



## **RESUMEN DE LAS RESOLUCIONES APROBADAS EN 2019 POR LA 17.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV, EN GINEBRA (SUIZA)**

LA 17.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), REUNIDA EL 19 DE JULIO DE 2019 EN GINEBRA (SUIZA), APROBÓ 18 RESOLUCIONES EN TOTAL.

### **Decisiones relativas a la viticultura y el medio ambiente**

- En el ámbito de la viticultura, la OIV aprobó la definición de “selección policlonal”, así como el procedimiento de la OIV para la recuperación y la conservación de la diversidad intravarietal y para la selección policlonal de variedades de vid con una gran variabilidad genética. El procedimiento se basa en los principios de la genética cuantitativa y la estadística (Resolución OIV-VITI 564B-2019).
- Definición y principios generales de la OIV en materia de viticultura de precisión. Esta resolución guarda relación con la necesidad de identificar y recopilar los protocolos técnicos y buenas prácticas sobre las técnicas de la viticultura de precisión, publicadas o por publicar. La viticultura de precisión se sirve de una serie de herramientas informáticas para entender la variabilidad de los sistemas de producción y cuantificar y cartografiar la variabilidad intraparcularia con objeto de ajustar la gestión a las necesidades reales de las distintas partes de la parcela (Resolución OIV-VITI 593-2019).



- La OIV aprobó una serie de recomendaciones relativas a los criterios mínimos para establecer un protocolo para la identificación de variedades. El objetivo de la resolución es armonizar los criterios internacionales para la identificación de variedades de vid. Dichos criterios se utilizan cuando sea necesario para el reconocimiento oficial y la inscripción de una variedad. El protocolo de la OIV también puede utilizarse para reexaminar denominaciones varietales existentes y definir los criterios de denominación de nuevas variedades. El protocolo describe los procedimientos técnicos indicados para la identificación de cualquier variedad de vid y establece una serie de pautas mínimas sobre los caracteres ampelográficos y genéticos (Resolución OIV-VITI 609-2019).

## **Decisiones relativas a las prácticas enológicas**

Se incorporaron al Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV varias resoluciones relativas a nuevas prácticas enológicas, en particular:

- La OIV decidió completar la práctica enológica relativa a la adición de taninos al mosto (Resolución OIV-OENO 612-2019) y a los vinos (Resolución OIV-OENO 613-2019) con nuevos objetivos. En particular, se añadieron objetivos relacionados con la actividad antioxidante y con la expresión del color como complemento a los relacionados con la estabilización proteica y la clarificación.
- Tratamiento de las uvas con ultrasonidos para favorecer la extracción de sus compuestos. Los objetivos de esta práctica son obtener un mosto con mayor concentración de compuestos fenólicos y otros compuestos de la uva y acortar el tiempo de maceración frente a los procesos tradicionales (Resolución OIV-OENO 616-2019).
- Actualización de la práctica enológica relativa a los activadores de fermentación mediante la adición de la celulosa alimentaria a los compuestos existentes (Resolución OIV-OENO 633-2019).



- Práctica enológica relativa a la desacidificación por bacterias lácticas. El objetivo de esta práctica es reducir la acidez total y la acidez real mediante el uso de bacterias lácticas de los géneros *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* y *Oenococcus*, a fin de elaborar vinos equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas y de obtener la degradación total o parcial del ácido málico por vía biológica (Resolución OIV-OENO 611-2019).
- Reducción de los microorganismos autóctonos en uvas y mostos mediante procesado por alta presión en discontinuo, con presiones superiores a 150 MPa. Los objetivos de esta práctica son (i) reducir la carga de microorganismos autóctonos, principalmente levaduras, (ii) reducir la cantidad de SO<sub>2</sub> utilizada en la elaboración de los vinos y (iii) acelerar la maceración en la elaboración de los vinos tintos (Resolución OIV-OENO 594A-2019).
- La OIV adoptó un nuevo límite sobre el uso de la carboximetilcelulosa en los vinos blancos. A partir de ahora, la dosis máxima de carboximetilcelulosa no deberá sobrepasar los 200 mg/L, frente a los 100 mg/L anteriores (Resolución OIV-OENO 586-2019).

