



RÉSUMÉ DES RÉOLUTIONS ADOPTÉES EN 2025 PAR LA 23^{ÈME} ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'OIV – CHISINAU (RÉPUBLIQUE DE MOLDAVIE)

LA 23^{ÈME} ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV), RÉUNIE LE 20 JUIN 2025 À CHISINAU (RÉPUBLIQUE DE MOLDAVIE), A ADOPTÉ AU TOTAL **14 RÉOLUTIONS**.

Décisions concernant la viticulture et l'environnement

Dans le domaine de la viticulture, l'OIV a adopté les résolutions suivantes :

- Une définition du jus de raisin reconstitué contemplant une valeur Brix de 16 pour l'espèce *Vitis vinifera* et de 14 pour l'espèce *Vitis labrusca* (**résolution OIV-VITI 678B-2025**).

Cette définition vient compléter les définitions des produits vitivinicoles et est cohérente avec celles adoptées par d'autres organisations internationales, et en particulier le Codex Alimentarius.

- Des recommandations destinées à prévenir l'introduction de la flavescence dorée et à éradiquer ou contenir les épidémies en mettant en œuvre des mesures de prophylaxie et des interventions agronomiques. Ces recommandations viennent compléter celles déjà établies dans la résolution VITI OIV 3/2006 (**résolution OIV-VITI 758-2025**).

Certaines des mesures recommandées portent sur la prophylaxie et l'éradication, et notamment : i) la prophylaxie dans les territoires viticoles exempts de flavescence dorée ; et ii) la lutte et la surveillance dans les zones viticoles où la flavescence dorée s'est établie pour la première fois.

Des interventions sont également recommandées dans les zones viticoles historiquement affectées par la flavescence dorée: zones d'expansion et de contention.

Des mesures pour rendre possible une approche méthodologique de lutte et de surveillance.

Décisions concernant les pratiques œnologiques



- L'usage du traitement à l'acide fumarique a été étendu au contrôle microbiologique dans les moûts (**résolution OIV-OENO 738-2025**). Suite à son adoption comme inhibiteur de la fermentation malolactique dans le vin en 2021 et pour l'acidification du vin en 2024, cette nouvelle résolution étend l'usage de l'acide fumarique au moût pour inhiber et retarder le développement des bactéries lactiques.
Les objectifs de la pratique sont : i) maîtriser la croissance et l'activité des bactéries lactiques responsables du déclenchement de la fermentation malolactique dans le moût, et le cas échéant de situation de piqûre lactique ; ii) réduire la dose de dioxyde de soufre ; et iii) préserver l'acidité malique.
L'acide fumarique peut être utilisé à des doses allant jusqu'à 0,8 mg/L. Cependant, dans certaines situations particulières comme des fermentations languissantes, l'ajout d'acide fumarique peut avoir un impact négatif sur la cinétique de la fermentation alcoolique.

Décisions concernant les spécifications des produits œnologiques

Les monographies suivantes ont été ajoutées au *Codex œnologique international* :

- Adoption d'une méthode pour la détermination des rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ et $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'acide L(+)-tartrique par spectrométrie de masse des rapports isotopiques (SMRI) (**résolution OIV-OENO 691-2025**).
Selon le *Codex œnologique international* de l'OIV, l'acide L(+)-tartrique est un acide d'origine naturelle extrait des produits de la vigne et utilisé pour l'acidification des moûts et des vins dans les conditions fixées par la réglementation.
Dans ce contexte, cette méthode d'analyse permet de déterminer l'origine de l'acide tartrique, naturelle (produit à partir de raisin) ou synthétique, en mesurant ses rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ et $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ par SMRI. Elle est applicable à l'acide L(+)-tartrique d'une pureté non inférieure à 95 %.
Elle vient compléter la monographie sur l'acide L(+)-tartrique sous la forme d'une annexe, contribuant ainsi à la traçabilité et l'authenticité de ce produit œnologique.
- Adoption d'une méthode pour la détermination des rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ et $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ du chitosane par SMRI (**résolution OIV-OENO 728-2025**).
Selon le *Codex œnologique international* de l'OIV, le chitosane est un polysaccharide naturel d'origine fongique. Il est extrait et purifié à partir de



sources fongiques alimentaires ou biotechnologiques sûres et abondantes tels que *Agaricus bisporus* ou *Aspergillus niger*.

