



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante et unième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 2-6 juillet 2018

COMMUNICATION DE L'OIV^{1,2}

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), qui a un statut d'observateur, apprécie l'opportunité de fournir un résumé de ses travaux qui peuvent présenter un intérêt pour la Commission du Codex Alimentarius. Les domaines d'intérêt communs justifient, du point de vue de l'OIV, un partenariat renforcé entre les deux organisations.

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin" (OIV) est une organisation intergouvernementale qui compte actuellement 46 États membres producteurs et consommateurs de vins représentant respectivement 85% de la production mondiale et près de 80% de la consommation mondiale de vin.

Les missions de l'Organisation se sont modernisées et adaptées pour lui permettre de poursuivre ses objectifs et en particulier:

- a) Indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole;
- b) Assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non-gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives;
- c) 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.

A cette fin, elle définit les produits, fixe les limites recommandées en matière d'additifs et de contaminants, détermine les méthodes d'analyses des moûts et des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles, préconise des normes d'étiquetage et élabore tout un ensemble de recommandations tant dans l'intérêt du producteur que des consommateurs.

Dans le contexte de cette globalisation des échanges, où se développe une concurrence entre les pays, l'OIV définit les caractéristiques des produits vitivinicoles et leurs spécifications, contribue à la promotion des bonnes pratiques réglementaires afin d'assurer la loyauté des échanges, l'intégrité et la pérennité des différents produits viticoles sur le marché mondial. L'OIV contribue à l'harmonisation et à la définition de normes internationales nouvelles afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles.

L'OIV assure un équilibre entre la vinification traditionnelle et de l'innovation.

¹ Ce document a été préparé par l'OIV et sous sa responsabilité.

² Etats-Membres de l'OIV : Afrique du Sud / Algérie / Allemagne / Argentine / Arménie / Australie / Autriche / Azerbaïdjan / Belgique / Bosnie-Herzégovine / Brésil / Bulgarie / Chili / Chypre / Croatie / Espagne / France / Géorgie / Grèce / Hongrie / Inde / Israël / Italie / Liban / Luxembourg / ARYM / Malte / Maroc / Mexique / Moldavie / Monténégro / Norvège / Nouvelle-Zélande / Pays-Bas / Pérou / Portugal / Roumanie / Russie / Serbie / Slovaquie / Slovénie / Suède / Suisse / Tchèque, République / Turquie / Uruguay

Les échanges internationaux des raisins, du vin et des boissons spiritueuses ne cessent de croître. La part des volumes exportés de vin s'est développée de manière significative au cours de la dernière décennie : plus de 100 millions d'hectolitres, soit 43 % de la consommation mondiale, contre 25 % il y a 10 ans. 2 bouteilles consommées sur 5 dans le monde sont importées.

L'OIV rappelle que

- ✓ L'OIV est une organisation intergouvernementale à caractère scientifique et technique de compétence reconnue pour ses travaux concernant la vigne, du vin, des boissons à base de vin, les raisins, les raisins secs et autres produits de la vigne ".
- ✓ Les recommandations adoptées par les Etats-membres de l'OIV sont basés sur des données scientifiques résultant des travaux d'un millier d'experts désignés par les États membres, qui se réunissent régulièrement dans le cadre des structures scientifiques spécialisées de l'OIV en viticulture, œnologie, méthodes d'analyse, économie, droit, sécurité santé et raisins.
- ✓ Toute organisation ou parties prenantes non-gouvernementale internationale ayant un intérêt à la vigne, le vin, les raisins de table, des raisins secs, avec un statut d'observateur de l'OIV³, peuvent participer et intervenir dans les travaux des commissions, sous-commissions et des groupes des experts. C'est, par exemple, le cas pour la FIVS et Oenoppia qui participent activement aux travaux de l'OIV.
- ✓ Les décisions techniques sont prises par consensus des Etats-membres de l'OIV, selon une procédure en 8 étapes comparable à celle du Codex Alimentarius, ce qui donne à l'OIV des références techniques et scientifiques acceptées par ses États membres ainsi qu'un mode de fonctionnement transparent.
- ✓ Toutes les publications, normes, actes de congrès et documents d'expertise collective sont disponibles librement et publiquement
- ✓ Toutes les recommandations de l'OIV sont généralement soit incluses dans les réglementations nationales et régionales, soit utilisées comme référence dans les accords multilatéraux bilatéraux⁴⁵⁶.
- ✓ L'OIV a les mêmes principes que ceux de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'adhésion et des principes équivalents en matière de normalisation⁷.

