



Résumé des Résolutions adoptées par la 7^{ème} Assemblée générale de l'OIV - Zagreb (Croatie)

La 7^{ème} Assemblée générale de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), tenue à Zagreb (Croatie), a adopté au total 37 résolutions. Ce résumé des principales résolutions a pour objet de donner aux lecteurs un aperçu des décisions les plus importantes prises par l'Assemblée générale de l'OIV.

Décisions concernant le règlement de l'OIV

L'Assemblée Générale de l'OIV a décidé par consensus de modifier les dispositions générales du règlement intérieur, afin de permettre aux organisations internationales intergouvernementales composées d'États souverains de disposer d'un droit d'option pour solliciter un statut particulier. **(Résolution OIV/Comex 05/2009).**

L'Assemblée générale a adopté les lignes directrices qui définissent les critères d'octroi du patronage de l'OIV pour les concours de vins et de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Afin de bénéficier du patronage de l'OIV, les organisateurs de concours internationaux doivent respecter la nouvelle norme de l'OIV pour les concours internationaux des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et ces lignes directrices au moment de la demande. **(Résolution OIV/Concours 332B/2009).**

Décision concern ant la norme OIV des concours

L'Assemblée générale a également décidé de remplacer la norme OIV des concours internationaux des vins, adoptée en 1994, et la norme des concours internationaux de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, adoptée en 1999, par une nouvelle norme. Cette norme s'applique aux concours qui sollicitent le patronage de l'OIV dont les conditions d'octroi sont définies par les lignes directrices prévues au Règlement intérieur de l'OIV. Cette nouvelle norme prend en compte les évolutions des Concours internationaux et valide une fiche unique de dégustation réalisée en coopération avec l'Union internationale des œnologues. **(Résolution OIV/Concours 332A/2009).**

Décision concern ant la Viticulture

La 7^{ème} Assemblée générale a approuvé une résolution relative à un protocole d'évaluation des vignes obtenues par transformation génétique. Des travaux de recherche, menés dans plusieurs pays, visant à améliorer les variétés de vignes existantes par des approches transgéniques sont en train de produire des vignes génétiquement modifiées (« vignes GM »). Cette résolution recommande aux États-membres d'adapter et, le cas échéant, d'intégrer les lignes directrices contenues dans ce protocole conformément à leur régime réglementaire. Ce protocole intègre les bases et les objectifs généraux pour l'évaluation de vignes transgéniques ainsi que l'utilisation commerciale d'une vigne génétiquement modifiée. **(Résolution OIV/Viti 355/2009).**

Décisions concern ant les pratiques Œnologiques

Parmi les décisions adoptées par l'Assemblée Générale, plusieurs résolutions concernent de nouvelles pratiques œnologiques qui viendront compléter le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV, en particulier :

- Le traitement par le chlorure d'argent afin de réduire les défauts olfactifs dus à l'hydrogène sulfuré et à certains mercaptans. La dose utilisée ne doit pas dépasser 1g/hl. Le précipité doit être éliminé par sédimentation et/ou filtration et la teneur limite en argent dans les vins doit être inférieure à 0,1 mg/l. Les résidus doivent être traités par une filière spécialisée dans le traitement des résidus. **(Résolution OIV/Oeno 145/2009).**
- La macération de raisins passerillés ou de leur marc sur un vin. Cette nouvelle pratique a notamment pour objectif d'augmenter le contenu du vin en sucres, en composés phénoliques et en composés aromatiques. **(Résolution OIV/Oeno 278/2009).** En parallèle, une fiche générale sur la macération a été adoptée regroupant ainsi les différentes techniques admises dans ce domaine. **(Résolution OIV/Oeno 196/2009).**
- Le collage des moûts et des vins par le chitosane ou le chitine glucane d'origine fongique. L'objectif de ces pratiques est d'admettre ces deux composés pour les moûts et les vins afin de faciliter le débouillage et la clarification ainsi que de réaliser un traitement préventif des casses protéiques pour les moûts **(Résolution OIV/Oeno 336A/2009, OIV/Oeno 336B/2009)** et pour les vins, de réduire la turbidité en précipitant les particules en suspension et de réaliser un traitement préventif des casses protéiques **(Résolution OIV/Oeno 337A/2009, OIV/Oeno 337B/2009).** Ces deux composés seront aussi ajoutés dans la liste des produits de collage admis **(Résolution OIV/Oeno 339A/2009, OIV/Oeno 339B/2009).**
- De même, le traitement des vins par le chitine glucane d'origine fongique a pour objectif de réduire les teneurs en métaux lourds notamment en fer, plomb, cadmium et cuivre, prévenir la casse ferrique et cuivreuse, réduire des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A. En plus de ces objectifs, le traitement avec le chitosane, également adopté, permet de réduire les micro-organismes indésirables notamment les *Brettanomyces*. Des doses maximales d'utilisation sont fixées en fonction des objectifs à atteindre. **(Résolution OIV/Oeno 338A/2009, OIV/Oeno 338B/2009).**

