

Juin 2007

F

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trentième session,  
Siège de la FAO, Rome (Italie), 2 – 7 juillet 2007*

#### COMMUNICATION DE L'OIV\*

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et le Codex Alimentarius coexistent depuis de nombreuses années et les délégués du Codex ont peut être déjà entendu au cours de leurs réunions les interventions faites par les représentants de l'OIV sans tout à fait savoir de quel type d'organisation il s'agit.

L'OIV, petite sœur indépendante de la FAO, a été créée en 1924 comme organisation intergouvernementale chargée des questions scientifiques et techniques qui touchent la filière de la vigne et des produits qui en sont issus, notamment le vin, le raisin de table ou le raisin sec.

Cette organisation, qui coopère depuis 1948 avec la FAO, a été refondée et consolidée sur de nouvelles bases juridiques au travers d'un traité international signé à Paris le 3 avril 2001. Ses 47 Etats membres et observateurs représentent évidemment la majeure part des pays producteurs mais également une partie non négligeable des pays consommateurs. Cette approche équilibrée est soutenue par le recours exclusif au consensus en ce qui concerne l'élaboration de normes et recommandations internationales.

Ainsi qu'il est stipulé dans l'article 1 de l'arrangement du 3 avril 2001, «l'OIV doit être un organisme intergouvernemental à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne»

L'OIV, pour donner une image, pourrait être considéré comme un Comité vertical du Codex ayant en charge la vigne et les produits qui en sont issus. A cette fin, il définit les produits, fixe les limites recommandées en matière d'additifs et de contaminants, détermine les méthodes d'analyses des moûts et des vins, préconise des normes d'étiquetage et élabore tout un ensemble de recommandations tant dans l'intérêt du producteur que des consommateurs.

Depuis la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius en 1974 de ne pas élaborer de normes sur le vin, les relations entre nos deux organisations ont toujours été fructueuses et je ne peux que m'en réjouir. Les références croisées sont nombreuses et je citerai à titre d'illustration trois sujets auxquels l'OIV a contribué :

#### ***Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments***

Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine.

En amont de la 38<sup>ème</sup> session du CCFAC, le document de discussion sur l'Ochratoxine A dans le vin, préparé par un groupe de travail électronique conduit par la Communauté Européenne avec la collaboration du Chili, de la France, de l'Italie, du Maroc, du Royaume-Uni, de la FIVS et de l'OIV, a été étudié par le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments.

\* Document préparé par et sous la responsabilité de l'OIV.

Le CCFAC est convenu de soumettre un descriptif de projet portant sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et le contrôle de la contamination du vin par l'OTA pour approbation par la Commission du Codex Alimentarius comme nouvelle activité du Comité (voir Annexe XXIII, Alinorm 06/29/12). Le CCFAC a précisé que cette nouvelle activité se limitera uniquement au vin et il est convenu que le Code devra inclure une déclaration spéciale limitant son application uniquement aux régions où des niveaux élevés d'Ochratoxine A ont été détectés dans le vin. Il est aussi convenu que les limites maximales pour l'Ochratoxine A dans le vin pourront faire l'objet d'un examen futur, sous réserve de la collecte des données sur les concentrations d'Ochratoxine dans le vin et de l'évaluation des conclusions tirées du Code d'usages.

Conformément aux lignes directrices pour la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et les organisations internationales intergouvernementales pour l'élaboration de normes et textes apparentés adoptées par la Commission du Codex lors de sa 28<sup>ème</sup> session en juillet 2005, le CCFAC a discuté du fait que la norme adoptée par les Etats-membres de l'OIV pouvait servir de base à la préparation de l'avant-projet de code.

Après avoir confirmé sa volonté de collaboration, le CCFAC est convenu de confier à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), sur la base du Code existant adopté par ses Etats-membres en octobre 2005, la rédaction d'une première ébauche du Code d'usages, sous réserve de l'approbation par la Commission du Codex Alimentarius de la nouvelle activité. Dans le cas d'un accord, l'avant-projet du Code d'usages sera distribué pour observations à l'étape 3 et examiné à la première session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments.

Lors de sa 29<sup>ème</sup> session, la Commission a approuvé l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et le contrôle de la contamination du vin par l'Ochratoxine A (Code de travail N05-2006) comme nouvelles activités sous la responsabilité du nouveau Comité Codex sur les contaminants dans les aliments.

