



Résolutions adoptées par la 82^{ème} Assemblée générale de l'O.I.V.

La 82^{ème} Assemblée générale de l'O.I.V. s'est réunie le 28 juin à Bratislava en Slovaquie, à l'issue du Congrès mondial. Nous présentons ci-après les résolutions adoptées à cette occasion.

Résolution CST 1/2002 : réduction de l'ochratoxine A dans les vins

L'Assemblée générale a décidé de façon consensuelle de prendre certaines dispositions afin de réduire la contamination en ochratoxine A dans les vins et les produits issus de la vigne. Considérant que les teneurs en ochratoxine A dans les vins doivent être établies à un niveau aussi bas que technologiquement réalisable, il a été décidé de fixer pour les vins obtenus à compter de la récolte 2005, une teneur maximale en ochratoxine A de 2 µg/l. Par ailleurs, les Etats membres de l'O.I.V. ont demandé que soient examinées, dès à présent, les conditions de réduction de cette teneur maximale en tenant compte des données technologiques et toxicologiques pour permettre sa révision ultérieure.

Enfin, l'établissement d'un code de bons usages vitivinicoles en vue de limiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans les produits issus de la vigne a été préconisé.

Résolution Viti 1/2002 : préservation de la diversité

Considérant la nécessité de préserver le patrimoine génétique viticole mondial et les travaux réalisés sur la sélection clonale, l'O.I.V. a recommandé de conserver la plus grande diversité génétique possible du point de vue de la morphologie, du comportement agronomique et de la valeur œnologique, et de favoriser le développement des cépages peu connus mais à haut potentiel qualitatif, ainsi que l'adaptation des techniques culturales pour optimiser leur qualité.

Résolution Oeno 1/2002 : définitions complémentaires relatives à la teneur en dioxyde de carbone

Deux définitions complémentaires relatives à la teneur en dioxyde de carbone dans les vins ont été adoptées modifiant ainsi la définition actuelle entre les vins tranquilles et les vins pétillants. En fonction de la teneur en CO₂, le vin est dit :

- * Tranquille, quand la concentration en dioxyde de carbone qu'il contient est inférieure à 4 g/l à 20°C ;
- * Pétillant, quand cette concentration est égale ou supérieure à 3 g/l et au plus égale à 5 g/l à 20°C.

Si la teneur en dioxyde de carbone du produit permet l'indication des 2 mentions, l'élaborateur ou l'importateur ne peut utiliser qu'une seule mention de son choix.

Résolution Oeno 2/2002 : maîtrise de la richesse en sucre de la vendange

L'Assemblée générale de l'OIV a adopté une modification de la fiche du Code international des pratiques œnologiques qui consiste à distinguer la Cryosélection dans le vignoble sans recours à des procédés physiques et la Cryosélection par procédés physiques.

Le premier traitement consiste essentiellement à laisser les raisins geler partiellement sur pied, afin d'obtenir un moût plus riche en sucre, alors que la cryosélection par procédés physiques consiste à congeler partiellement les raisins en chambre froide.

Résolution Oeno 3/2002 : traitement au charbon

Une modification de la fiche du Code international des Pratiques œnologiques concernant le traitement des moûts par du charbon a été adoptée. Ce traitement a essentiellement pour objectif :

- * De corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ;
- * D'éliminer des contaminants éventuels ;
- * De corriger la couleur de certains moûts.

Résolution Oeno 4/2002 : acidification par *Saccharomyces*

Une nouvelle fiche du Code international des Pratiques œnologiques a été adoptée qui consiste à induire une augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle par emploi des levures du genre *Saccharomyces*. Les objectifs de cette pratique sont essentiellement d'élaborer des vins équilibrés du point de vue des sensations gustatives et d'obtenir une production d'acide D ou L-malique et/ou D ou L-lactique et/ou succinique pendant la fermentation alcoolique.

Résolution Oeno 5/2002 : désacidification par *Saccharomyces*

Une nouvelle fiche du Code international des Pratiques œnologiques a été adoptée qui consiste à induire une diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle par emploi des levures du genre *Saccharomyces*. Les objectifs de cette pratique sont essentiellement d'élaborer des vins équilibrés du point de vue des sensations gustatives et d'obtenir une dégradation partielle de l'acide malique par voie biologique.