Décisions concernant les spécifications des produits Enologiques

Un certain nombre des décisions concernent des monographies qui viennent compléter le Codex Enologique International, en particulier :

- Une nouvelle monographie qui concerne les enzymes hemicellulases. Elles sont utilisées lors de la macération du raisin. Cette activité peut être estimée par l'hydrolyse des galactanes de pomme de terre. Les préparations enzymatiques contenant ces activités proviennent de fermentations dirigées de *Aspergillus niger* et/ou de mélange *Aspergillus niger* - *Trichoderma reesei*. Cette monographie précise l'objet, l'origine et le champ d'application ainsi que les critères de pureté et la méthode de détermination de l'activité enzymatique **(Résolution OIV/Oeno 313/2009).**
- Une autre monographie qui concerne les enzymes pectinolyse. Ces activités sont utilisées pour favoriser la macération du raisin, pour la clarification des moûts et des vins, pour améliorer la filtrabilité des moûts et des vins et le pressurage du raisin. Les préparations enzymatiques contenant ces activités proviennent de fermentations dirigées de *Aspergillus*. Cette monographie précise l'objet, l'origine et le champ d'application ainsi que les critères de pureté et la méthode de détermination de l'activité enzymatique. **(Résolution OIV/Oeno 314/2009).**
- Une nouvelle monographie sur les bactéries lactiques qui vient remplacer dans le Codex Enologique international, la monographie existante. Cette monographie précise toutes les prescriptions auxquelles doivent répondre les bactéries lactiques ainsi que certains milieux utilisés pour l'analyse et le contrôle. **(Résolution OIV/Oeno 328/2009)**
- Une nouvelle monographie sur les levures sèches actives qui vient remplacer dans le Codex Enologique international, la monographie existante. Cette monographie précise toutes les prescriptions auxquelles doivent répondre les levures sèches actives ainsi que certains milieux utilisés pour l'analyse et le contrôle. **(Résolution OIV/Oeno 329/2009)**

- Une monographie relative à la détermination de la capacité d'une préparation enzymatique à couper les chaînes pectiques par la mesure de la viscosité. C'est une mesure purement technologique destinée à tester l'efficacité clarifiante réelle de l'enzyme. Elle rend compte essentiellement de l'activité "pectinase" qui ne peut pas être déduite directement de la libération de l'acide galacturonique dans le milieu. **(Résolution OIV/Oeno 351/2009)**.
- La modification de la monographie existante sur les tanins oenologiques par ajout d'une méthode de différenciation des tanins oenologiques commerciaux par une analyse CG/SM des monosaccharides et des polyols. La méthode décrite permet de différencier des tanins de différentes origines. La concentration de monosaccharides et de polyols dans des échantillons de tanin est ainsi déterminée par couplage chromatographie en phase gazeuse/ spectrométrie de masse (CG/SM) après leur dérivatisation préalable en triméthylsilyléthers **(Résolution OIV/Oeno 352/2009)**.
- Une modification de la monographie existante sur les préparations enzymatiques figurant dans le Codex oenologique international. Cette résolution précise toutes les prescriptions auxquelles doivent répondre toutes les préparations enzymatiques susceptibles d'être utilisées au cours des diverses opérations que l'on peut appliquer aux raisins et à leurs dérivés. **(Résolution OIV/Oeno 365/2009)**.
- Une nouvelle monographie qui concerne la carboxyméthylcellulose. Cette monographie précise toutes les prescriptions auxquelles doivent répondre la carboxyméthylcellulose en particulier son origine et les différentes limites. La carboxyméthylcellulose à usage oenologique est préparée uniquement à partir de bois par traitement avec de la soude et de l'acide monochloroacétique ou son sel de sodium. **(Résolution OIV/Oeno 366/2009)**
- Deux nouvelles monographies qui concernent le chitine-glucane **(Résolution OIV/Oeno 367/2009)** et le chitosane **(Résolution OIV/Oeno 368/2009)**. Le chitine-glucane d'origine fongique est un copolymère naturel, le constituant principal des parois cellulaires d'*Aspergillus niger*. Le chitosane, quant à lui, est un polysaccharide préparé à partir d'une origine fongique. Il est extrait et purifié à partir de sources fongiques alimentaires ou biotechnologique sûres et abondantes tels que *Agaricus bisporus* ou *Aspergillus niger*. Cette monographie précise également toutes les prescriptions auxquelles doivent répondre le chitine-glucane et le chitosane.

