ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

EDITION 2012

INCLUSES:
Résolutions adoptées à Porto (Portugal)
9ème A.G. – 24 juin 2011

OIV - 18, RUE D'AGUESSEAU - 75008 PARIS
TEL : +33 (0) 1 44 94 80 80 – FAX : +33 (0) 1 42 66 90 63 – E-MAIL : CONTACT@OIV.INT - WWW.OIV.INT

PARTIE I

DÉFINITIONS

4. VINS SPÉCIAUX

4.1. DEFINITION DE BASE (6/76)

Les vins spéciaux sont des vins provenant de raisins frais, de moûts ou de vins ayant subi certains traitements au cours de leur élaboration ou après celle-ci et dont les caractéristiques proviennent non seulement du raisin lui-même, mais encore de la technique d'élaboration mise en œuvre.

Les vins spéciaux comprennent [(1)] :

- les vins sous voile,
- les vins de liqueur,
- les vins mousseux,
- les vins gazéifiés.

(1) Liste non limitative

4. VINS SPÉCIAUX

4.2. VINS SOUS VOILE (6/76)

Vins dont la caractéristique principale est d'être soumis à une période de vieillissement biologique au contact de l'air par développement d'un voile de levures typiques sur la surface libre du vin, après fermentation alcoolique totale du moût. Le vin peut être additionné d'eau-de-vie de vin ou d'alcool rectifié alimentaire ou d'alcool d'origine viticole, dans ce cas le titre alcoométrique acquis du produit fini doit être égal ou supérieur à 15% vol. .

Prescriptions :

L'eau-de-vie de vin, l'alcool rectifié alimentaire et l'alcool d'origine viticole éventuellement ajoutés doivent répondre aux conditions d'élaboration fixées pour ces produits par le présent Code et aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

Il est recommandé que l'alcool rectifié alimentaire utilisé soit d'origine exclusivement viticole.

4. VINS SPÉCIAUX

4.3. VINS DE LIQUEUR (ECO 2/2007)

Le vin de liqueur est le produit ayant un titre alcoométrique acquis supérieur ou égal à 15% vol. et inférieur ou égal à 22% vol. Toutefois, un État, pour son marché domestique, peut appliquer un titre alcoométrique acquis maximal supérieur à 22%, tout en restant inférieur ou égal à 24%.

Le vin de liqueur est élaboré à partir de moût de raisins (y compris les moûts de raisin partiellement fermentés) et/ou de vin, au(x)quel(s) est additionné, seul ou en mélange, distillats, eaux-de-vie ou alcool d'origine vitivinicole.
Peut être ajouté un ou plusieurs des produits suivants : moût concentré ou caramélisé de raisins, raisins frais surmûris ou passerillés, mistelles, caramel.

Toutefois, un État, pour son marché domestique, peut admettre l'utilisation d'alcool d'origine agricole, si cette utilisation est déjà autorisée dans la réglementation de cet état à la date d´adoption de la présente résolution, pour une période limitée dans le temps.

4. VINS SPÉCIAUX

4.3.1. VINS SPIRITUEUX (6/76)

Vins de liqueur provenant de raisins frais, de moûts ou de vins d'une richesse alcoolique totale naturelle au moins égale à 12% vol., additionnés seulement d'eaux-de-vie de vin ou d'alcool rectifié alimentaire ou d'alcool rectifié d'origine viticole. Une partie du titre alcoolique acquis du produit fini, qui ne peut être inférieure à 4% vol., doit provenir de la fermentation partielle ou totale du sucre initial.

Prescriptions :

L'eau-de-vie de vin, l'alcool rectifié alimentaire et l'alcool d'origine viticole ajoutés doivent répondre aux conditions d'élaboration fixées pour ces produits par le présent Code et aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

Il est recommandé que l'alcool rectifié alimentaire utilisé soit d'origine exclusivement viticole.

4. VINS SPÉCIAUX

4.3.2. VINS LIQUOREUX (6/76)

Vins de liqueur provenant de raisins frais, de moûts ou de vins, d'une richesse alcoolique totale naturelle au moins égale à 12% vol. additionnés à la fois d'eau-de-vie de vin ou d'alcool rectifié alimentaire ou d'alcool rectifié d'origine viticole, et de moûts concentrés ou caramélisés de raisins, ou de raisins frais surmûris, ou de mistelles, ou de plusieurs de ces produits. Une partie du titre alcoolique acquis du produit fini, qui ne peut être inférieure à 4% vol., doit provenir de la fermentation partielle ou totale du sucre initial des raisins, moûts ou vins mis en œuvre.

Prescriptions :

L'eau-de-vie, l'alcool rectifié alimentaire et l'alcool rectifié d'origine viticole ajoutés doivent répondre aux conditions d'élaboration fixées pour ces produits par le présent Code et aux prescriptions du *Codex œnologique international.*

Recommandation de l'OIV :

Il est recommandé que l'alcool rectifié alimentaire utilisé soit d'origine exclusivement viticole.

4. VINS SPÉCIAUX

4.4. VINS MOUSSEUX (18/73 & 6/79)

Vins spéciaux provenant de raisins, de moûts ou de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, caractérisés, au débouchage, par la production d'une mousse plus ou moins persistante résultant d'un dégagement de dioxyde de carbone d'origine exclusivement endogène. La surpression de ce gaz dans la bouteille est au moins égale à 3,5 bars à 20°C. Toutefois, pour les bouteilles d'une capacité inférieure à 0,25 l, la surpression minimale est ramenée à 3 bars à 20°C.
Selon la technique d'élaboration, les vins mousseux sont dits:

- de seconde fermentation en bouteille,
- de seconde fermentation en cuve close.

