



RESUME DES RESOLUTIONS ADOPTEES EN 2022 PAR LA 20^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'OIV – ENSENADA (MEXIQUE)

LA 20^{EME} ASSEMBLEE GENERALE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV), REUNIE LE 4 NOVEMBRE 2022 A ENSENADA (MEXIQUE), A ADOPTE AU TOTAL 35 RESOLUTIONS.

Décisions concernant la viticulture et l'environnement

Dans le domaine de la viticulture, l'OIV a adopté

- principes généraux de l'oiv pour la communication relative à l'empreinte carbone pour les entreprises/organisations et les produits dans le secteur vitivinicole (**Résolution OIV-CST 503H-2022**). L'objectif de ce document est de fournir des orientations destinées à réaliser, évaluer et réviser la communication des résultats du calcul des gaz à effet de serre dans le cadre du protocole de l'OIV pour le secteur vitivinicole. Un cadre général traitant des exigences et des options de communication sur l'empreinte carbone des produits est fourni dans ce document. En effet, la mise à disposition de critères normalisés pour la communication de l'empreinte carbone s'avère nécessaire afin de garantir la précision et la fiabilité des informations communiquées aux consommateurs, ainsi que de minimiser le nombre de déclarations et d'étiquettes susceptibles de prêter à confusion.
- Une définition et des recommandations au sujet de la biodiversité fonctionnelle dans le vignoble (**Résolution OIV-VITI 677-2022**). L'OIV recommande en particulier, d'appuyer le développement et la promotion de l'approche de la biodiversité fonctionnelle et de son adoption dans les agroécosystèmes des vignobles, en tant qu'outil important favorisant la durabilité dans le secteur vitivinicole et de favoriser la mise en place de mesures de politique publique destinées à promouvoir la biodiversité fonctionnelle dans les agroécosystèmes des vignobles, Ces recommandations ont pour objectif en particulier i) de promouvoir des actions ciblées permettant de relever, inventorier et conserver la biodiversité existante dans les vignobles et leurs alentours ; ii) d'identifier les effets de la biodiversité fonctionnelle sur le paysage et le terroir, dans les vignobles et leurs



alentours, avec des répercussions sociales, environnementales et économiques

- Les lignes directrices pour l'harmonisation des méthodes et critères pour les échanges de matériel végétal viticole - aspects phytosanitaires et génétiques (**Résolution OIV-VITI 565-2022**). Le principal objectif de ces lignes directrices est de définir des principes et des pratiques permettant de garantir et de préserver la qualité génétique et le niveau phytosanitaire initial des plants dans toutes les étapes de la multiplication végétative. Par ailleurs, ces lignes directrices considèrent et recommandent des exigences minimales pour les échanges de matériel végétal, pour chaque type de variété de vigne et sont en outre susceptibles de faciliter les accords internationaux entre producteurs et importateurs de matériel végétal viticole.
- Recommandations de l'OIV sur des alternatives à l'utilisation des herbicides dans les vignes (**Résolution OIV-VITI 705-2022**). Pour l'OIV, il est important de lancer ou de développer des actions afin d'étudier la faisabilité de la transition vers des pratiques alternatives au désherbage au sein du vignoble. Par ailleurs, ces recommandations mentionnent différentes actions à entreprendre pour encourager les produits alternatives et/ou les pratiques viticoles dans le but de promouvoir les objectifs de durabilité du secteur, en particulier les objectifs en lien direct avec la gestion durable des sols
- Les définitions du nectar de raisin et du nectar de raisin gazéifié (**Résolution OIV-VITI 678A-2022**). Le nectar de raisin est défini comme une boisson non fermentée de consommation directe pour laquelle certaines spécifications sont précisées et qui doit contenir une quantité minimale de 50 % de jus de raisin et/ou de purée de raisin.
Pour le nectar de raisin gazéifié, cette boisson a fait l'objet d'une addition de dioxyde de carbone.