Travaux en relation avec le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

A ce titre, Il est important pour l'OIV que la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) comprenne des additifs pour le vin couramment utilisés afin de répondre aux objectifs de préservation des caractéristiques naturelles et essentielles du vin, d'une modification substantielle dans la composition du vin et d'éviter toute restriction aux échanges.

³ Observateurs OIV: [AIDV](#) - International Wine Law Association, [Amorim](#) Academy, [AREV](#) - Assembly of Wine-Producing European Regions, [AUIV](#) - International University Association of Wine, [CERVIM](#) - Centre for Research, Environmental Sustainability and Advancement of Mountain Viticulture, [FIVS](#) - International Federation of Wines and Spirits, [OENOPPIA](#) - Oenological Products and Practices International Association, [UIOE](#) - Union Internationale des Œnologues, [VINOFED](#) - World Federation of Major International Wine and Spirits Competitions, [ASI](#) - Association de la Sommellerie Internationale, [WIM](#) - Wine in Moderation

⁴ Accord vin bilatéral UE/Afrique du sud <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:028:0003:0087:en:PDF>

⁵ Accord vin bilatéral UE/Australie http://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2002.028.01.0004.01.ENG

⁶ Reglamento vitivinícola del mercosur MERCOSUR/GMC/RES N° 45/96 http://www.mercosur.int/msweb/Normas/normas_web/Resoluciones/ES/Res_045_096_.PDF

⁷ 26th Manuel de procédure Codex Alimentarius (2018) pp 236

Lors des précédentes sessions du CCFA, il a été noté que la préoccupation sur l'utilisation des additifs alimentaires dans la catégorie vin de raisin ne portait pas sur la sécurité, mais sur la justification technologique des dispositions et en particulier sur l'acceptabilité des Bonnes Pratiques de Fabrication sous réserve qu'elles soient liées à une note indiquant clairement que l'utilisation d'additifs dans le vin doit être compatible avec les recommandations de l'OIV.

A l'issue de la dernière session du Comité additifs un certain nombre de délégations a exprimé le regret de n'avoir pu trouver une solution afin de faire progresser les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le vin. Il a été mentionné qu'il importait de souligner que l'actuel ensemble de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées pour le vin dans la NGAA était toujours incomplet pour pouvoir empêcher d'éventuelles entraves dans le commerce international. L'importance d'avoir des pratiques et des normes internationales harmonisées et complètes pour le vin a également été soulignée.

Le Directeur général de l'OIV s'est exprimé à cette occasion en indiquant qu'il regrettait qu'aucun accord n'ait été trouvé sur la question des additifs dans le vin. Il a souligné que l'OIV développait un ensemble de normes pour la production du vin à l'échelle mondiale et que l'OIV était l'unique organisation intergouvernementale qui remplissait actuellement cette fonction, ce qui justifiait sa reconnaissance en tant qu'organisation de référence au niveau du Codex. L'OIV continuera à remplir sa mission et est déterminée, comme cela en est déjà le cas, à prendre systématiquement en compte les évaluations du JECFA ou lorsqu'elles n'existent pas, celles d'autres agences de sécurité des aliments reconnues. De façon similaire, l'OIV continuera à travailler en totale confiance et collaboration avec le Secrétariat du Codex.

Il a également été souligné que l'OIV était actuellement la seule organisation intergouvernementale internationale ayant une norme publique, exhaustive et internationale pour le vin et que presque tout le vin commercialisé internationalement était produit conformément à des règles établissant des valeurs numériques pour le niveau maximal des additifs.

Les bonnes pratiques de vinification est la base de notre travail. Dans certains cas, il est nécessaire de fixer des limites numériques qui sont fondées sur des preuves scientifiques ou techniques. L'OIV est en train de réviser certaines limites en tenant compte de la nécessité technologique (à savoir le changement climatique).

Aujourd'hui, l'OIV souhaite poursuivre sa participation active aux travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, en particulier après la suspension des travaux, l'OIV souhaite sur la base des travaux du groupe de travail électronique que son rôle soit formalisé le plus rapidement possible.

