

## RESOLUTION OIV-OENO 723-2024

# MISE À JOUR DE LA MONOGRAPHIE ET DU CODE SUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES D'ORIGINE VÉGÉTALE (SUPPRESSION DU BLÉ)

*AVERTISSEMENT : La présente résolution modifie les résolutions suivantes :*

- OENO 28/2004, CODEX – MATIÈRES PROTÉIQUES D'ORIGINE VÉGÉTALE
- OIV-OENO 495-2013, MONOGRAPHIE SUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES D'ORIGINE VÉGÉTALE – MODIFICATION DE LA FICHE
- OENO 08/2004, COLLAGE À L'AIDE DE MATIÈRES PROTÉIQUES D'ORIGINE VÉGÉTALE
- OENO 567A-2016, DISTINCTION ENTRE ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

CONSIDÉRANT l'article 2, paragraphe iv de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

SUR PROPOSITION du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire » et du Groupe d'experts « Spécifications des produits œnologiques »,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire », notamment la recommandation sur le risque allergénique potentiel des protéines de blé comme agent de collage dans le vin,

CONSIDÉRANT le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire du CODEX Alimentarius – CXC 80-2020,

CONSIDÉRANT les résolutions de l'OIV OENO 08/2004 et OENO 567A-2016 relatives à l'utilisation des matières protéiques d'origine végétale comme agents de collage,

CONSIDÉRANT les résolutions de l'OIV OENO 28/2004 et OIV-OENO 495-2013 relatives à la monographie sur les matières protéiques d'origine végétale,

CONSIDÉRANT la résolution de l'OIV OIV-ECO 648-2020 relative à l'étiquetage des additifs et résidus potentiellement allergéniques,

CONSIDÉRANT que d'autres matières protéiques d'origine végétale que celles issues du blé sont disponibles pour l'usage concerné,

SUR PROPOSITION de la Commission « Œnologie »,

DÉCIDE de supprimer les protéines de blé comme agent de collage des monographies de l'OIV ainsi que de tous les documents de l'OIV, y compris le *Codex œnologique international*,

DÉCIDE de modifier les résolutions OENO 28/2004 et OIV-OENO 495-2013, et par conséquent la Partie I – Monographies, Matières protéiques d'origine végétale, COEI-1-PROVEG Matières protéiques d'origine végétale issues de blé, pois et pomme de terre, en supprimant le texte biffé comme suit :

## **TITRE : MATIÈRES PROTÉIQUES D'ORIGINE VÉGÉTALE ISSUES DE BLÉ, POIS ET POMME DE TERRE**

### **1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION**

Les matières protéiques d'origine végétale décrites dans cette monographie sont extraites de blé (~~Triticum vulgare~~), de pois (*Pisum sativum*) ou de pomme de terre (*Solanum tuberosum*). Elles sont composées principalement de protéines et peuvent contenir comme composantes minoritaires des hydrates de carbone (fibres, amidon, sucres), des matières grasses et des minéraux. Elles sont destinées à l'alimentation humaine.

DÉCIDE de supprimer la référence aux protéines de blé dans la résolution OIV 657A-2016 et de modifier la résolution 08/2004 « Collage à l'aide de matières protéiques d'origine végétale » en supprimant « Matières protéiques d'origine végétale issues du blé : auxiliaire technologique » pois, pomme de terre, en supprimant le texte biffé de la manière suivante :

La classification doit être lue de la manière suivante :

#### **Classification :**

- Matières protéiques d'origine végétale issues du pois : auxiliaire technologique
- Matières protéiques d'origine végétale issues de la pomme de terre : auxiliaire technologique