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:

- La classification comme additifs ou auxiliaire technologiques de différents composés déjà admis par l'OIV, en particulier :



- le classement du dioxyde de carbone comme additif ou auxiliaire technologique en fonction de l'objectif œnologique considéré (**Résolution OIV-OENO 567B2-2022**).
 - Le classement du lait écrémé comme auxiliaire technologique compte tenu que le lait écrémé est une denrée alimentaire utilisée en œnologie comme auxiliaire technologique (**Résolution OIV-OENO 567C1-2022**).
 - Par ailleurs, l'OIV a considéré que selon la législation, le DMDC est considéré comme un additif dans certains pays alors que dans d'autres, il est considéré comme un auxiliaire technologique (**Résolution OIV-OENO 567B4-2022**).
-
- La mise à jour de l'utilisation des fibres végétales sélectives dans les moûts (**Résolution OIV-OENO 684B-2022**) et les vins (**Résolution OIV-OENO 684A-2022**) afin i) de réduire la teneur en ochratoxine A dans les vins ; ii) de réduire le nombre et la teneur en résidus de produits phytosanitaires dans les vins. Pour les vins, la dose recommandée est à déterminer en fonction de la technique de filtration utilisée, et n'excède pas la dose de 1,5 kg/m² de surface filtrante et 200 g/hL. Pour les moûts, la dose à employer est déterminée en fonction du moût et de la teneur en molécules à adsorber et n'excède pas 200 g/hL.
 - La modification relative de la limite actuelle du traitement des vins par la gomme arabique en stipulant que la dose à utiliser ne peut dépasser 0,8 g/L pour les vins de liqueur rouges et 0,3 g/L pour les autres vins (**Résolution OIV-OENO 689-2022**).
 - La suppression du Code international des pratiques œnologiques le traitement œnologique au chlorure d'argent et de supprimer également du Codex Œnologique International la monographie COEI-1-CHLARG, concernant le chlorure d'argent (**Résolution OIV-OENO 707-2022**)
 - La modification de la pratique œnologique relative à la flottation en précisant que la clarification peut s'opérer, soit à l'abri de l'air en utilisant de l'azote ou de l'argon, soit avec de l'air comprimé pour favoriser l'oxydation des composés oxydables et rendre la couleur du vin plus stable (**Résolution OIV-OENO 708-2022**).
 - L'adoption d'un nouveau code des bonnes pratiques vitivinicoles destinées à prévenir ou à limiter l'altération des vins par *brettanomyces bruxellensis* (**Résolution OIV-OENO 686-2022**). Ce code décline toutes les interventions possibles tant au vignoble, pendant la vendange et dans la caves pour limiter le développement de *brettanomyces bruxellensis*.



Décisions concernant les spécifications des produits œnologiques

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

- Les principes généraux à prendre en compte dans l'évaluation des pratiques œnologiques et des substances composant des produits œnologiques (**Résolution OIV-OENO 602-2022**). Selon ces principes, les pratiques œnologiques et les substances œnologiques recommandées et publiées par l'OIV ne doivent donc être utilisées que pour les buts décrits et de la manière décrite pour servir de référence pour de bonnes pratiques de fabrication.
Par ailleurs, L'OIV recommande des doses numériques maximales pour l'emploi des substances œnologiques, avec une dose journalière admissible (DJA). L'OIV recommande également des limites numériques en vue du meilleur usage de la fonction technologique et/ou aux fins de la qualité, en se fondant sur des données expérimentales analysées par ses propres experts. En l'absence de limite numérique fixée par l'OIV, elle recommande alors que les substances œnologiques soient employées à des teneurs établies pour les bonnes pratiques de fabrication (BPF), correspondant à la teneur la plus faible possible requise pour accomplir la fonction technologique requise.
- La mise à jour de la monographie générale des tannins (**Résolution OIV-OENO 624-2022**). Les tannins sont divisés en deux classes selon la nature des unités monomériques qui les caractérisent : les tanins hydrolysables et les tanins condensés ou les tanins proanthocyanidiques. Par ailleurs, des spécifications détaillées accompagnent cette monographie
- La monographie spécifique sur les tanins œnologiques contenant des procyanidines / prodelphinidines (**Résolution OIV-OENO 675A-2022**). Les procyanidines / prodelphinidines constituent une sous-classe des tanins condensés (ou proanthocyanidiques). Sont inclus dans cette sous-classe les tanins issus de raisins, de pellicules et de pépins de *Vitis vinifera*.
- La monographie spécifique sur les tanins œnologiques contenant des ellagitanins (**Résolution OIV-OENO 675B-2022**). Les ellagitanins constituent une sous-classe des tanins hydrolysables. Sont inclus dans cette sous-classe les tanins issus du bois de châtaigner et de chêne.



