



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 29.7.2026
COM(2026) 407 final

ANNEX

ANNEXE

de la

Proposition de

DÉCISION DU CONSEIL

**relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein de
l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)**

ANNEXE

Les États membres de l'Union qui sont membres de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), agissant conjointement au nom de l'Union et sous réserve d'un éventuel réexamen futur à la lumière de nouveaux développements, soutiennent les projets de résolutions à l'étape 7 énumérés ci-après lors de l'assemblée générale de l'OIV qui se tiendra le 16 octobre 2026:

- OENO-MICRO 20-669A: Stabilisation microbiologique des moûts au moyen de champs électriques pulsés,
- OENO-MICRO 20-669B: Stabilisation microbiologique des vins au moyen de champs électriques pulsés,
- OENO-TECHNO 14-540B: pratiques œnologiques spécifiques pour les vins partiellement désalcoolisés, à la condition d'interpréter la section relative à l'«édulcoration» et en particulier la définition d'«addition d'édulcorants au vin désalcoolisé», comme étant limitées aux produits énumérés sous «Prescription»,
- OENO-TECHNO 14-544: Traitement par polydiméthylsiloxane — mise à jour du code international des pratiques œnologiques,
- OENO-TECHNO 20-672A: Traitement à la silice à structure mésoporeuse fonctionnalisée pour la stabilisation protéique des vins,
- OENO-TECHNO 21-706: Mise à jour de la fiche 3.3.13 «Traitement des vins à l'aide de mannoprotéines de levures»,
- OENO-TECHNO 23-730: limite de concentration de l'acide sorbique dans le vin,
- OENO-TECHNO 23-734: Traitement des moûts blancs par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène aux fins de l'élimination des composés polyphénoliques responsables du brunissement,
- OENO-TECHNO 23-735: Traitement des vins blancs par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène aux fins de l'élimination des composés polyphénoliques responsables du brunissement,
- OENO-TECHNO 25-761: Mise à jour de la fiche 3.4.21 «Activateurs de fermentation malolactique»,
- OENO-SPECIF 21-695: Monographie sur les résines chélatrices de styrène-divinylbenzène à groupe fonctionnel iminodiacétique,
- OENO-SPECIF 23-727: Mise à jour de la monographie sur l'acide citrique;
- OENO-SCMA 24-754: Méthode d'analyse pour la détermination du rapport isotopique du strontium ($^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$) dans les vins (méthode de type IV),
- SECSAN-SECUAL 23-722: Mise à jour de la classification des tanins œnologiques en tant qu'additifs ou auxiliaires technologiques.

Les États membres de l'Union qui sont membres de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), agissant conjointement au nom de l'Union et sous réserve d'un éventuel réexamen futur à la lumière de nouveaux développements, soutiennent le projet de résolution à l'étape 7 énuméré ci-après lors de l'assemblée générale de l'OIV qui se tiendra le 16 octobre 2026:

- OENO-TECHNO 14-540A: le traitement spécifique «6.34 Adjonction de glycérol» est supprimé du texte de la résolution.