Les rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ et $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ permettent de différencier le chitosane obtenu à partir d'exosquelettes de crustacés de celui obtenu à partir de mycélium fongique. Dans ce contexte, la méthode adoptées et les limites indiquées pour les différents rapports isotopiques peuvent être utilisées pour déterminer l'origine du chitosane (crustacée ou fongique).

Cette méthode vient compléter la monographie sur le chitosane sous la forme d'une annexe, contribuant ainsi à la traçabilité et l'authenticité de ce produit œnologique.

Décisions concernant les méthodes d'analyse

Lors de cette même session, il a été décidé que de nouvelles méthodes d'analyse viendraient compléter le corpus analytique de l'OIV. Il s'agit notamment de :

- La méthode pour la détermination de l'acidité totale dans le jus de raisin, le jus de raisin reconstitué, le jus de raisin concentré et le nectar de raisin par titrage (**résolution OIV-OENO 662G-2025**).

La méthode décrit un protocole analytique pour la détermination de l'acidité totale dans les produits susmentionnés dans la plage située entre 12,6 meq/L et 145,7 meq/L.

Le principe de la méthode est basé sur le titrage potentiométrique (préférentiellement) ou le titrage en présence de bleu de bromothymol comme indicateur de fin de réaction par comparaison à un étalon de coloration.

- Une méthode d'analyse microbiologique pour le comptage des cellules de levures par cytométrie en flux dans les moûts de raisin et les vins (**résolution OIV-OENO 713A-2025**). Cette méthode permet de quantifier les cellules de levures viables, stressées (membranes perméables) et mortes, en utilisant une technique de double marquage. Elle ne permet cependant pas la quantification des cellules viables métaboliquement inactives (membranes imperméables).

La méthode est applicable aux vins, aux moûts, aux moûts en fermentation alcoolique et à la prise de mousse. Les limites de quantification dépendent de la performance de l'appareillage utilisé et de la méthode de préparation de l'échantillon.

Le principe de la méthode implique l'analyse d'une suspension cellulaire par cytométrie en flux en mode volumétrique. Avant analyse, les cellules sont teintées avec des colorants fluorescents permettant de différencier celles



présentant une activité enzymatique (vivantes) de celles ayant une membrane cytoplasmique altérée (mortes).

Cette méthode revêt un intérêt particulier pour la filière vin, fournissant des informations importantes sur la viabilité des levures et les dynamiques de fermentation, et permettant ainsi de contribuer à la maîtrise des processus de fermentation.

- Une méthode analytique microbiologique de comptage des cellules de levures par cytométrie en flux dans les cultures de levures (**résolution OIV-OENO 713B-2025**). Elle peut être appliquée à l'analyse des préparations de levures sélectionnées, telles que les levures sèches actives (LSA) et les levains. Dans le cas des moûts et des vins, cette méthode est utilisée pour quantifier les cellules de levures viables, stressées et mortes dans les cultures de levures œnologiques, telles que définies par l'OIV.

Basée sur une technique de double marquage, cette méthode ne permet pas la quantification des cellules viables métaboliquement inactives (membranes imperméables). Le principe analytique appliqué dans le contexte de cette méthode est identique à celui indiqué dans la résolution OENO-MICRO 22-713A.

L'OIV a également adopté un guide pour l'évaluation des propriétés de fermentation des souches de *Saccharomyces cerevisiae* (**résolution OIV-OENO 739-2025**). Ce guide décrit un protocole validé et normalisé pour l'évaluation des propriétés fermentaires et métaboliques des souches œnologiques de *S. cerevisiae* dans un milieu synthétique, qui permet une comparaison directe et non biaisée des données expérimentales obtenues par différents laboratoires.

Le protocole validé indique les différentes phases du processus d'évaluation et les procédures détaillées correspondant à chacune d'elles, établissant ainsi des conditions normalisées pour la caractérisation des propriétés œnologiques des souches de *S. cerevisiae*.