Le vin est dit :

- *brut* lorsqu'il contient au plus 12 g/l de sucre avec une tolérance de +3 g/l;
- *extra-sec,* lorsqu'il contient au moins12 g/l et au plus 17 g/l avec une tolérance de +3 g/l;
- *sec,* lorsqu'il contient au moins 17 g/l et au plus 32 g/l avec une tolérance de +3 g/l;
- *demi-sec,* lorsqu'il en contient de 32 à 50 g/l;
- *doux,* lorsqu'il en contient plus de 50 g/l.

4. VINS SPÉCIAUX

4.5. VINS GAZEIFIES (18/73)

Vins spéciaux provenant de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, présentant des caractéristiques physiques analogues à celles des vins mousseux, mais dont le dioxyde de carbone est d'origine partiellement ou totalement exogène.

4. VINS SPÉCIAUX

4.6. VINS DOUX DONT LE SUCRE RESIDUEL PROVIENT DU RAISIN (287/2010)

Le vin doux dont le sucre résiduel provient du raisin est un vin présentant une teneur en sucres résiduels de la fermentation, glucose plus fructose, supérieure ou égal à 45g/l. et résultant exclusivement de la fermentation alcoolique partielle, de raisins ou de moût de raisin, dont la teneur en sucre a été exclusivement obtenue naturellement, pendant la maturation des raisins, ou peut être obtenue conformément aux prescriptions de la fiche 1.10 "Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange", notamment le passerillage, le tri sélectif des raisins et la cryosélection.

Le titre alcoométrique volumique acquis du vin ne pourra pas être inférieur à 4,5 %.

Le titre alcoométrique volumique potentiel des raisins avant la fermentation ne pourra pas être inférieur à 15%.

4. VINS SPÉCIAUX

4.7. VINS DE GLACE – ICEWINE – EISWEIN (OENO 6/03)

Définition :

Vin provenant exclusivement de raisins frais ayant subi une cryosélection dans le vignoble sans recours à des procédés physiques (cf. point d de la fiche Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange). Les raisins utilisés dans les productions de vin de glace doivent être gelés lors de la vendange et pressés dans cet état.

Prescriptions :

a) La récolte et le pressurage devraient être réalisés à une température recommandée inférieure ou égale à –7°C.

b) Le titre alcoométrique volumique potentiel du moût ne peut pas être augmenté et devrait être au minimum de 15%°vol. (correspondant à 110° Oechsle ou 25.3 Brix).

c) Le titre alcoométrique minimal acquis devrait être de 5,5% vol.

d) La limite maximale de l'acidité volatile devrait être de 35 milliéquivalents (2,1 g/l exprimé en acide acétique).

e) Tous les raisins utilisés dans le vin de glace devraient provenir de la même région.

5. MISTELLES (6/76)

Les mistelles sont des produits provenant de raisins frais ou de moûts de raisins n'ayant pas fermenté (il est toléré 1% vol. d'alcool acquis) et rendus infermentescibles par addition d'eau-de-vie de vin ou d'alcool rectifié alimentaire ou d'alcool d'origine viticole. Les mistelles se différencient en :

- mistelles destinées à la transformation,
- mistelles destinées à être consommées en l'état et qui sont assimilées aux vins de liqueur.

Dans le cas des mistelles destinées à la transformation, le moût de raisins mis en œuvre doit avoir un titre alcoométrique total naturel d'au moins 8,5% vol. Le titre alcoométrique acquis du produit fini doit être de 12 à 15% vol.

Quant aux mistelles destinées à la consommation directe, le moût de raisins mis en œuvre doit avoir un titre alcoométrique total naturel au moins égal à 12% vol.
Le titre alcoométrique acquis du produit fini doit être non inférieur à 15% vol. et non supérieur à 22% vol.

Prescriptions :

L'eau-de-vie de vin, l'alcool rectifié alimentaire ou l'alcool rectifié d'origine viticole ajoutés doivent répondre aux conditions d'élaboration fixées pour ces produits par le présent Code et aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

L'OIV recommande que l'alcool rectifié alimentaire soit d'origine exclusivement viticole.

6. PRODUITS À BASE DE RAISIN, DE MOÛT DE RAISIN OU DE VIN

6.8. VIN AROMATISE (OENO 395-2011)

Le vin aromatisé est la boisson :

- obtenue à partir d'au moins 75 % en volume de vin et/ou de vin spécial tels qu'ils sont définis dans le Code international des pratiques oenologiques de l'OIV, et qui a été soumise à un processus d'aromatisation ;
- qui a pu faire l'objet d'un ajout d'alcool éthylique d'origine viticole et/ou d'un distillat de vin et/ou d'alcool d'origine agricole ;
- qui a pu faire l'objet d'une édulcoration ;
- qui a pu faire l'objet d'une coloration ;
- qui a pu être soumise à une ou plusieurs des autres pratiques oenologiques spécifiques applicables à cette boisson ;
- dont le titre alcoométrique volumique acquis se situe entre 14,5 % minimum et 22 % maximum.