- La monographie spécifique sur les préparations contenant des tanins galliques (**Résolution OIV-OENO 675C-2022**). Les tanins galliques ou gallotanins constituent une sous classe des tanins hydrolysables. Sont inclus dans cette sous-classe les tanins issus des noix de galle du chêne (et du châtaignier) et des gousses de Tara (*Caesalpinia spinosa*)
- La monographie spécifique sur les tanins œnologiques contenant des profisétinidines / prorobiténidines (**Résolution OIV-OENO 675D-2022**). Les profisétinidines / prorobiténidines constituent une sous-classe des tanins condensés (ou proanthocyanidiques). Sont inclus dans cette sous-classe les tanins issus du quebracho et de l'acacia spp.
- La mise à jour de la monographie relative aux extraits de levures contenant des mannoprotéines (**Résolution OIV-OENO 674-2022**). Cette modification concerne l'ajout d'une spécification sur le taux de matière sèche insoluble. Une méthode de détermination du pourcentage de matière sèche insoluble accompagne cette monographie.
- La cellulose en poudre est une cellulose de qualité alimentaire (**Résolution OIV-OENO 681-2022**). Elle joue un rôle de "support" dans les milieux fermentaires clarifiés, elle permet un meilleur « dégazage » du dioxyde de carbone en début de fermentation alcoolique et raccourcit ainsi la phase de latence. Elle augmente la fermentescibilité des jus.

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 de:

- L'avis de l'OIV sur l'extrait sec qui stipule que la seule mesure de l'extrait sec total, de la matière sèche totale, de l'extrait sec sans sucre ou de l'extrait résiduel n'est pas suffisante pour la détection d'éventuelles fraudes (**Résolution OIV-OENO 668-2022**).
- La méthode de dosage de l'ochratoxine A dans le jus de raisin, le jus de raisin reconstitué, le jus de raisin concentré et le nectar de raisin après passage sur colonne d'immunoaffinité et chromatographie liquide à haute performance avec détection fluorimétrique (**Résolution OIV-OENO 662A-2022**). Cette méthode utilise une colonne d'immunoaffinité et une chromatographie liquide à haute performance (CLHP). L'OTA est éluée avec du méthanol et quantifiée par CLHP en phase inverse avec une détection fluorimétrique.



- La méthode de détermination de l'acidité volatile dans le jus de raisin, le jus de raisin reconstitué, le jus de raisin concentré et le nectar de raisin (**Résolution OIV-OENO 662C-2022**). Le principe de cette méthode réside dans le fait que les acides volatils sont séparés du jus de raisin, jus de raisin reconstitué, jus de raisin concentré et du nectar de raisin par entraînement à la vapeur d'eau, puis titrés à l'aide de la solution d'hydroxyde de sodium dont la concentration est connue
- la méthode de détermination du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'eau dans le jus de raisin (**Résolution OIV-OENO 662H-2022**). La présente méthode est fondée sur l'équilibrage entre le CO_2 et l'eau dans le jus de raisin. Après équilibrage, le dioxyde de carbone à l'état gazeux est utilisé pour une analyse par spectrométrie de masse de rapport isotopique (SMRI), où le rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ est déterminé dans le CO_2 résultant de l'équilibrage.
- La méthode de détermination des édulcorants dans le vin blanc et les boissons à base de vins blancs (**Résolution OIV-OENO 665-2022**). Cette méthode permet de doser cinq édulcorants artificiels (Acésulfame-K, Aspartame, Saccharine, Cyclamate de sodium, Sucralose) dans les vins blancs (et boissons à base de vin blanc), Les cinq édulcorants sont analysés par chromatographie liquide haute performance couplée à un détecteur à barrette de diodes et à un détecteur d'aérosol chargé disposés en série (CLHP/UV-CAD).
- La modification de la méthode OIV sur les caractéristiques chromatiques en introduisant une annexe relative aux instructions opératoires pour la détermination des caractéristiques chromatiques applicable au vin rouge à concentration élevée de pigments colorants, au moût et au moût contenant un niveau élevé de dioxyde de soufre (**Résolution OIV-OENO 667-2022**). Le principe est basé sur une méthode spectrophotométrique par laquelle les caractéristiques chromatiques sont, par convention, l'intensité de la couleur, donnée par la somme des absorbances et la nuance, exprimée comme le rapport entre l'absorbance à 420 nm et l'absorbance à 520 nm.
- La mise à jour de la méthode OIV sur la quantification de l'azote total selon la méthode de Dumas (**Résolution OIV-OENO 683-2022**). La présente méthode s'applique à l'analyse de l'azote total des moûts et des vins jusqu'à 1000 mg/L. L'analyse de l'azote total consiste en une combustion totale de la matrice sous oxygène à une température supérieure à 900°C, suivie d'une oxydation complémentaire. Les oxydes d'azote sont ensuite réduits en diazote, qui est quantifié à l'aide d'un détecteur thermo conductif.



