



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quarante-huitième session

Xi'an (Chine), 14-18 mars 2016

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION DU VIN

(Catégorie d'aliments n°14.2.3 « Vins »)

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par la France et l'Australie avec l'assistance de l'Argentine, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de la République tchèque, de l'Union européenne, de l'Allemagne, de la Hongrie, de l'Inde, de l'Italie, du Japon, du Kenya, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, de la Pologne, du Portugal, de la Fédération de Russie, de la République slovaque, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, de la Suisse, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, de CEFIC (Conseil européen des fédérations de l'industrie chimique), FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux), ICGMA (Conseil international des associations des fabricants de produits d'épicerie), OENOPPIA (Association internationale des fabricants de produits œnologiques) et OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin).

#### Introduction

1. À sa 47<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA47) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la France et co-présidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant:

*Dans le contexte de l'emploi général des catégories fonctionnelles suivantes d'additifs dans la production du vin:*

- *émulsifiants;*
- *stabilisants;*
- *épaississants;*
- *régulateurs de l'acidité;*
- *antioxydants*

a) *Apporter clarté et spécificité aux préoccupations générales concernant*

- *l'identité du vin;*
- *la stabilité du vin;*
- *l'applicabilité mondiale des limites pour l'emploi d'additifs alimentaires dans le vin; et*
- *l'innovation dans la production du vin.*

b) *Sur la base des conclusions du point « a » ci-dessus, examiner l'effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin:*

- *sur une base numérique; et*
- *conformément aux BPF*

2. 32 membres et observateurs ont exprimé leur intérêt à participer au GTE et des observations ont été soumises par 23 membres.
3. Un premier appel d'observations a été distribué le 23 juin 2015. Les membres du GTE ont été invités à identifier leurs craintes concernant:
  - l'emploi d'une classe fonctionnelle d'additifs dans la production du vin par rapport à chaque sujet de préoccupation (identité du vin, stabilité du vin, applicabilité mondiale ou innovation);
  - l'expression de l'emploi maximal d'un additif soit par une limite maximale numérique (LMN) soit en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

## Préambule

4. Succédant aux GTE mandatés par le CCFA45 et le CCFA46, le présent GTE est le troisième mandat sur les additifs dans la catégorie des vins.
  - Le premier GTE a réussi à éliminer de la liste des additifs proposés un grand nombre d'additifs non utilisés dans la production du vin ou utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques.
  - Le second GTE s'est concentré sur les additifs utilisés dans la production du vin. Les débats ont montré l'écart profond séparant les membres favorables à répertorier les additifs avec les limites maximales numériques par rapport aux BPF.
  - Le présent troisième GTE a été mandaté pour étudier les raisons de ces deux approches différentes, dans le but de proposer une approche commune. Quatre sujets de préoccupation sur l'emploi des additifs dans les vins ont été définis: l'identité du vin, la stabilité du vin, l'applicabilité mondiale des limites et l'innovation dans le secteur vinicole.
5. Un accord général se dégage au sein du GTE sur les deux points suivants:
  - a. Premièrement, que le rôle principal de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) concernant l'établissement d'une liste d'additifs pour la catégorie d'aliments « Vins » (catégorie d'aliments 14.2.3) est à la fois:
    - d'assurer la santé et la sécurité humaines, et
    - d'éviter de tromper les consommateurs
  - b. Deuxièmement, que les fonctions de stabilisant, d'antioxydant et de régulateur de l'acidité sont des fonctions techniques légitimes dans la vinification pour ce qui est de la justification mentionnée dans la section 3.2(c), qui est d' « améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques ».
6. Les membres du GTE sont convenus que les fonctions d'émulsifiant et d'épaississant ne nécessitent pas d'examen ultérieur car il n'y a pas de besoin technologique pour ces fonctions dans la vinification.
7. Cependant, l'opinion a été divisée sur le fait de déterminer si le CCFA devrait recommander des niveaux d'emploi maximaux qui soient:
  - numériques, ou
  - conformes aux BPF.
8. Concernant les BPF, quelques membres se sont inquiétés du potentiel pour un additif d'être utilisé à un niveau supérieur à celui nécessaire pour produire l'effet technique pour lequel les BPF sont autorisées, de telle sorte que l'additif est en fait utilisé d'une manière qui conduit à tromper les consommateurs sur la nature du vin. D'autres membres se sont inquiétés du fait que les additifs sans limite de dose journalière admissible (DJA) telle qu'établie par le JECFA ne devraient pas être limités par une concentration numérique maximale.

### Importance des critères utilisés pour établir la liste des additifs considérés

9. Quelques membres sont d'avis que les critères utilisés pour accepter un additif dans la catégorie d'aliments « Vins » sont d'une importance capitale.
10. Un membre est d'avis que l'objectif d'une liste positive d'additifs est de mentionner les substances qui peuvent être utilisées et d'interdire les autres additifs.
11. Un autre membre a considéré que les critères d'inclusion dans cette liste devraient concerner les additifs qui sont utilisés dans une ou plusieurs régions où le vin est produit à des fins commerciales, et a souligné que telle était la base de la plupart des entrées dans la NGAA à ce jour.

12. Finalement, quelques membres ont signalé la nécessité d'agir rapidement pour inclure dans la NGAA les additifs utilisés couramment dans la vinification de façon à ne pas entraver le commerce.
13. L'accord a été général sur le fait que les additifs dans la vinification doivent être limités parce que:
- concernant la nature chimique complexe du vin, cela pourrait avoir un impact non seulement sur la nature du vin même mais aussi sur sa qualité;
  - les additifs doivent être utilisés correctement afin de maintenir (stabiliser) les propriétés du produit d'origine le plus longtemps possible, sans changer son identité;
  - le point 3.3 du Préambule de la NGAA stipule que tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la Norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF);
  - ces limites doivent être définies par une valeur numérique quand cela est nécessaire pour la protection du consommateur face aux risques pour la santé ou pour le commerce équitable.