Décisions concernant les méthodes d'analyses

Enfin, les Etats-membres ont adopté lors de cette même session, de nouvelles méthodes d'analyse qui sont réunies dans le Recueil International des méthodes d'analyse des vins et des moûts de l'OIV, en particulier :

- La nouvelle classification des méthodes d'analyse des moûts et des vins de l'OIV. Les Etats-membres de l'OIV ont considéré la nécessité de classer certaines méthodes d'analyses selon les nouveaux critères de classification mentionnés dans la résolution 9/2000 et que les méthodes figurant dans le Recueil des méthodes d'analyse des vins et des moûts seront, si nécessaire, modifiées en conséquence. Par ailleurs, certaines méthodes d'analyse qui ne sont plus utilisées seront éliminées du Recueil international des moûts et des vins. **(Résolution OIV/Oeno 377/2009)**
- Des recommandations relatives à la correction du taux de recouvrement, qui doivent être inclus dans le recueil des méthodes d'analyse. L'OIV recommande certaines procédures en ce qui concerne les comptes-rendus relatifs au taux de recouvrement de résultats analytiques. **(Résolution OIV/Oeno 392/2009)**.
- La méthode pour la détermination du 2,4,6-trichloroanisole (TCA) relargable par les bouchons mesure le TCA libéré par un échantillon de bouchons macéré dans une solution hydroalcoolique. L'objectif de cette méthode est d'évaluer le risque de libération par le lot de bouchons analysés et de fournir une méthode visant le contrôle de qualité des bouchons de liège. La méthode vise à simuler les phénomènes de migration du 2,4,6-trichloroanisole (TCA) susceptibles de se produire entre le bouchon de liège et le vin en bouteilles. Le TCA de l'espace de tête d'une partie aliquote

du macérat est prélevé par la technique de microextraction en phase solide (SPME), puis analysé par chromatographie en phase gazeuse, avec détection par spectrométrie de masse (GC/MS) ou par capture d'électrons (GC/ECD). **(Résolution OIV/Oeno 296/2009)**

- La méthode du dosage du glutathion dans les moûts et les vins par électrophorèse capillaire. La séparation des solutés d'un mélange par électrophorèse capillaire est obtenue par migration différentielle dans un électrolyte. Cette méthode permet le dosage du glutathion dans les moûts et les vins dans une gamme de concentration de 0 à 40 mg/L. Elle utilise l'électrophorèse capillaire (EC) couplée à une détection fluorimétrique (LIF). **(Résolution OIV/Oeno 345/2009)**
- Une méthode d'analyse des amines biogènes des moûts et des vins par HPLC. Cette méthode de type II est applicable à l'analyse des amines biogènes dans les moûts et les vins. Dix-sept amines biogènes peuvent être séparées par cette méthode. Les amines biogènes sont directement dosées par HPLC à l'aide d'une colonne C₁₈ après dérivation à l'O-phthalaldéhyde (OPA) et détectés par fluorimétrie. **(Résolution OIV/Oeno 346/2009)**
- La modification de l'actuelle méthode de type II de détermination du rapport isotopique ¹⁸O/¹⁶O de l'eau dans le vin visée à l'Annexe A du Recueil de Méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. La méthode permet la détermination du rapport isotopique ¹⁸O/¹⁶O de l'eau dans le vin et le moût après équilibrage avec du CO₂, par spectrométrie de masse isotopique (SMRI). La méthode est fondée sur l'équilibrage isotopique de l'eau dans des échantillons de vin ou de moût avec un gaz-type CO₂. Après équilibrage, le dioxyde de carbone dans la phase gazeuse est utilisé pour analyse par spectrométrie de masse isotopique (SMRI), où le rapport isotopique ¹⁸O/¹⁶O est déterminé sur le CO₂ résultant de l'équilibrage. **(Résolution OIV/Oeno 353/2009)**.
- Un complément à la méthode « Extrait sec total » figurant dans le « Recueil des méthodes d'analyse des vins et des moûts en ajoutant une note relative au calcul de l'extrait sec total en prenant séparément en compte les quantités de glucose et fructose (sucres réducteurs) et la quantité de saccharose. **(Résolution OIV/Oeno 387/2009)**.
- Une modification de la méthode d'analyse figurant actuellement dans le recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV sur la recherche et le dosage des polychlorophénols et des polychloroanisoles, dans les vins, les bouchons, les bois et les bentonites utilisées comme pièges d'atmosphère. Le principe de cette méthode de type IV est basé sur le dosage du 2,4,6-trichloroanisole, du 2,4,6-trichlorophénol, du 2,3,4,6-tétrachloroanisole, du 2,3,4,6-tétrachlorophénol, du pentachloroanisole et du pentachlorophénol en chromatographie en phase gazeuse par injection d'un extrait à l'hexane du vin et à l'éther/hexane des échantillons solides à analyser et étalonnage interne. **(Résolution OIV/Oeno 394/2009)**
- La révision du Recueil des méthodes internationales d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools et de la fraction aromatique des boissons. En effet, quatre résolutions concernant cette révision ont été adoptées en particulier compte tenu que certaines méthodes d'analyse ne sont plus utilisées et devraient être éliminées du Recueil, d'une part et de l'évolution des méthodes et de la disponibilité des paramètres de validation inter-laboratoire depuis 1994 d'autre part **(Résolutions OIV/Oeno 379/2009, OIV/Oeno 380/2009, OIV/Oeno 381/2009, OIV/Oeno 382A/2009)**. Ainsi ces décisions entraîneront la publication par l'OIV d'un nouveau « Recueil des méthodes internationales d'analyse des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole ».

* * *