Travaux en relation avec le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse

Une des tâches importantes de l'OIV concerne l'élaboration des méthodes d'analyses, la définition des normes d'échantillonnage et le contrôle qualité dans les laboratoires pour les produits vitivinicoles.

Ceci concerne bien évidemment le vin mais aussi d'autres produits comme le vinaigre. Il faut rappeler que les méthodes OIV pour les vinaigres sont référencées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse.

Travaux en relation avec le Comité du Codex sur les contaminants et toxines

Lors de sa dernière session, le CCCF a discuté la révision des limites maximum de plomb dans les aliments y compris celle du vin. Dans ce cadre le groupe de travail établi en 2017 a recommandé de réduire la limite maximale du Codex actuelle de 0,20 mg/kg à 0,05 mg/kg.

L'OIV a indiqué que L'Organisation a adopté différentes recommandations sur le plomb dans les vins depuis de nombreuses années, en particulier en 1996, l'OIV a fixé une limite maximale à 0,20 mg / L, qui a été approuvée par le Codex en 2001. En 2006, l'OIV a établi une nouvelle limite maximale de 0,15 mg / L, qui est toujours en cours aujourd'hui.

L'OIV a attiré l'attention du CCCF sur le fait qu'une limite trop basse, basée seulement sur une analyse statistique des échantillons et qui n'est pas spécifiquement justifiée d'un point de vue strictement sanitaire, pourrait avoir une conséquence importante dans le commerce international.

Sur la base des données du groupe de travail, une limite maximale de 0,05 mg/kg conduirait à éliminer environ 3% des vins soit 7,5 millions d'hectolitres de vin qui seraient exclus du commerce international du vin et surtout le rejet d'une partie importante du vin fortifiés (24%).

D'autre part, l'OIV a indiqué que l'organisation continue de travailler sur cette question et, en particulier, a déjà engagé une discussion sur la potentielle réduction de la limite actuelle (0,150 mg/L) et a encouragé le CCCF à prendre en compte les nouveaux travaux de l'OIV sur cette question, afin d'éviter toute duplication ou incohérence dans les limites potentielles à l'avenir.

Travaux en relation avec le Comité du Codex sur l'étiquetage alimentaire

Lors de sa dernière session, le CCFL a examiné les points susceptibles de retenir son attention à l'avenir et noté l'appui général dont ils jouissent, en particulier les aspects suivants: ventes par Internet/cybercommerce, étiquetage des allergènes, innovation – utilisation de la technologie dans l'étiquetage des denrées alimentaires; étiquetage des boissons alcoolisées; critères pour la définition de descripteurs nutritionnels «teneur élevée en» relatifs aux matières grasses, aux sucres et au sodium; et étiquetage des aliments conditionnés dans des emballages groupés.

Comme l'a indiqué le CCFL dans son rapport RP18/FL, bien que ces points aient reçu un appui général, certaines inquiétudes se sont fait jour en ce qui concerne l'étiquetage des boissons alcoolisées et que d'autres instances internationales comme l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) avaient déjà accompli un travail considérable sur les boissons alcoolisées, et le travail du Codex n'était alors pas nécessaire. Par ailleurs, une revue complète de la législation nationale et des activités d'instances internationales s'imposait.

L'OIV assure au Codex, qu'elle apportera toute sa compétence et son expertise en ce qui concerne le vin et les boissons alcoolisées vitivinicoles au CCFL dans ce domaine.

Pour terminer, il faut noter que l'OIV entretient une collaboration étroite et active avec la FAO et notamment avec le département statistique pour élaborer les statistiques mondiales du secteur vitivinicole que ce soit en ce qui concerne les surfaces, la production, la consommation et l'import et l'export des produits vitivinicoles.

Participation au Panel « authenticité alimentaire et Intégrité »

L'OIV participera au panel « authenticité alimentaire et Intégrité » organisé à l'occasion de la 41ème session de la Commission du Codex Alimentarius.

En plus des principes du Codex sur la protection de la santé du consommateur et le commerce international loyal, l'OIV s'attache à garantir le maintien du caractère authentique des vins et ses qualités organoleptiques.

La défense d'une authenticité et identité du vin est posée notamment au CCFA dans le cadre de l'introduction des pratiques œnologiques dans la Norme Générale des Additifs Alimentaires (NGAA).

Le Comité Codex sur les additifs alimentaires a d'une façon générale souscrit à ces principes en convenant que « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication doit empêcher (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin. ».