### Identité du vin

14. Les membres du GTE ont décrit deux interprétations différentes d'« identité du vin ».
15. D'une part, quelques membres ont considéré que l'identité du vin est subjective et qu'elle dépend des consommateurs.
16. Ils sont d'avis que des consommateurs différents ont des attentes différentes concernant les caractéristiques des vins qu'ils préfèrent (par ex., la teneur en alcool, l'acidité, le sucré, la fermentation malolactique, le vieillissement en barrique) et qu'une gamme très vaste et variée de caractéristiques sensorielles répond aux différentes préférences et perceptions des consommateurs.
17. D'autre part, plusieurs membres ont affirmé que l'identité du vin est définie par les conditions locales de la culture viticole.
18. Ces membres ont renvoyé à la définition adoptée en 2010 par les États membres de l'OIV<sup>1</sup>: « *terroir* » est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace ».
19. Ils ont considéré que le vin a toujours été un produit particulier et complexe, aux caractéristiques distinctives qui proviennent du terroir: une association de différents facteurs qui créent son identité particulière. L'identité d'un vin est unique pour chaque terroir, qui fait appel à des pratiques œnologiques différentes, y compris l'emploi de différents types et concentrations d'additifs.
20. Ils ont aussi considéré que le vin est plus qu'un produit alimentaire: c'est un produit culturel qui marque les sociétés humaines depuis l'Antiquité, façonnant les paysages, les lieux et les modes d'existence depuis des siècles. Ils considèrent le vin comme un produit de « civilisation », dont la valeur principale réside dans l'identité de l'endroit où il est produit, y compris son histoire, sa géographie sa gastronomie, son agriculture, son climat, etc.
21. Ces membres sont d'avis qu'il est nécessaire d'appliquer des réglementations restrictives (listes positives de pratiques œnologiques, limites maximales numériques, etc.) pour protéger l'identité du vin de manière à maintenir et à entretenir sa valeur à travers le monde.

### Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par les BPF sur l'identité du vin

22. Les membres qui considèrent que l'identité du vin est liée aux attentes des consommateurs sont d'avis que le vin peut être produit pour satisfaire les préférences des consommateurs.
23. Ces membres soutiennent que les vins provenant de régions viticoles différentes, élaborés à des millésimes différents, et à partir de cépages différents, nécessitent des niveaux différents d'additifs pour obtenir les résultats souhaités par les vinificateurs et être optimisés pour les consommateurs sur le(s) marché(s) de destination.
24. Ils ont conclu que les BPF permettraient de produire du vin de meilleure qualité qui satisfait les préférences des consommateurs, en tenant compte des variations saisonnières et régionales du raisin.
25. Un membre a déclaré que l'autorisation d'un nouvel additif pour la vinification n'est pas seulement évaluée sur la base des préoccupations sanitaires (DJA possible) mais également sur la base de l'identité même du vin. L'évaluation de « l'effet trompeur » hypothétique d'un additif potentiel a lieu au cours du

<sup>1</sup> Résolution OIV/VITI 333-2010: Définition de « terroir » vitiviniculturel <http://www.oiv.int/oiv/info/frresolution>

processus d'évaluation, tant au niveau national qu'international, pour lequel les travaux au niveau international ont été principalement effectués par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

26. Un membre a noté que, pour ce qui est des additifs dans le vin proposés pour inclusion dans la NGAA, il n'y a aucun risque potentiel de tromper le consommateur, notamment concernant l'ajout de substances naturellement présentes, par ex., les acides organiques.

27. Plusieurs membres, favorables aux BPF, ont considéré que les raisons pour établir une limite numérique ne sont pas légitimes. Ils affirment que le CCFA a, dans la pratique, recommandé les BPF dans les cas où:

- l'emploi d'un additif est technologiquement justifié;
- l'additif possède une dose journalière admissible (DJA) non numérique du JECFA;
- il n'y a aucun risque de tromper le consommateur.

28. Eu égard aux préoccupations en matière de sécurité, un membre a noté qu'aucune crainte en matière de santé ou de sécurité n'a été exprimée concernant certains émulsifiants, stabilisants, épaississants, antioxydants ou régulateurs de l'acidité actuellement à l'examen, tous ayant été évalués par le JECFA avec une DJA « non spécifiée » ou « non limitée ».

29. La référence aux BPF pour ces additifs serait totalement compatible avec la section 1.4 du Préambule de la NGAA, à savoir « *L'établissement de limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la dose journalière admissible (DJA)* ».

30. Eu égard aux préoccupations en matière de commerce équitable, plusieurs membres n'ont pas pu trouver d'exemple probant de l'emploi d'un additif, utilisé en quantité minimale nécessaire pour accomplir les effets techniques correspondants, qui irait à l'encontre du principe énoncé dans la section 3.2(c), à savoir qu'une altération de la nature, substance ou qualité du vin pourrait « tromper le consommateur ». Ils ont signalé que:

- il n'existe qu'un nombre limité d'additifs dont l'emploi est autorisé dans les vins dans le monde, généralement examinés et approuvés sur la base du fait qu'ils n'altèrent pas le caractère vineux du vin;
- ces substances sont déjà présentes dans le raisin;
- ces ajouts sont rigoureusement réglementés dans les pays producteurs et n'autorisent pas l'emploi d'aromatisants ni de colorants.

31. Ces membres ont considéré que le risque de tromper les consommateurs doit être évalué sur une base scientifique, analysé par des méthodes mondialement acceptables, référencé dans des écrits révisés entre pairs, et que les limites culturelles, réglementaires ou historiques ne sont pas des preuves scientifiques..

32. Finalement, s'il est vrai que les BPF peuvent être appliquées incorrectement par un fabricant peu scrupuleux de façon à tromper les consommateurs, il s'agit d'un problème de contrôle et non d'une question de disposition.

### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par une valeur numérique sur l'identité du vin**

33. Les membres favorables à des limites maximales numériques ont considéré que, lorsqu'on détermine les limites pour les additifs, il est nécessaire de prendre en compte non seulement la justification technologique mais également le risque de tromper les consommateurs.

34. Ces membres ont considéré que le vin est un produit qui a du succès, qu'il n'est pas considéré par le consommateur comme un aliment transformé, mais au contraire comme un produit agricole composé d'un seul ingrédient (le raisin) qui tire ses principales caractéristiques:

- de l'emplacement des vignes
- du climat
- du cépage
- du viticulteur, et
- du vinificateur.

35. Un membre a noté que le vin a même été décrit comme la « boisson parfaite » car le raisin contient tous les ingrédients nécessaires à sa transformation.