## **Decisiones relativas a las especificaciones de los productos enológicos**

Se incorporaron al Codex Enológico Internacional las siguientes monografías:

- Actualización de la monografía sobre las soluciones coloidales de dióxido de silicio en relación con la formulación en forma de solución coloidal, dispersiones acuosas o polvo seco. También se actualizaron ciertas especificaciones sobre las características físicas y químicas (Resolución OIV-OENO 617-2019).
- Actualización de la monografía sobre el hidrogenosulfito de potasio en lo relativo a las características físicas y químicas (Resolución OIV-OENO 646-2019).



- Actualización de la monografía sobre la albúmina de huevo en lo relativo a las especificaciones sobre el extracto seco y el pH (Resolución OIV-OENO 650-2019).

## **Decisiones relativas a los métodos de análisis**

En esta sesión, también se aprobaron nuevos métodos de análisis que se incorporan a los métodos de análisis de la OIV, en particular:

- Actualización del método de determinación de ftalatos mediante la incorporación de una serie de parámetros de validación procedentes de un ensayo entre laboratorios. A partir de los resultados de los análisis de cada analito por separado, el método se debe considerar de tipo II o de tipo IV, según los resultados de reproducibilidad (Resolución OIV-OENO 596-2019).
- Método de determinación del poliaspartato de potasio en el vino por cromatografía de líquidos de alta resolución con detector de fluorescencia. Este método permite determinar el poliaspartato de potasio (PAK) en el vino en concentraciones superiores a 40 mg/L. El principio del método consiste en determinar el ácido aspártico en el vino por cromatografía con detector de fluorescencia, previa derivatización con *orto*-ftalaldehído, antes y después de una hidrólisis ácida. La diferencia entre el contenido de ácido aspártico de la muestra hidrolizada y el de la muestra no hidrolizada es indicativa de la cantidad de poliaspartato añadido (Resolución OIV-OENO 619-2019).
- Determinación del ácido acético en vinos por el método enzimático automatizado (Resolución OIV-OENO 621-2019). Este método permite determinar el ácido acético en vinos mediante un análisis enzimático específico en un analizador automático secuencial. El intervalo de medida validado en el estudio entre laboratorios va de 0,2 a 1,14 g/L de ácido acético. El principio del método se fundamenta en la transformación, en presencia de ATP, de ácido acético en acetilfosfato mediante una reacción catalizada por la acetato-quinasa.



- Determinación del ácido D-glucónico en vinos y mostos por método enzimático automático (Resolución OIV-OENO 622-2019). Este método permite determinar el ácido D-glucónico en vinos y mostos mediante un análisis enzimático específico en un analizador automático secuencial, con concentraciones del analito de 0,06 g/L a 5,28 g/L. El principio del método se fundamenta en la fosforilación del D-gluconato presente en la muestra durante una reacción enzimática catalizada por gluconato quinasa y en la oxidación del D-gluconato 6-fosfato en presencia de NADP para producir NADPH, cuya concentración corresponde a la del D-gluconato 6-fosfato y por tanto a la del ácido glucónico.

### **Decisiones relativas a los límites de contaminantes en los vinos**

- Por último, la OIV aprobó una reducción del límite de plomo en los vinos. Se fijó un nuevo límite de 0,10 mg/L para el vino elaborado a partir de la cosecha de 2019. Se fijó un límite de 0,15 mg/L para los vinos de licor elaborados a partir de la cosecha de 2019. El antiguo límite de 0,15 mg/L se aplica a vinos y vinos de licor elaborados con uvas cosechadas entre 2006 y 2018 (Resolución OIV-OENO 638-2019).

\* Muy pronto se podrán consultar en el sitio web de la OIV los textos completos de las resoluciones aprobadas por la 17.ª Asamblea General de la OIV.

Organización Internacional de la Viña y el Vino

Organización Intergubernamental

Creada el 29 de noviembre de 1924 • Refundada el 3 de abril de 2001

18, rue d'Aguesseau • 75008 París +33 1 44 94 80 80

[contact@oiv.int](mailto:contact@oiv.int)

[www.oiv.int](http://www.oiv.int)