Lors de la 1<sup>ère</sup> session réuni en avril 2007 à Pékin le nouveau Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments a été invité à débattre de l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'ochratoxine A dans le vin, préparé par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Le Comité est également été invité à noter que:

- i) Ce projet est élaboré sur la base du "Code de bonnes pratiques vitivinicoles en vue de limiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans les produits issus de la vigne", adopté par les États membres de l'OIV en octobre 2005;
- ii) comme mentionné dans ce projet de document, ce projet de Code d'usages couvre toutes les mesures ayant fait la preuve de leur efficacité pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A ;
- iii) le Code couvre toutes les étapes de la chaîne de production (interventions culturelles dans les vignobles, vendange, transport, traitements pré-fermentaires et fermentaires, opérations de maturation et de clarification); et
- iv) les dispositions du Code de l'OIV en vigueur ont été amendées afin de répondre aux objectifs précisés dans le document Codex de limiter l'application de ce Code seulement au vin et d'inclure une déclaration spéciale limitant son application uniquement aux régions où des niveaux élevés d'ochratoxine A ont été détectés dans le vin.

Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments a examiné l'avant-projet de Code d'usages sur la base du texte préparé par le groupe de travail physique ad hoc sur les contaminants et les toxines dans les aliments, après quelques amendements et modifications complémentaires, le Comité a décidé de présenter l'avant-projet de Code d'usages à la 30<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7.

#### ***Comité du Codex sur les additifs alimentaires***

L'OIV prend une part également importante dans les travaux du Comité Codex sur les additifs alimentaires en particulier lors des discussions concernant les Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) en particulier pour la catégorie « vins de raisins » et ses sous-catégories.

Il y a quelques années, l'OIV a été un des principaux acteurs à l'origine de la révision du Système de catégorie des aliments en demandant en particulier à différencier la catégorie "Vins de raisins" et la catégorie "Vins autres que de raisins".

### *Comité du Codex sur les fruits et légumes frais*

Projet de norme Codex pour les raisins de table

À sa douzième session, le Comité a examiné le projet de norme Codex pour les raisins de table et apporté un certain nombre de modifications au texte, correspondant aux décisions prises antérieurement et applicables à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le Comité a réaffirmé sa décision de maintenir le projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 7 en attendant la finalisation des sections relatives aux caractéristiques de maturité et au poids minimal de la grappe.

Lors de sa 13<sup>ème</sup> session, le Comité a fondé ses débats sur les conclusions du groupe de travail sur les raisins de table, qui s'est réuni à Santiago (Chili) en février 2006. La délégation du Chili a conduit le groupe de travail sur les raisins de table, avec la collaboration de la Communauté européenne, les Etats-Unis d'Amérique, l'Italie, la France, l'Allemagne, l'Inde, l'Australie, la Thaïlande, le Brésil, le Mexique et l'OIV.

Le Comité a centré ses débats sur la finalisation des Sections 2.1.2 – Prescriptions relatives à la maturité et 3.1 – Poids minimal de la grappe, de façon à pouvoir transmettre un document complet à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8. Lors de cette réunion, l'OIV a fourni un document scientifique et technique apportant une contribution importante à la rédaction finale de cette norme Codex.

Le représentant de l'OIV a mentionné l'information contenue dans le document CRD 8 indiquant qu'il serait difficile d'établir des valeurs Brix minimales pour des variétés ou des groupes de variétés, ce paramètre pouvant varier au sein d'une même variété en fonction des conditions climatiques et/ou pédologiques etc., de la zone de production; de ce fait, le rapport sucre/acidité semblait bien plus fiable.

A l'issue des discussions, le Comité est convenu de transmettre le projet de Norme Codex pour les raisins de table à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Le Comité est également convenu de transmettre les avant-projets de Sections 2.1.2 Caractéristiques de maturité et 3.1 Poids minimal de la grappe à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7), étant entendu qu'une fois que les deux documents seront adoptés par la Commission, les dispositions touchant aux caractéristiques de maturité et au calibrage (poids minimal de la grappe) seront incorporées au corps de la norme, afin de publier un document complet comme Norme Codex pour les raisins de table.

...

Par ailleurs, les différents principes établis par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et adoptés par la Commission ont été pris en compte dans les discussions et dans l'élaboration du projet de résolution de l'OIV concernant les lignes directrices sur la traçabilité dans le secteur vitivinicole qui a été soumis aux Etats-membres lors de l'Assemblée Générale en juin 2007 à Budapest (Hongrie). Ceci démontre l'intérêt que l'OIV a dans les travaux du Codex ainsi que la nécessité pour nos deux organisations de coordonner et de coopérer dans les domaines d'intérêt communs.

Aujourd'hui, alors que les normes internationales ont pris une importante croissante de par les mécanismes mis en place par l'Organisation Mondiale du Commerce, il convient de consolider les relations entre le Codex Alimentarius et le secteur de la vigne et du vin représenté par l'OIV. Les boissons qui sont issues du raisin sont parties intégrantes des denrées alimentaires et connaissent un accroissement de leurs échanges internationaux. Actuellement, plus d'une bouteille de vin sur trois est consommée en dehors de son pays d'origine et les échanges de produits vitivinicoles constituent pour de nombreux pays une part non négligeable de leurs exportations en termes de valeur.