36. La variabilité entre les types de vin dépend principalement du cultivar de raisin d'origine ainsi que des pratiques agronomiques et du climat plutôt que des processus de vinification.
37. Le consommateur est trompé si les cinq caractéristiques principales susmentionnées sont substantiellement modifiées par l'emploi d'un additif en quantité telle que la nature, la substance et la qualité du vin sont modifiées. En particulier, les pratiques œnologiques ne doivent pas tromper les consommateurs concernant la qualité réelle du raisin utilisé pour la production du vin. Le risque le plus grave pour le commerce équitable est que les additifs soient utilisés pour masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables.
38. Ainsi, les vinificateurs ne doivent pas ajouter un additif autorisé en quantité supérieure à la plus faible quantité nécessaire pour produire l'effet recherché.
39. Les lois alimentaires sont destinées à protéger les intérêts des consommateurs et fourniront une base pour que les consommateurs fassent des choix éclairés concernant le risque possible d'être induit en erreur à partir de leur perception bien établie et leurs attentes correspondantes.
40. Le besoin est encore plus grand de protéger les consommateurs par la loi si les quantités d'additifs ne sont pas signalées sur l'étiquette du vin.
41. Par conséquent, certains organismes au niveau national et international (comme l'OIV) sont nécessaires pour garantir les droits des consommateurs et l'identité du vin, par le biais de l'étude des additifs à utiliser et de leur emploi approprié.
42. Les pratiques œnologiques devraient tenir compte de la préservation des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et ne pas introduire de changement substantiel dans la composition du vin.
43. Quelques membres ont été d'avis que les BPF n'empêcheront pas le vinificateur d'utiliser la quantité de stabilisant nécessaire pour accomplir l'effet recherché, qui peut être de changer complètement les caractéristiques du vin et pas uniquement de le stabiliser.
44. Par conséquent, les pratiques œnologiques autorisées, les conditions et les limites d'emploi devront être définies par la loi et non pas laissées à la discrétion d'un seul vinificateur.
45. Un membre a signalé la nécessité de garantir la cohérence entre les normes techniques internationales et la législation alimentaire pour s'assurer de ne pas diminuer le niveau élevé de protection des consommateurs adopté par l'Union européenne (UE).
46. Finalement, un membre a indiqué que plusieurs pays viticoles et l'OIV ont établi des limites maximales numériques pour la majorité des additifs, compte tenu du fait que l'emploi au-delà de ces limites maximales n'est pas celui des BPF parce qu'il ne correspond pas au niveau le plus bas possible nécessaire pour produire l'effet recherché.

#### **Stabilité du vin**

47. Un membre a noté que la « stabilité du vin » est la capacité du vin à conserver ses caractéristiques sensorielles (couleur, arôme et goût) dans le temps et de rester limpide, sans aucun dépôt.
48. Un autre membre a expliqué que la stabilité du vin est un facteur technique lié à sa grande complexité chimique: le vin est une solution hydro alcoolique qui contient des sucres, des acides libres et salifiés, des sels minéraux, des composés phénoliques, des substances volatiles, des protéines, des polysaccharides et beaucoup d'autres composants. Chacun de ces composants a un arôme spécifique et interagit avec tous les autres. Ces interactions peuvent induire des réactions de précipitation (acide tartrique et sels de potassium/calcium, tanins, protéines, etc.) ou des réactions de stabilisation (réactions colloïdales) qui peuvent être réversibles, à savoir qu'elles sont instables. Par ailleurs, le vin contient à la fois des populations de microorganismes bénéfiques et dangereux. L'ajout d'un additif peut affecter l'équilibre global de ces composants.
49. Dans la plupart des cas, les additifs exercent la fonction de stabilisant et tous les membres sont convenus que le vin a besoin d'être stabilisé. Le vin peut devenir instable en fonction des conditions de vieillissement, d'entreposage et de transport. Pendant le transport, notamment le transport international, les vins sont soumis à des conditions d'entreposage non idéales variées (fluctuations de température importantes et mouvements qui secouent le vin), notamment si des conteneurs non isolés sont utilisés pour le transport, à moins que des mesures de précaution soient prises par le vinificateur. Cela est important compte tenu de l'augmentation du commerce international qui représente plus du tiers de la production mondiale de vin.
50. Les additifs utilisés pour stabiliser le vin peuvent:
- prévenir les précipitations de la couleur, colloïdales ou de bitartrate (*stabilisants*);

- retarder l'assombrissement de la couleur (« brunissement ») des vins blancs et rosés par chélation des métaux (*stabilisants*);
- prévenir l'oxydation du vin (*antioxydants comme les sulfites, l'acide ascorbique*);
- contrôler le développement microbien (*lysozyme, régulateurs de l'acidité comme l'acide ascorbique*).

51. Ces précipitations ou troubles ne seraient pas seulement considérés par les consommateurs comme la marque d'un vin inférieur, mais ne répondraient pas non plus aux attentes des consommateurs concernant l'« identité » du vin.

52. Il semblerait qu'un accord général existe sur les régulateurs de l'acidité qui permettent de conserver les caractéristiques sensorielles du vin lorsqu'il est affecté par les variations climatiques et qui peuvent inhiber la croissance bactérienne indésirable.

53. Les membres sont convenus que les antioxydants conservent les caractéristiques de fraîcheur d'origine du raisin et améliorent la stabilité du vin en prévenant le brunissement ou la turbidité dus à l'oxydation des polyphénols.

54. Un membre a noté que les additifs ayant des propriétés stabilisantes sont utilisés après avoir établi la preuve de leur efficacité, de leur dose et de leur sécurité en matière de santé humaine.

#### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par les BPF sur la stabilité du vin**

55. Un membre a considéré que l'emploi de tous les additifs liés à la vinification est auto-limitatif, affirmant que d'une façon générale, l'emploi des additifs autorisé au-delà des limites prescrites par les principes des BPF:

- entraîne des coûts accrus pour le producteur;
- n'altère pas le vin en le rendant plus désirable (et par conséquent trompant éventuellement le consommateur). Qui plus est, il semble peu probable que l'emploi d'additifs conformément aux BPF, mais à des niveaux à peine supérieurs aux limites numériques qui sont souvent arbitraires ou sans justification scientifique précise, induise en erreur le consommateur.

#### **Stabilisants**

56. Quelques membres ont considéré que les BPF sont appropriées car la quantité nécessaire de stabilisant dépend de la quantité de cristaux – ou de composés floconneux comme les tartrates.

57. L'emploi des stabilisants, même à des niveaux élevés, aura peu d'effet sur l'identité du vin.

58. Qui plus est, ils affirment que l'ajout de stabilisants est auto-limitatif compte tenu que:

- une fois que la quantité minimale de l'additif nécessaire pour stabiliser le vin a été ajoutée, davantage de stabilisant ne rend pas le vin plus stable;
- un emploi excessif de stabilisants est peu probable.

59. Finalement, concernant la gomme arabique, un membre a affirmé que si la gomme arabique est utilisée en excès pour épaissir le vin, l'additif n'est pas utilisé aux fins prévues (stabilisation), ce qui va à l'encontre des principes des BPF (à savoir, n'utiliser les additifs approuvés qu'aux fins prévues, ne les utiliser que s'ils sont nécessaires, utiliser la quantité minimale requise pour atteindre l'objectif prévu).