Pour l'OIV, l'identité et l'authenticité des produits vitivinicoles est une action importante puisque les missions qui ont été confiées à l'OIV sont notamment d'élaborer des propositions concernant

- (i) la garantie d'authenticité des produits issus de la vigne, en particulier vis-à-vis des consommateurs, notamment en ce qui concerne les mentions d'étiquetage,
- (ii) la protection des indications géographiques et notamment les aires vitivinicoles et les appellations d'origine désignées par des noms géographiques ou non qui leur sont associés, dans la mesure où elles ne mettent pas en cause les accords internationaux en matière de commerce et de propriété intellectuelle,
- (iii) l'amélioration des critères scientifiques et techniques de reconnaissance et de protection des obtentions végétales vitivinicoles ;

Garantir l'identité et l'authenticité du vin dans une vision de long terme. Le vin n'est pas une denrée alimentaire banale, c'est un produit qui a plusieurs milliers d'années d'existence et qui est indissociable de l'histoire de l'humanité.

Dans ce cadre, plusieurs éléments doivent être pris en compte.

1. Les pratiques œnologiques

Pour l'OIV, les pratiques et traitements œnologiques répondent à plusieurs préoccupations

- **Prendre en compte la sécurité du consommateur.**
Les travaux de l'OIV dans ce domaine se basent en particulier sur les évaluations de l'innocuité des additifs alimentaires du Comité mixte FAO / OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) mais aussi
- **Ne pas modifier significativement les qualités d'origine du raisin et du vin.**
Certaines pratiques œnologiques sont ainsi soumises à des doses d'utilisation maximales. Comme par exemple
 - Le cas des acidifiants et de quelques stabilisants.
 - Le cas de la désalcoolisation. Une certaine limite est fixée afin de répondre à la définition du vin, au-delà le produit n'est plus considéré comme du vin, d'autres désignations sont utilisées.
- **Ne pas tromper le consommateur**
Certaines pratiques sont interdites comme par exemple la coloration ou l'aromatisation sauf pour certaines catégories de vins spécifiques.

2. Les indications d'origine :

C'est une indication utilisée sur des produits qui ont une origine géographique précise et qui possèdent des qualités ou une notoriété dues à ce lieu d'origine notamment au travers des indications géographiques, des appellations d'origine ou dans certains pays des aires géographiques.

3. La mise en œuvre de moyen ou méthodes permettant assurer et de contrôler cette authenticité

- **Par la mise en place de normes de traçabilité.**
L'OIV a adopté en 2007, les lignes directrices de base pour le développement d'une approche cohérente et harmonisée de la traçabilité dans le secteur vitivinicole applicables entre les pays. Les objectifs sont d'assurer tout au long du processus de production, de la chaîne d'approvisionnement et du circuit commercial d'un produit, la disponibilité, en temps voulu, d'informations pertinentes aux autorités compétentes, aux acteurs du secteur, distributeurs, détaillants et consommateurs. Ce guide OIV s'est basé sur la norme Codex sur la traçabilité.
- **Par la mise en place de normes analytiques afin de contrôler cette traçabilité et cette origine.**
L'OIV a adopté plusieurs méthodes d'analyses repris au niveau international notamment des méthodes d'analyse de mesure de rapport isotopique afin de vérifier:
 - l'origine de l'eau (contrôle du mouillage),
 - l'origine du CO₂ pour les vins mousseux,
 - l'origine du sucre lors de l'enrichissement
 - l'origine de l'éthanol

L'adoption de méthodes d'analyse d'une partie des oligo-éléments, moins affectée par des facteurs technologiques comme les métaux alcalino-terreux, le lithium le rubidium et le strontium, pertinents pour l'authentification de l'origine géographique. Par contre, les macro et micronutriments subissent de grands changements au cours du processus technologique, de sorte qu'il pourrait être utile dans le cas des raisins et des moûts et moins dans le cas du vin.

Ainsi, l'OIV à travers son réseau de plus de 1000 experts promeut une vitiviculture qui répond aux attentes des consommateurs tant en matière de sécurité que de qualité, de diversité et d'identité des vins et plus généralement des citoyens au travers de pratiques respectueuses de l'environnement.

Aujourd'hui, dans le domaine de l'authenticité des produits et du vin en particulier, alors que les normes internationales ont pris une importance 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 l'OIV en particulier dans le secteur de la vigne et du vin.