Par ailleurs, en relation avec la FAO, l'OIV et ses pays membres souhaitent développer des programmes liés aux apports nutritionnels d'une viticulture de raisin de table et de raisin secs, notamment pour les pays en développement.

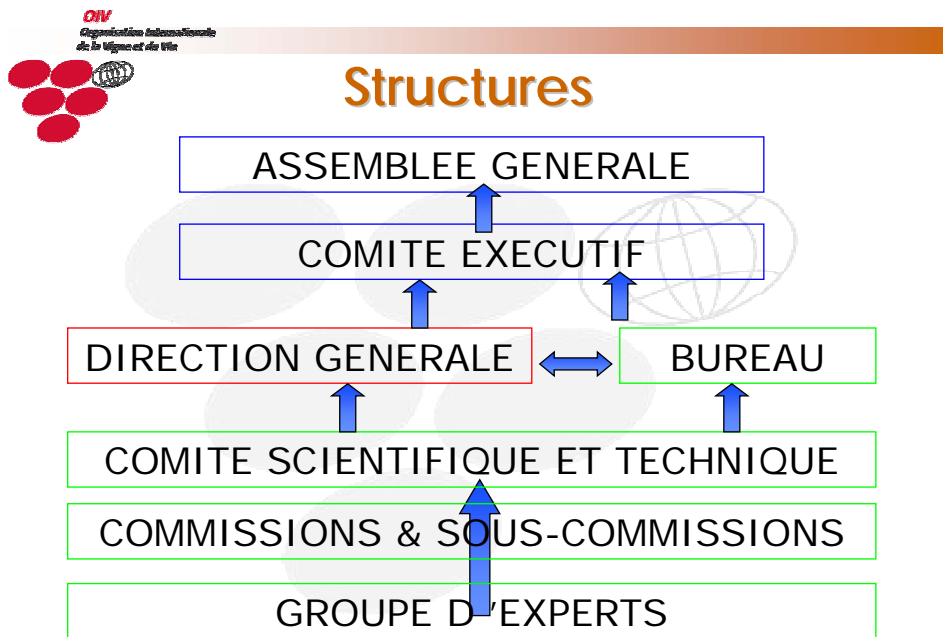
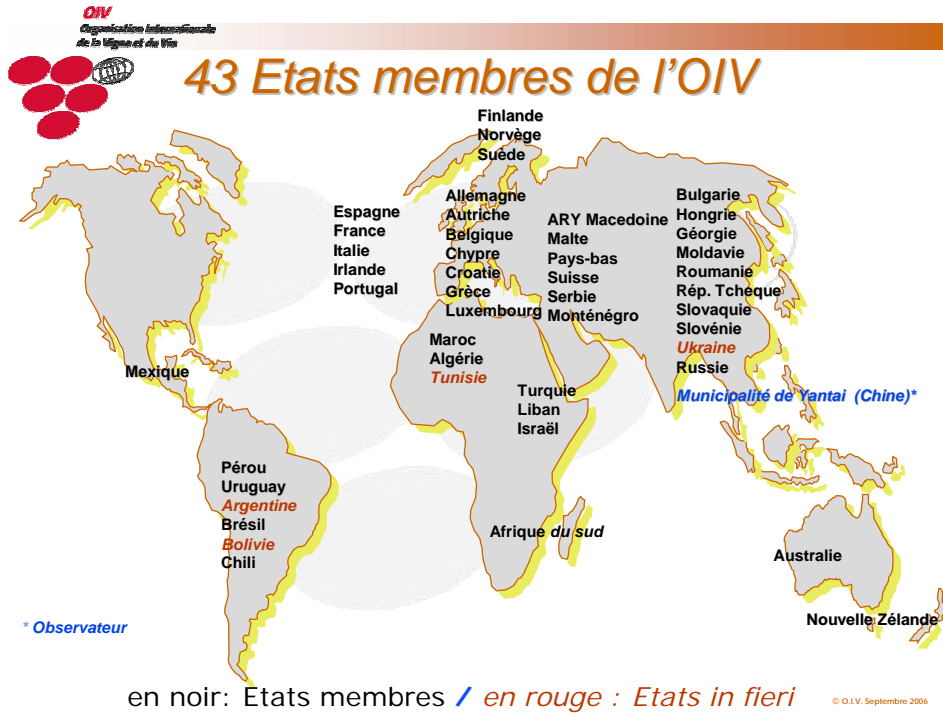
OIV

18, rue d'Aguesseau – 75008 Paris

Tel +33.1.44.94.80.80 – Fax +33.1.42.66.90.63

[oiv@oiv.int](mailto:oiv@oiv.int)

[www.oiv.int](http://www.oiv.int)



## PLAN STRATEGIQUE OIV

2005-2008

*Adopté par l'Assemblée générale extraordinaire de l'OIV*

*le 14 octobre 2005*

### Vision

Etre l'organisation scientifique et technique mondiale de référence pour la vigne et le vin.