#### **Régulateurs de l'acidité**

60. Quelques membres considèrent que l'ajout de régulateurs de l'acidité n'affecte pas de façon significative l'identité du vin concerné et devrait être limité aux BPF.

61. Ils notent que le niveau nécessaire des régulateurs de l'acidité dépend des variétés de raisin, des variations climatiques des vignobles et que l'emploi des régulateurs de l'acidité est important dans les pays plus frais ainsi que plus chauds qui cultivent la vigne.

62. Ils constatent que l'identité du vin est définie par les attentes des consommateurs et supposent que l'emploi des régulateurs de l'acidité est technologiquement justifié pour acidifier ou désacidifier un vin afin d'améliorer la qualité du vin/satisfaire les préférences des consommateurs, et limité par les préférences organoleptiques des consommateurs.

63. Finalement, ils notent que l'ajout de régulateurs de l'acidité est auto-limitatif car la dose adéquate dépend du goût recherché et que l'excès d'acide rendra le vin amer et imbuvable.

### **Antioxydants**

64. Quelques membres ont été d'avis que le niveau d'emploi maximal des antioxydants devrait être limité par les BPF parce que:

- même à des niveaux élevés, l'emploi des antioxydants n'affecte pas de façon significative l'identité du vin;
- le niveau nécessaire dépend de la quantité de polyphénols dans le vin;
- des vins de cépages différents ou de régions différentes peuvent nécessiter des quantités d'antioxydants différentes;
- l'emploi des antioxydants est auto-limitatif parce qu'un ajout au-delà du niveau nécessaire sera préjudiciable en matière de qualité du vin telle que perçue par le consommateur.

### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par une valeur numérique sur la stabilité du vin**

#### **Stabilisants**

65. Quelques membres ont noté que dans certains cas, l'emploi de « stabilisant » dans les vins n'est pas conforme aux principes régissant l'emploi des additifs alimentaires exprimés dans le Préambule de la NGAA (point 3.2) car l'emploi des stabilisants peut avoir un effet défavorable sur l'identité de certains types de vin, comme le vin pétillant.

66. Ils ont considéré que l'emploi d'un stabilisant sans limite maximale numérique peut être utilisé pour modifier la perception d'un vin.

67. Ces membres signalent que certains additifs alimentaires qui agissent en tant que « stabilisants » exercent également la fonction d' « épaississant », et leur emploi inconsidéré et illimité peut avoir un effet défavorable sur l'identité et la qualité du produit, vu que la viscosité est un paramètre important pour les vins (par ex., la gomme arabique).

68. Qui plus est, l'emploi inconsidéré de certains « stabilisants » peut altérer la perception du consommateur à l'égard des tannins dans les vins, et affecter les caractéristiques sensorielles du produit, qui sont aussi des paramètres importants de qualité et d'identité dans les vins.

69. Un excès de stabilisants peut rendre le vin défectueux.

70. Par exemple, un excès d'acide citrique peut introduire des arômes citriques et induire la production d'acide acétique. L'emploi d'acide citrique a par conséquent été limité à 1000 mg/l dans le Code des pratiques œnologiques de l'OIV (dans le cas du vin rouge ou blanc avec une faible teneur en SO<sub>2</sub>, les niveaux élevés d'acide citrique pourraient être dégradés par les bactéries de l'acide lactique et accroître la teneur en acide acétique dans le vin: 0,5 g d'acide citrique augmente l'acidité volatile de 0,18 à 0,24 g/L d'acide acétique).

71. L'excès de certains additifs peut rendre le vin instable.

72. En particulier, l'emploi de la gomme arabique devrait être limité par une valeur numérique. La gomme arabique est un polysaccharide de poids moléculaire élevé dont on connaît depuis longtemps l'action de colloïde protecteur de la couleur du vin rouge. En doses contrôlées, elle produit un impact positif en favorisant diverses combinaisons chimiques qui réduisent l'astringence des tannins. Quand elle est utilisée en doses excessives, le vin perd son équilibre chimique et l'équilibre de ses arômes.

73. Qui plus est, selon les écrits scientifiques, la gomme arabique peut induire une précipitation à des doses de 1 g/L ou plus (Ribereau-Gayon et al., 1998).

#### **Régulateurs de l'acidité**

74. Quelques membres ont noté que l'acidité d'un vin est intrinsèquement liée aux caractéristiques du cépage et de la région.

75. Un membre a expliqué que l'acidité est un marqueur de l'identité géographique du vin, reflétant un climat donné avec une marge de variation connue. Certes, les propriétés organoleptiques reposent sur un ensemble d'équilibres (le premier étant l'équilibre entre les arômes agréables et doux et les arômes acides et amers moins séduisants) directement lié aux conditions climatiques du vignoble (les acides organiques du raisin sont décomposés par la chaleur pendant la maturation). L'acidité est toujours un facteur déterminant du profil organoleptique des vins et l'acidification peut avoir un impact sur la qualité. Il est reconnu que l'acidification durcit le vin.

76. Ces membres ont considéré que l'emploi de régulateurs de l'acidité au delà du niveau nécessaire pour corriger les variations climatiques peut substantiellement affecter les caractéristiques du vin liées à la nature du raisin.

77. Un autre membre a expliqué qu'une correction excessive de l'acidité affecte considérablement l'identité du vin, modifiant à la fois le goût et la couleur. Quand le raisin n'est pas cultivé dans des conditions favorables, les changements métaboliques du vin ne modifient pas seulement le niveau de l'acidité dans le raisin (dans les régions très chaudes le raisin peut atteindre une teneur en acidité trop faible; dans les régions très froides, le niveau de l'acidité peut souvent être trop élevé), mais ils sont aussi associés à d'autres modifications importantes de la composition chimique. Par exemple, la teneur polyphénolique peut diminuer, ce qui constitue un important facteur de qualité pour le raisin, et le vin correspondant.

78. Par conséquent, une limite numérique est importante pour assurer le respect optimal des matières premières d'origine, poussant les producteurs à vinifier seulement le raisin qui présente un niveau de qualité minimale.

### **Antioxydants**

79. Quelques membres ont considéré que l'emploi des antioxydants devrait être limité par une valeur maximale numérique car des niveaux trop élevés peuvent affecter la qualité du vin. Deux exemples sont l'acide ascorbique et l'acide citrique.

