoptées par la 18^{ème} Assemblée Générale de l'OIV seront consultables très prochainement sur le site Internet de l'OIV.