### Mission

Conformément aux attributions fixées par l'article 2.2 de l'Accord du 3 avril 2001, afin de réaliser sa vision, l'OIV favorisera un environnement propice à l'innovation scientifique et technique, à la diffusion de ses résultats et au développement du secteur international vitivinicole. Elle promouvra, à travers ses recommandations, des normes et lignes directrices internationales, l'harmonisation et le partage de l'information, et les connaissances établies sur des bases scientifiques avérées, afin d'améliorer la productivité, la sécurité et la qualité des produits et les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles.

### Objectifs

Conformément à l'Accord du 3 avril 2001:

- indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole ;
- assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non-gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives ;
- contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles, et à la prise en compte des intérêts des consommateurs

Objectif	Stratégie	Thèmes de travail
Indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole	<p>Promouvoir et guider les recherches scientifiques et techniques et l'innovation.</p> <p>Aider à protéger la santé des consommateurs et contribuer à la sécurité alimentaire.</p> <p>Suivre, évaluer et indiquer à ses membres les développements scientifiques et techniques.</p> <p>Recueillir, traiter et disséminer des informations.</p> <p>Favoriser le dialogue et conclure des accords avec des parties prenantes.</p> <p>Prendre note des systèmes des pays membres pour produire les produits de la vigne.</p> <p>Contribuer au développement de réseaux de formation.</p> <p>Contribuer à la reconnaissance de l'héritage mondiale de production vitivinicole.</p> <p>Donner son patronage à des événements publics et privés.</p>	<p><b>A travers des activités initiées par l'OIV et des activités auxquelles elle collabore, y compris :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyse de la structure du secteur, son développement et impacts économiques</li> <li>- recueil et analyse de données sur la consommation et sur les marchés</li> <li>- intérêt et limites de la traçabilité</li> <li>- nutrition et santé de tous les produits de la vigne</li> <li>- sécurité et qualité des aliments</li> <li>- biodiversité et ressources génétiques naturelles</li> <li>- biotechnologies innovatrices</li> <li>- environnements viticoles, influence ecophysologique et pédoclimatique et vitiviniculture durable</li> <li>- la formation, l'éducation</li> <li>- recueil ciblé, traitement et diffusion d'information</li> </ul>

<p>Assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non-gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives</p>	<p>Promouvoir la coopération internationale</p>	<p><b>A travers des activités initiées par l'OIV et des activités auxquelles elle collabore, y compris :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer des protocoles spécifiques pour l'interaction avec d'autres organisations internationales</li> <li>- collaboration et communication avec des organisations internationales, gouvernementales ou non-gouvernementales</li> <li>- l'intensification des relations avec les acteurs de la filière (amont et aval) y compris les consommateurs et les opérateurs sociaux</li> </ul>
<p>Contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles, et à la prise en compte des intérêts des consommateurs</p>	<p>Développer des références solides au niveau scientifique, technique et normatif.</p> <p>Contribuer à l'harmonisation et à l'adaptation des réglementations par ses membres ou, en tant que de besoin, faciliter la reconnaissance mutuelle en ce qui concerne les pratiques entrant dans le champ de ses compétences</p> <p>Favoriser la coopération entre les membres.</p> <p>Assurer la médiation entre pays ou organisations Rédiger et encadrer des recommandations relatives aux conditions de production, aux pratiques oenologiques, à la définition des produits et aux méthodes d'analyse.</p> <p>Soumettre des propositions relatives à la garantie de l'authenticité des produits de la vigne, à la protection des indications géographiques et à la reconnaissance de nouvelles variétés vitivinicoles.</p>	<p><b>A travers des activités initiées par l'OIV et des activités auxquelles elle collabore, y compris :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adoption de recommandations facilitant l'harmonisation des réglementations et, le cas échéant, la reconnaissance mutuelle des pratiques entrant dans le champ de ses compétences</li> <li>- définition et caractérisation des produits de la vigne, y compris les raisins de table et les raisins secs</li> <li>- étiquetage</li> <li>- méthodes d'analyse</li> <li>- pratiques et techniques oenologiques</li> <li>- l'élaboration de modèles de systèmes de gestion</li> <li>- étude de l'utilisation des différents systèmes de caractérisation et d'identification des produits de la vigne</li> </ul>

# ORGANIGRAMME DU COMITE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

7