80. L'emploi de l'acide ascorbique (vitamine C) dans des conditions non appropriées peut produire l'effet inverse de l'effet souhaité:

- le produit de l'oxydation de l'acide ascorbique peut induire une oxydation supérieure à l'action de l'oxygène seule, entraînant des problèmes de brunissement (l'ajout simultané de dioxyde de soufre réduit ce risque);
- l'emploi en quantité supérieure à 8 g/HL, peut induire des arômes amers;
- dans les vins contenant des traces de cuivre, l'acide ascorbique peut entraîner un brouillard cuivré.

81. Le fichier OENO 10/01 du Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (Traitement du moût à l'acide ascorbique) et OENO 12/01 (Traitement du vin à l'acide ascorbique) fournit des instructions détaillées sur l'emploi de l'acide ascorbique.

82. L'acide citrique, naturellement présent dans le raisin à des niveaux inférieurs à ceux des autres acides organiques /acide tartrique et acide lactique) peut être utilisé comme agent acidifiant mais doit être limité car la fermentation de l'acide citrique par les bactéries lactiques augmente l'acidité volatile (notamment l'acide acétique et l'acétate d'éthyle, qui rendent le vin aigre).

### **Applicabilité mondiale des limites pour l'emploi des additifs alimentaires dans le vin**

83. Concernant l'applicabilité mondiale des BPF ou des limites maximales numériques pour les additifs dans le vin, trois thèmes ont été abordés:

- s'adapter à la diversité régionale;
- tenir compte des additifs naturellement présents;
- éviter les obstacles au commerce.

### **Adapter la limite à la diversité de la région viticole**

84. Un grand nombre de membres a signalé la diversité des régions viticoles en matière de types de sol, de climat, de pratiques viticoles et de particularités organoleptiques. L'identité du vin sera probablement plus critique par rapport au vin d'un certain style ou d'une certaine région que par rapport au vin d'une façon générale.

85. Ces membres ont affirmé que les limites pour les additifs dans le vin doivent avoir suffisamment de souplesse pour prendre en compte la diversité des conditions de viticulture, car différentes régions viticoles (notamment entre les hémisphères nord et sud) requièrent différentes pratiques viticoles et l'emploi de différents additifs et auxiliaires technologiques.

86. Un membre a donné l'exemple de l'équilibre entre l'acidité et la douceur dans un vin comme facteur critique de la désirabilité du vin. Dans les climats plus chauds, le raisin a naturellement tendance à contenir un excès de sucre, il est donc nécessaire d'ajouter de l'acide, alors que dans les régions plus fraîches, l'inverse se produit, il est alors nécessaire d'ajouter du sucre.

87. Un autre membre a noté la diversité des vinificateurs non seulement à l'échelle de la région mais aussi à l'échelle du vignoble. Le type de sol, l'âge et la vigueur de la vigne, le style de vin ciblé, la taille du



vignoble, et le matériel disponible auront un effet sur les additifs (et leur niveau d'emploi) nécessaires pour chaque vin.

88. Un autre membre est allé plus loin, considérant que le vinificateur est au final responsable de l'emploi approprié d'un additif déjà autorisé (évalué) en vue de maintenir l'expression naturelle et l'équilibre du vin.

89. Chaque vin sera traitées différemment car ses caractéristiques dépendent des caractéristiques du raisin, qui dépendent du climat et du sol, et déterminent les pratiques viticoles requises et l'emploi des différents additifs et auxiliaires technologiques.

90. Ces membres ont considéré que:

- i. l'emploi d'additifs alimentaires dans le vin doit être défini à l'échelle mondiale au travers de propositions de directives minimales communes qui soient largement applicables, en reconnaissant qu'il n'est pas possible de tenir compte de toutes les technologies et traditions particulières.;
- ii. là où le souhait est exprimé de contrôler les propriétés ou la production du vin dans une région particulière, la meilleure façon de le faire est dans la région où le vin est produit.

91. Pour le point (i), ces membres ont considéré que l'emploi d'un additif conformément aux BPF au niveau international accorderait aux producteurs un degré plus élevé de souplesse et aurait une meilleure applicabilité mondiale.

92. Pour le point (ii), tous les membres ont noté que la plupart des pays viticoles ont des lois, y compris des réglementations spécifiques, concernant les régions géographiques d'où provient le raisin, reflétant les facteurs culturels et climatiques du lieu de production.

93. Un membre a noté qu'une limite aux BPF pour les additifs dans le vin ne freine ni n'empêche en aucune façon les pays et les régions d'élaborer des normes plus strictes pour leurs propres producteurs afin de développer ou de maintenir les avantages commerciaux liés à la qualité, la culture ou au patrimoine, à condition que celles-ci n'entravent pas la libre circulation des produits sur le marché international.

94. Très peu d'additifs sont approuvés pour l'emploi dans le vin dans diverses régions viticoles (y compris les stabilisants, les régulateurs de l'acidité et/ou les antioxydants) et avant que ces additifs soient approuvés, les réglementateurs évaluent généralement si leur emploi altèrera le vin de telle sorte que le produit obtenu ne puisse pas être identifié en tant que vin.

95. Ces pays reconnaissent généralement les autres pratiques viticoles pour permettre le libre échange des vins et se conformer aux règlements de l'Organisation mondiale du commerce.

96. Concernant la limite maximale numérique, ces membres sont d'avis que cette limite doit tenir compte des types de sol et du climat dans toutes les régions de production viticole. Par conséquent, une limite maximale numérique adoptée internationalement qui prend en compte l'applicabilité mondiale serait supérieure à une limite maximale numérique adoptée localement.

### **Spécificité des additifs naturellement présents**

97. Quelques membres ont considéré que les substances d'origine naturelle qui sont déjà présentes dans le vin (les acides organiques par exemple) ne devraient pas être soumises à une limite maximale numérique car il n'est pas possible de distinguer à l'aide des techniques d'analyse les substances naturellement présentes des substances ajoutées.

98. Par conséquent, on a noté une incertitude quant à la façon dont un réglementateur appliquerait la directive Codex pour différencier le niveau naturellement présent d'un acide et l'acide ajouté. Il semble que les limites numériques peuvent créer des distorsions commerciales sur le marché mondial, notamment concernant les vins contenant des niveaux naturellement élevés de la substance (par ex., les acides alimentaires).

99. Ces membres ont considéré que:

- l'emploi de ces additifs conformément aux BPF éviterait toute nécessité de distinguer entre les niveaux ajoutés et naturellement présents d'une substance;
- si une limite maximale numérique est établie, cette limite devrait renvoyer à la concentration finale et non à la quantité ajoutée.