Résolution Oeno 6/2002 : soutirage

Une modification de la fiche du Code international des Pratiques œnologiques concernant le soutirage des vins a été adoptée. Ce traitement vise à transférer un vin d'un récipient vinaire dans un autre en permettant la séparation des dépôts solides du liquide selon des prescriptions plus détaillées.

Résolution Oeno 7/2002 : transvasage

Une nouvelle fiche du Code international des Pratiques œnologiques a été adoptée, concernant le transvasage des vins mousseux, qui consiste à transférer d'un récipient vinaire dans un autre un vin mousseux de façon isobarométrique, selon des prescriptions détaillées.

Résolution Oeno 8/2002 : cellulose

Cette fiche définit les prescriptions de la monographie du Codex Œnologique international concernant la cellulose. Ce produit est employé pour ses qualités adsorbantes, notamment pour la filtration des vins.

Résolution Oeno 9/2002 : cellulose microcristalline

Cette fiche définit les prescriptions de la monographie du Codex Œnologique international concernant la cellulose microcristalline. Ce produit joue un rôle de « *support* » dans les milieux fermentaires très clarifiés et augmente ainsi la fermentescibilité des jus.

Résolution Oeno 10/2002 : diatomite

Cette fiche définit les prescriptions de la monographie du Codex Œnologique international concernant la diatomite.

Roche sédimentaire, elle se présente sous l'aspect d'une poudre rose pour les produits calcinés, et blanche pour les produits calcinés et activés. La diatomite est utilisée comme adjuvant de filtration des moûts et des vins.

Résolution Oeno 11/2002 : polyvinylpyrrolidone

Cette fiche définit les prescriptions de la monographie du Codex Œnologique international concernant la polyvinylpyrrolidone. Ce produit est utilisé pour diminuer la teneur du vin en tanins et autres polyphénols. Sa dose d'utilisation a été limitée à 80 g/hl.

Résolution Oeno 12/2002 : tanins œnologiques

Cette fiche définit les nouvelles prescriptions de la monographie du Codex Œnologique international concernant les tanins œnologiques. Ce produit est utilisé pour faciliter la clarification des moûts et des vins, mais ne doit pas modifier ni les propriétés olfactives ni la couleur des vins.

Les tanins œnologiques sont extraits soit de la noix de galle, soit d'un bois riche en tanin : châtaignier, chêne, bois exotiques, soit des pépins de raisins.

Résolution Oeno 13/2002 : quantification de l'azote total selon la méthode de Dumas

Il s'agit d'une méthode qui s'applique à l'analyse de l'azote total des moûts et des vins dans la gamme de 0 à 1 000 mg/l. Cette méthode consiste en une combustion totale de la matrice sous oxygène. Les gaz ainsi produits sont réduits par du cuivre.

Résolution Oeno 14/2002 : dosage de l'arsenic dans le vin

Il s'agit d'une méthode qui s'applique à l'analyse de l'arsenic dans le vin. Cette méthode consiste à doser l'arsenic par génération d'hydrure et spectrométrie d'absorption atomique, après réduction de l'arsenic V en arsenic III.

Résolution Oeno 15/2002 : dosage du mercure dans le vin

Il s'agit d'une méthode qui s'applique à l'analyse du mercure dans le vin. Cette méthode consiste à doser le mercure à l'état vapeur monoatomique par spectrométrie de fluorescence atomique. La présente méthode s'applique à l'analyse du mercure des vins dans la gamme de concentration de 0 à 10 µg/l.

Résolution Oeno 16/2002 : le dosage de l'acide D-malique dans les vins pour des faibles teneurs

Il s'agit d'une méthode complémentaire qui s'applique à l'analyse de l'acide D-malique dans le vin pour des faibles teneurs. Cette méthode est appliquée au dosage, par voie enzymatique, de l'acide D-malique des vins avec des teneurs inférieures à 50 mg/l.

Résolution Oeno 17/2002 : limites maximales en éthanediol/éthylène glycol dans les vins

L'Assemblée générale a décidé que la teneur limite en éthanediol/éthylène glycol dans les vins doit être inférieure ou égale à 10 mg/l.