Décisions concernant l'Economie et le droit

- L'OIV a adopté la mise à jour de l'article 3.1.9 « Médailles et distinctions » du Standard international OIV pour l'étiquetage des vins (**Résolution OIV-ECO 685-2022**). Les principales modifications ont comme objectif de permettre à des vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine de prendre part à de concours, et que les médailles et distinctions reçues par un vin individuel portent le nom du concours et l'année d'attribution.. Les principales modifications ont comme objectif de permettre à des vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine de prendre part à de concours, et que les médailles et distinctions reçues par un vin individuel portent le nom du concours et l'année d'attribution.

Décisions concernant la Sécurité et la Santé

- L'OIV a mis à jour la résolution relative aux « Critères pour les méthodes de quantification des résidus potentiellement allergéniques de protéines de collage dans le vin » en gardant une limite de détection de 0,25 mg/L et une limite de quantification de 0,5mg/L pour les Caséines-caséinates, l'ovalbumine, l'ichtyocolle et le lysozyme (**Résolution OIV-SECSAN 709-2022**). Il est reconnu également qu'aucune méthode spécifique n'a été définie pour la détermination des protéines de collage dans le vin et que plusieurs méthodes ELISA sont déjà disponibles et applicables,
- De même l'OIV a mis à jour le code de bonnes pratiques de collage des vins à appliquer pour l'utilisation d'agents de collage d'origine protéique à potentiel allergénique en précisant que si Les méthodes analytiques habituelles pour les allergènes alimentaires ne détectent aucune protéine allergénique dans le vin, il peut alors être considéré qu'aucun résidu au-dessus de la limite de détection n'est présent (**Résolution OIV-SECSAN 710-2022**). Cependant, le choix de la méthode analytique à appliquer et des limites relatives de détection et de quantification relève de la responsabilité du producteur. S'il existe une limite nationale/supranationale, il est recommandé aux États membres et aux producteurs d'employer les critères suggérés par l'OIV.
- L'OIV a, sur la base des nouvelles évaluation toxicologique de l'arsenic dans les aliments de réduire la limite d'arsenic dans les vins



de 0,2 mg/L à 0,1 mg/L pour le vin élaboré à compter des vendanges de l'année 2023 (**Résolution OIV-SECSAN 701-2022**).

- En ce qui concerne le domaine de la santé, l'OIV a adopté des recommandations pour la diffusion de l'information en matière de consommation de vin (**Résolution OIV-SECSAN 679-2022**). Ainsi, l'OIV, sur la base des travaux au niveau international, recommande que la communication dirigée aux consommateurs de vin contienne certaines informations adaptées aux occasions de consommation et à certaines population cible et reconnaît également que de plus amples recherches sont nécessaires, notamment sur certains sujets en particulier.
- Enfin, l'OIV a adopté des recommandations sur l'évaluation/appréciation et la communication d'études épidémiologiques en matière de consommation de raisin, de vin et d'autres produits vitivinicoles (**Résolution OIV-SECSAN 711-2022**). L'OIV recommande qu'en vue de l'évaluation/appréciation et la communication d'études épidémiologiques en matière de consommation de raisin, de vin et d'autres produits vitivinicoles, certains critères soient pris en considération. De même, il convient de procéder à une évaluation du risque de biais conformément aux directives bien connues en matière de réalisation d'études. Enfin, l'OIV recommande que certains critères soient pris en compte pour toute communication relative aux études épidémiologiques en matière de consommation de raisin, de vin et d'autres produits vitivinicoles.

* Les textes complets des résolutions adoptées par la 20^{ème} Assemblée Générale de l'OIV seront consultables très prochainement sur le site Internet de l'OIV.

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
Organisation Intergouvernementale
Créée le 29 novembre 1924 • Refondée le 3 Avril 2001
12 Parvis de l'UNESCO • 21000 Dijon • +33 1 44 94 80 80
contact@oiv.int
www.oiv.int