100. D'autres membres ont considéré qu'il y a peu d'importance si l'additif est une substance naturellement présente, comme l'eau, l'alcool (y compris le glycérol), les acides tartrique et malique ou une substance non naturellement présente dans le raisin ou le vin, comme l'acide fumarique ou la gomme arabique (gomme d'acacia).

## Éviter les barrières commerciales

101. Les membres ont signalé la nécessité d'agir rapidement pour inclure dans la NGAA les additifs couramment utilisés dans la production du vin de façon à ne pas entraver le commerce.

102. Un membre a présenté une vue d'ensemble du commerce mondial du vin:

- le commerce international du vin et des boissons spiritueuses ne cesse de croître. Le commerce international du vin s'est considérablement développé au cours de la dernière décennie: à plus de 100 million d'hectolitres, il équivaut à 43% de la consommation mondiale (25% il y a 10 ans). Pour cinq bouteilles consommées dans le monde, deux sont importées;
- le nombre de pays producteurs a augmenté et des idées différentes en matière de vin sont apparues dans le monde, liées aux différentes dispositions réglementaires, notamment concernant les pratiques œnologiques autorisées.

103. Selon les pays, les pratiques œnologiques sont réglementées par référence à:

- une liste positive d'additifs et d'auxiliaires technologiques;
- une liste positive des pratiques (par exemple l'Union européenne).

104. Ces listes positives sont généralement établies en fonction des pratiques de production dictées par la nature légale, culturelle et climatique (terroir) du pays.

105. Tous les membres ont demandé un processus d'harmonisation internationale pour éviter d'entraver le commerce. Des conditions d'importation divergentes ont le potentiel de créer des barrières techniques au commerce et peuvent donner lieu à des différends.

106. Par ailleurs, des limites adoptées par les pays pour des raisons autres que la sécurité des aliments ne devraient pas créer de barrière technique au commerce.

107. Concernant l'établissement d'une normalisation internationale des pratiques œnologiques, l'enjeu est de définir quelques critères de base communs qui seront mondialement approuvés, favorisant le commerce équitable et la protection adéquate des consommateurs

108. Concernant ces critères de base communs, un autre participant a noté l'importance d'inclure dans la NGAA les additifs couramment utilisés dans le vin pour ne pas limiter les échanges entre les pays, producteurs de vin ou non. Si on n'actualise pas la NGAA, elle pourrait devenir un obstacle involontaire au commerce si on n'y répertorie pas les additifs légitimement utilisés dans le vin déjà approuvés dans un certain nombre de pays producteurs où le vin est largement commercialisé entre eux.<sup>2</sup>

109. Finalement, la norme internationale devrait être une directive valide pour tous les pays et ne doit interdire à aucun pays de définir une législation plus stricte pour les vins.

### Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par les BPF sur le commerce

110. Quelques membres ont considéré que l'acceptation mondiale du niveau d'emploi d'un additif en tant que BPF, au lieu d'une limite maximale numérique, facilite le commerce mondial du vin.

111. Ils sont d'avis que chaque pays devrait s'appuyer sur des normes internationalement reconnues qui fournissent la description de l'emploi des additifs et des auxiliaires technologiques. Ils ont considéré que les juridictions qui adoptent des limites pour les additifs sans présenter l'information suffisante pour prouver que les BPF conformément auxquelles leurs vins sont produits et commercialisés enfreignent chacun des principes de la section 3.2 du Préambule introduiraient potentiellement une « barrière injustifiée au commerce ».<sup>3</sup>

112. Un participant a noté que les BPF présentent la souplesse nécessaire à l'emploi des différents niveaux d'additifs sur la base des différences régionales (par ex., les conditions viticoles, les statuts réglementaires) et que différents niveaux correspondants aux BPF à travers le monde ne posent pas de problèmes, car les autorités nationales ont évalué le besoin technologique et l'innocuité des additifs utilisés dans le vin, et appliquent ces niveaux nationaux aux produits nationaux et importés. Cette approche est la même pour tous les autres additifs et aliments inclus dans la NGAA qui peuvent être utilisés conformément aux BPF.

---

<sup>2</sup> Au cours de la 31<sup>ème</sup> session en 1999, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a indiqué dans son rapport que « Le Comité a noté la nécessité que la NGAA soit compatible avec les normes pour le vin de l'OIV ». Rapport de la 31<sup>ème</sup> session, du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants 1999 p7 <http://www.codexalimentarius.org/download/report/25/AI9912af.pdf>

<sup>3</sup> Manuel de procédure du Codex (23<sup>ème</sup> édition)/ « Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération »/« Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principe ».

113. Par ailleurs, quelques pays qui produisent et pratiquent des échanges conformément à la description de la catégorie d'aliments 14.2.3 de la NGAA ont des réglementations nationales qui reconnaissent que les stabilisants, les antioxydants et les régulateurs de l'acidité peuvent être autorisés à l'emploi de manière justifiable conformément aux BPF.

#### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par une valeur numérique sur le commerce**

114. La catégorie d'aliments « Vins » (14.2.3) est identifiée dans la NGAA comme le vin défini par le Code international des pratiques œnologiques, établi par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)<sup>4</sup>.

115. Toute divergence entre la NGAA et l'OIV créerait une barrière au commerce et affaiblirait l'efficacité de la NGAA et de l'OIV sachant que le niveau d'emploi maximal en tant que BPF dans la NGAA ne serait pas compatible avec un grand nombre de législations nationales des pays importateurs qui appliquent une limite maximale numérique.

116. Par conséquent, afin d'éviter d'avoir deux normes internationales divergentes, un participant a fortement recommandé que la liste des additifs dans la NGAA et leurs limites d'emploi maximales correspondantes soient compatibles avec les additifs répertoriés dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV.

117. Qui plus est, les BPF pourraient avoir pour résultat de créer des barrières techniques au commerce car les BPF permettraient aux pays de fixer des niveaux numériques maximaux différents.

118. Un membre a proposé d'établir des limites maximales numériques à un niveau correspondant au niveau maximal le plus élevé utilisé par les vinificateurs reconnus afin d'assurer l'applicabilité mondiale de ces limites. Ces niveaux sont établis dans le Code des pratiques œnologiques et pourraient être révisés par l'OIV si besoin est.

119. Ainsi, l'établissement d'une limite maximale numérique serait compatible avec le principe général du Codex Alimentarius (à savoir « *La publication du Codex Alimentarius est destinée à servir de guide aux pays dans la mise au point et la révision de leurs normes alimentaires, en vue de promouvoir l'harmonisation de ces normes et, par là-même, de favoriser le commerce international* ») en permettant aux pays d'établir des limites au-delà desquelles l'emploi d'un additif ne serait pas conforme aux BPF parce qu'il ne correspondrait pas au niveau le plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet recherché.