Résolution Oeno 18/2002 : limites maximales en diéthylène glycol dans les vins

L'Assemblée générale a décidé que la teneur limite en diéthylène glycol dans les vins doit être inférieure ou égale à 10 mg/l, à la limite de la quantification.

Résolution Oeno 19/2002 : recommandations harmonisées pour le contrôle interne de qualité

L'Assemblée générale a adopté un document technique qui donne des recommandations permettant de mettre en œuvre le contrôle interne de qualité (CIQ) dans les laboratoires d'analyse.

Le CIQ est réalisé en incluant des matériaux de référence particuliers.

Le CIQ est une véritable vérification finale de l'exécution correcte de toutes les procédures qui sont prescrites dans le protocole d'analyse et de toutes les autres mesures d'assurance de qualité qui sous entendent une bonne pratique d'analyse.

Ce document technique constitue une série de recommandations représentant les approches intégrées au CIQ qui conviennent à beaucoup de types d'analyse et domaines d'application.

Résolution Comex 1/2002 : extinction de l'Arrangement du 29 novembre 1924 portant création d'un Office international de la vigne et du vin

Aux termes de cette résolution, l'Arrangement du 29 novembre 1924 qui a créé l'Office international de la vigne et du vin sera éteint le lendemain de la première Assemblée générale de l'Organisation internationale de la vigne et du vin qui se substituera totalement dans ses droits et obligations à l'Office international de la vigne et du vin qui lui aura cédé l'ensemble de son actif et de son passif. Cette première Assemblée générale de l'Organisation sera convoquée au cours du mois de janvier qui suivra le dépôt du trente et unième instrument d'acceptation, d'approbation, de ratification de l'Accord du 3 avril 2001 ou d'adhésion à celui-ci.

Résolution Comex 2/2002 : participation aux activités de « l'Organisation internationale de la vigne et du vin » des Etats parties à l'Arrangement du 29 novembre 1924 n'ayant pas déposé d'instrument d'acceptation, d'approbation, de ratification ou d'adhésion à la date d'entrée en vigueur de l'Accord du 3 avril 2001

Cette résolution prévoit d'accorder un statut d'observateur aux Etats membres de l'Office international de la vigne et du vin qui ne seraient pas encore devenus membres de l'Organisation internationale de la vigne et du vin lors de l'entrée en vigueur de l'Accord du 3 avril 2001. Cette résolution distingue cependant les pays signataires de l'Accord qui bénéficient d'un statut d'observateur non limité dans le temps, des pays non signataires de l'Accord qui voient leur statut d'observateur limité à cinq ans.

Résolution Comex 3/2002 : dispositions de transition entre l'Office international de la vigne et du vin et l'Organisation internationale de la vigne et du vin

En application de cette résolution, la procédure d'appel à candidatures pour les mandats électifs renouvelable en 2003 est lancée (Président, Présidents de Commissions et Directeur Général de l'OIV).

En juin 2003, date prévue des élections, deux hypothèses sont envisagées :

- * Soit il y a eu dépôt de 31 instruments d'acceptation, d'approbation, de ratification de l'Accord du 3 avril 2001 ou d'adhésion à celui-ci et les élections n'ont pas lieu, les

mandats en cours sont prorogés jusqu'au 31 janvier 2004 pour permettre l'organisation avant le 31 janvier 2004 de la première Assemblée générale de l'Organisation qui devra prendre les décisions adéquates ;

* Soit il n'y a pas eu dépôt de 31 instruments d'acceptation, d'approbation, de ratification de l'Accord du 3 avril 2001 ou d'adhésion à celui-ci et les élections ont lieu. Dans ce cas et quel que soit le nombre de dépôts au 31 décembre 2003, le nouveau Directeur Général prendra ses fonctions le 1^{er} janvier 2004.

Toutefois, en fonction des perspectives d'acceptation, d'approbation, de ratification ou d'adhésion lors des 6 derniers mois de 2003, l'Assemblée générale pourra décider de reporter ces élections, au plus tard le 31 janvier 2004. Les mandats en cours seraient alors prorogés jusqu'au 31 janvier 2004 pour permettre l'organisation avant cette date soit d'une AG Extraordinaire de « *l'Office* » si le nombre de 31 dépôts d'instruments n'est toujours pas atteint fin décembre 2003, soit de la première AG constitutive de « *l'Organisation* » qui prendra les décisions adéquates.