Ce guide vient compléter, sous la forme d'une annexe, la résolution OIV-OENO 370-2012, Lignes directrices pour la caractérisation des levures de vinification du genre *Saccharomyces* isolées de milieux vitivinicoles.

Enfin, l'OIV a adopté une version actualisée de la Norme OIV des concours internationaux des vins et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole (**résolution OIV-OENO 671A-2025**). Suite à une première révision en 2023, suivie d'une deuxième en 2024, les États membres ont convenu de réviser à nouveau les fiches de dégustation, avec l'objectif de les rendre :

- davantage compréhensibles pour les dégustateurs internationaux,

Organisation internationale de la vigne et du vin

Organisation intergouvernementale

Créée le 29 novembre 1924 • Restructurée le 3 avril 2001

Hôtel Bouchu dit d'Esterno • 1, rue Monge • 21000 Dijon • +33 1 44 94 80 80

contact@oiv.int

www.oiv.int

OIV



- plus compatibles avec les instruments digitaux,
- plus simples en matière de format, afin de renforcer la solidité des résultats, notamment dans les concours où le nombre d'échantillons est élevé.

Cette mise à jour incorpore en outre une reformulation des définitions de chacun des descripteurs utilisés dans les fiches de dégustation, permettant une évaluation plus cohérente et précise.

Décisions concernant l'économie et le droit

- L'OIV a décidé de modifier la Norme internationale pour l'étiquetage des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole de l'OIV en incorporant des spécifications relatives à : i) la présentation de la liste des ingrédients (**résolution OIV-ECO 733-2025**); et ii) la déclaration nutritionnelle (**résolution OIV-ECO 732-2025**) en tant qu'indications facultatives.

Cependant, les États membres de l'OIV peuvent :

- exiger l'affichage obligatoire de ces indications conformément aux réglementations nationales,
- autoriser que la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle complète soient présentées par l'intermédiaire d'étiquettes électroniques.

Quoi qu'il en soit, les substances connues pour provoquer des allergies, et encore présentes dans le produit fini, doivent être indiquées et mises en relief. Lorsque la déclaration nutritionnelle complète est affichée au moyen d'étiquettes électroniques, la valeur énergétique devrait également être indiquée sur l'étiquette physique.

Décisions concernant la sécurité et la santé

- L'OIV a décidé de remplacer la limite existante pour le cadmium par une limite fixée à 0,005 mg/L pour le vin élaboré avec des raisins récoltés à partir de 2026 (**résolution OIV-SECSAN 721-2025**).

L'OIV encourage les États membres à diffuser amplement les informations pertinentes afin de maintenir les teneurs en cadmium à des niveaux les plus bas techniquement possibles et à promouvoir des pratiques agricoles destinées à limiter la contamination au cadmium à partir des pratiques agricoles ou des sols contaminés.



- L'OIV a adopté une recommandation concernant l'éducation et la communication visant à minimiser l'abus de vin à l'âge adulte (**résolution OIV-SECSAN 729-2025**). Il y est reconnu que l'adolescence est une période déterminante pour le développement des habitudes de consommation d'alcool. La communication dans le cadre familial, les influences sociales et les médias jouent un rôle prépondérant. Les recommandations de l'OIV indiquent notamment : de ne pas cibler les adolescents dans le cadre de campagnes de promotion du vin ; de renforcer les messages basés sur la modération auprès des jeunes et des familles ; de mettre en œuvre des programmes de prévention dans les environnements à haut risque, tels que fêtes, bars, établissements scolaires et universités ; de proposer des programmes éducatifs sur la consommation responsable ; d'appuyer les familles au travers de campagnes médiatiques, d'écoles de parents ou de thérapies familiales ; et de promouvoir la recherche sur les mécanismes sociaux à l'origine des schémas de consommation propres à chaque type de boissons ainsi que sur leur influence sur la consommation à l'âge adulte.

* Les textes complets des résolutions adoptées par la 23^{ème} Assemblée générale de l'OIV seront consultables très prochainement sur le site Web de l'OIV.