120. Par ailleurs, un membre a été d'avis que l'absence de niveaux maximaux numériques (par ex., les BPF), laissant l'emploi à la discrétion des vinificateurs, peut créer une concurrence déloyale et des pratiques frauduleuses, affectant négativement le marché mondial du vin.

#### **Innovation dans la production du vin**

121. Tous les membres sont convenus que, comme pour les autres denrées alimentaires, la liste des additifs dans la NGAA et leurs limites devraient être périodiquement réexaminés afin de tenir compte des innovations dans la production du vin.

122. Les principaux enjeux en matière d'œnologie moderne sont:

- les variations climatiques (variation de la composition du raisin);
- les nouvelles habitudes des consommateurs (à savoir, faible teneur en alcool, faible teneur en additifs).

123. Pour ce qui est des additifs, les innovations concernent:

- les nouveaux additifs de performance meilleure que ceux qui sont répertoriés, dont le développement est en cours pour améliorer la stabilité des caractéristiques sensorielles des vins, qui peuvent être consommés loin du pays de production et après plusieurs années d'entreposage.;
- quant aux doses d'additifs, la tendance commune est de produire des vins dont la concentration en additifs est plus faible pour améliorer l'acceptation par les consommateurs.

#### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par les BPF sur les innovations dans la production du vin**

124. Les membres ont considéré que les BPF sont mieux appropriées pour répondre aux défis des innovations compte tenu du fait que la modification des niveaux maximaux numériques fait appel à des procédures d'approbation longues qui risquent de retarder l'application de l'innovation.

<sup>4</sup> Note de bas de page 87 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* - CODEX STAN 192-1995

125. Ils ont considéré accorder de la souplesse aux vinificateurs en matière d'innovation pour relever les défis posés par les variations climatiques, les préférences émergentes des consommateurs et les demandes sociétales nouvelles:

- la demande sociale pour des vins de teneur en alcool plus faible risque de conduire à des niveaux plus élevés d'antioxydants et de stabilisants;
- sur le court terme, les variations climatiques introduisent un degré d'imprévisibilité dans la production du vin. Alors que les limites numériques peuvent être inappropriées pour une année et région donnée, les BPF permettent d'adapter les pratiques œnologiques aux besoins spécifiques associés aux variations climatiques quelle que soit l'année;
- sur le long terme, les variations climatiques risquent de nécessiter l'emploi de régulateurs de l'acidité à des niveaux supérieurs aux limites numériques dans certaines régions.

126. Les vinificateurs devront adapter les pratiques œnologiques existantes en modifiant les types d'additifs et les niveaux d'emploi. Les niveaux d'emploi des additifs individuels devront être adaptés aux vins individuels pour maintenir la perception des consommateurs. L'expression des limites maximales par les BPF donnerait aux techniciens une marge de décision essentielle pour s'adapter à la variabilité des situations.

### **Effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin par une valeur numérique sur les innovations dans la production du vin**

127. D'autres membres considèrent qu'une limite maximale numérique n'affecte pas la capacité du vinificateur à relever les défis de l'innovation.

128. Ils sont d'avis que les procédures pour modifier les règlements relatifs aux additifs répertoriés et leurs niveaux d'emploi sont suffisamment rapides pour s'adapter au besoin de l'innovation. Au CCFA, le Préambule de la NGAA permet à un membre de demander une limite maximale différente si elle est nécessaire suite à une innovation.

129. Ils notent aussi que l'OIV examine, analyse et éventuellement recommande régulièrement de nouveaux additifs. Le Code de l'OIV fait l'objet d'un examen continu, y compris les limites établies dans le passé, pour que ses recommandations s'appuient sur une base saine et scientifique. Par exemple, l'OIV révisé actuellement la limite d'acidification de 5 g/l (au lieu de 4 g/l), en prenant en compte une enquête dirigée par Oenoppia auprès de l'ensemble des membres de son réseau international. D'autres exemples de révisions actuelles proposées dans le cadre de l'OIV sont: l'augmentation de la limite autorisée pour le carboxyméthyl-cellulose (CMC) de 100 mg/l à 200 mg/l, et l'augmentation de la limite pour la gomme arabique de 0,3 g/l à 0,8 g/l dans le vin rouge.

130. Les membres favorables aux limites maximales numériques affirment que la modification des règlements établis concernant les additifs assure de garantir l'identité et la stabilité du vin dans les techniques novatrices.

131. On produit du vin en Méditerranée depuis des siècles et les méthodes ont continuellement fait l'objet d'innovation et de transformation, tout en conservant un lien fort avec la matière première, l'évolution de l'agriculture et les goûts des consommateurs. Chaque innovation doit être analysée et maintenir l'identité et la stabilité du vin. Les normes des gouvernements nationaux et des organisations internationales, comme l'OIV, sont fondamentales pour garantir une norme de qualité adéquate et préserver la santé des consommateurs, la confiance et le commerce équitable. Au sein de l'OIV, les recommandations concernant les nouveaux additifs ou les nouvelles limites sont précédées d'expériences et d'examen par les experts internationaux d'un grand nombre des principaux pays producteurs de vin.

132. L'OIV est une organisation internationale qui étudie la vigne et le vin, en prêtant attention à l'évolution/l'innovation dans le secteur. Les experts de l'OIV qui proviennent du secteur de la vigne et du vin à des niveaux différents ont des sensibilités différentes et s'efforcent de trouver des réponses aux nouveaux défis (par exemple les changements climatiques) et à l'introduction et utilisation des pratiques œnologiques et d'additifs. Ces travaux sont destinés à répondre aux demandes des producteurs et des consommateurs. Pour la recherche de nouveaux produits, les avis au sein de l'OIV sont donnés par un corps de scientifiques (issus de 85% des pays producteurs de vin et de près de 80% des pays consommateurs) et sont sans cesse actualisés. Cette consultation assure également que les techniques novatrices garantissent l'identité et la stabilité du vin.

133. Quelques membres considèrent que des additifs et des doses multiples dans le vin ne peuvent pas être considérés comme une approche durable, notamment quand les colloques de scientifiques et d'œnologues ont évalué des doses précises pour obtenir des résultats optimaux.

## Conclusions et recommandations

134. Sur la base des observations soumises, l'accord semble général sur les points suivants:
- Le vin est un produit alimentaire avec une identité particulière, liée au lieu de production (climat, type de sol, cépage, pratiques viticoles, attentes des consommateurs, etc.);
  - Il est nécessaire et urgent d'inclure une liste des additifs pour la production du vin dans la NGAA pour réduire les barrières dans le commerce international du vin en croissance continue;
  - Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le NGAA doivent assurer la sécurité et l'équité dans le commerce du vin.
135. Les membres du GTE ne sont pas d'accord sur les limites à fixer pour les additifs.
- Les membres favorables à une limite maximale numérique sont d'avis qu'une limite aux BPF:
    - permettrait aux producteurs d'utiliser les additifs de façon à tromper les consommateurs et entraînerait une concurrence déloyale; et
    - créerait un climat d'incertitude, qui conduirait les pays à fixer des limites maximales numériques locales différentes, créant des barrières au commerce.
  - Les membres favorables aux BPF sont d'avis qu'une limite maximale numérique:
    - ne serait pas applicable à toutes les situations liées à la vinification, notamment concernant les questions climatiques, créant des barrières au commerce;
    - inhiberait les innovations dans le secteur du vin.
136. Quelques membres dans les deux camps, dans un esprit de compromis, ont proposé une approche commune pour fixer la limite pour les additifs dans le vin aux BPF avec un renvoi aux organismes internationalement reconnus pour leur compétence à décrire les BPF relatives à ces additifs..

### Référence à une organisation technique

137. Un grand nombre de membres propose de se référer aux limites établies par une organisation internationale compétente en matière de l'emploi particulier des additifs œnologiques.
138. La plupart de ces membres propose de se référer à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), qui est une organisation intergouvernementale et dont le Code international des pratiques œnologiques fixe les conditions, les instructions et les limites relatives à l'emploi des produits gazeux, organiques ou chimiques dans la fabrication et l'entreposage du vin. La plupart des pays viticoles reconnaît les pratiques recommandées par l'OIV.
139. D'autres membres proposent une référence plus large à des organisations internationales qui s'intéressent au vin, dont l'OIV, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), FIVS (une organisation mondiale destinée à traiter tous les secteurs de l'industrie des boissons alcoolisées, dont le vin, la bière et les spiritueux) et le WWTG (le Groupe mondial du commerce du vin).
140. Tous ces membres considèrent qu'une telle référence permettrait de surmonter les difficultés notées dans leurs observations et résumées dans le présent document..
141. Premièrement, une référence à une organisation technique dans la NGAA:
- la liste des additifs autorisés établie par la NGAA devrait prendre en compte les recommandations des organisations internationales, comme l'OIV, le JECFA, FIVS et/ou le WWTG.
  - concernant la limite d'emploi de ces additifs, le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV fournit des recommandations sur la quantité à ajouter dans le vin, qui est limitée au niveau le plus faible possible nécessaire pour produire l'effet recherché en tant qu'expression des BPF.
142. L'OIV confirme que le « Code international des pratiques œnologiques » pourrait servir de référence pour fournir des avis sur quelle concentration d'un additif peut être considérée comme BPF.
143. Les États membres de l'OIV ont incorporé dans le programme de travail 2015 de l'OIV « une collaboration avec le Codex Alimentarius poursuivie en particulier avec l'initiation de discussions visant à conduire à un protocole de coopération »<sup>5</sup>.
144. Le FIVS propose de continuer à fournir des avis scientifiques et techniques au CCFA sur les additifs par le biais de son statut d'observateur dans le Codex Alimentarius et se félicite d'une collaboration continue.

<sup>5</sup> Programme de travail annuel 2015 de l'OIV <http://www.oiv.int/oiv/info/enplanstrategique>

145. Deuxièmement, une référence à une organisation technique assurerait la qualité des produits placés sur le marché.

146. Un participant a été d'avis que le Code international des pratiques œnologiques devrait être considéré comme la garantie technique du vin définie en termes de qualité.

147. Troisièmement, une référence à une organisation technique encouragerait le commerce équitable. Une référence à une organisation technique, comme l'OIV, permettrait de normaliser les réglementations relatives au vin.

- un participant note qu'une référence à des organisations internationales, comme l'OIV, fournirait aux œnologues et aux contrôleurs une bonne référence partagée pour interpréter ce qui peut constituer des BPF dans son Code international des pratiques œnologiques.;
- un pays qui envisage une limite pour l'emploi d'un additif dans le vin pourrait consulter l'OIV ou d'autres normes comme référence scientifique, de sorte que le commerce international du vin ne subisse pas d'effets préjudiciables.

148. Quelques membres proposent d'introduire une note de bas de page dans la NGAA qui renvoie aux organes d'experts internationalement reconnus qui fournissent une orientation sur les bonnes pratiques de fabrication dans la production du vin..

**Recommandation 1**

149. Concernant l'emploi d'un additif dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories, le président et le co-président du GTE ont suggéré que le CCFA adopte le principe selon lequel, si le JECFA recommande un additif sans dose journalière admissible (DJA), alors la limite conforme aux BPF devrait être appliquée avec une référence à la note de bas de page suivante:

*\* Le niveau maximal d'un additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication doit protéger contre (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin. Les pays peuvent demander conseil sur les BPF auprès des organismes internationalement reconnus pour leur compétence en matière de pratiques œnologiques, comme l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV, qui recommande les conditions de l'emploi des additifs dans le vin) et le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA, qui évalue les additifs alimentaires en matière de sécurité et recommande des normes pour ces additifs).*

**Recommandation 2**

150. Si la recommandation 1 est adoptée, le président et le co-président du GTE suggère que le CCFA adopte les sept additifs suivants dont les adoptions étaient en attente d'un accord sur leur niveau d'emploi maximal<sup>6</sup>:

- a. Acide citrique (SIN 330) avec la fonction technologique de « régulateur de l'acidité » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- b. Acide lactique, L-, D- et DL- (SIN 270) avec la fonction technologique de « régulateur de l'acidité » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- c. Acide malique DL- (SIN 296) avec la fonction technologique de « régulateur de l'acidité » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- d. Acide tartrique L(+)- (SIN 334) avec la fonction technologique de « régulateur de l'acidité » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- e. Acide ascorbique (SIN 300) avec la fonction technologique de « antioxydant » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- f. Gomme arabique (SIN 414) avec la fonction technologique de « stabilisant » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories;
- g. Carboxyméthyl-cellulose sodique (SIN 466) avec la fonction technologique de « stabilisant » conformément aux BPF avec la note de bas de page proposée dans la recommandation 1, dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories.

---

<sup>6</sup> voir [CX/FA 15/47/10](#) et [Tableau II du document FA/48INF/01](#)