



ZUSAMMENFASSUNG DER RESOLUTIONEN, DIE 2020 DURCH DIE 18. GENERALVERSAMMLUNG DER OIV VERABSCHIEDET WURDEN – PARIS (FRANKREICH)

DIE 18. GENERALVERSAMMLUNG DER INTERNATIONALEN ORGANISATION FÜR REBE UND WEIN (OIV), DIE AM 26. NOVEMBER 2020 IN PARIS (FRANKREICH) ZUSAMMENTRAF, VERABSCHIEDETE INSGESAMT **18 RESOLUTIONEN**.

Beschlüsse im Bereich Weinbau und Umwelt

- Im Bereich Weinbau nahm die OIV die allgemeinen Grundsätze der Durchführung einer Lebenszyklusanalyse (LCA) und der Mitteilung der Ergebnisse im Weinbausektor (**Resolution OIV-VITI 640-2020**) an. Die Mitgliedstaaten erkennen die Bedeutung der Bewertung des gesamten ökologischen Fußabdrucks der weinbaulichen Erzeugung, die darauf abzielt, geeignete Aktionspläne aufzustellen, und empfehlen, die Anwendung des Verfahrens der Lebenszyklusanalyse (LCA) als erfolgreichstes Instrument zur globalen und multikriteriellen Bewertung der Umweltauswirkungen von Produktsystemen zu fördern.
- Verabschiedung des Leitfadens der OIV zur Anwendung der Grundsätze des nachhaltigen Weinbaus (**Resolution OIV-VITI 641-2020**). Der Leitfaden ergänzt und aktualisiert alle Empfehlungen der OIV im Bereich der Nachhaltigkeit. In der Resolution werden Empfehlungen darüber abgegeben, wie eine Organisation des Weinbausektors die „Grundsätze des nachhaltigen Weinbaus“ (Resolution OIV-CST 518-2016) in ihren Tätigkeiten umsetzen und sich zu eigen machen kann.

Beschlüsse zu önologischen Verfahren

Der *internationale Kodex der önologischen Praxis* der OIV wird durch folgende Resolutionen zu neuen önologischen Verfahren ergänzt:

- Behandlung von Mosten durch Verwendung eines adsorbierenden kugelförmigen Granulats aus Styrol-Divinylbenzol (**Resolution OIV-OENO 614A-2020**) und von Weinen (**Resolution OIV-OENO 614B-2020**). Ziel dieser Behandlung ist die Ausschaltung der Wahrnehmung von als „muffig-erdig“ charakterisierten sensorischen Abweichungen durch



Reduzierung der Konzentration oder Beseitigung von Geosmin, das eine der hauptverursachenden Verbindungen ist.

- Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern (PEF) (**Resolution OIV-OENO 634-2020**). Das Verfahren beruht auf der diskontinuierlichen Anwendung von ausreichend hohen, gepulsten elektrischen Feldern (PEF) bei entrappten und eingemaischten Trauben und bewirkt die Permeabilisierung der Zellmembranen, insbesondere der Traubenhäute. Ziel dieser Behandlung ist es, die Extraktion von wertvollen Inhaltsstoffen wie Polyphenolen, hefeverfügbarem Stickstoff, Aromaverbindungen einschl. Vorstufen und anderen Stoffen zu erleichtern und zu erhöhen.
- Behandlung von Mosten durch kontinuierliche Hochdruckverfahren (UHPH) (**Resolution OIV-OENO 594B-2020**). Bei diesem Verfahren werden durch kontinuierliches Pumpen Drücke von 200 bis 400 MPa (2000–4000 bar) angewendet. Durch das UHPH-Verfahren werden Mikroorganismen (einschl. Sporen) als Folge der Einwirkung vollständig zerstört. Prall- und Scherkräfte sind hierbei entscheidend.
- Aktualisierung des önologischen Verfahrens in Bezug auf die Behandlung mit Cellulosegummi (Carboxymethylcellulose) durch Ausdehnung des Anwendungsbereichs auf Roséweine (**Resolution OIV-OENO 659-2020**)
- Leitfaden der OIV für die Identifizierung von Gefahren und kritischen Kontrollpunkten und ihre Beherrschung im Weinsektor (**Resolution OIV-OENO 630-2020**). Dieser Leitfaden soll dazu dienen, die Analyse von Gefahren zu harmonisieren und Anhaltspunkte für die Risikostufen und kritischen Kontrollpunkte in den Phasen der Weinbereitung zu geben. Der Leitfaden ist in jedem Land unter Berücksichtigung der Besonderheiten der weinbaulichen Erzeugung anzuwenden.
- Bestandsaufnahme der Praktiken zur Reduzierung der SO₂-Dosen in der Weinbereitung (**Resolution OIV-OENO 631-2020**). Diese Leitlinien enthalten Empfehlungen für die Handhabung des gesamten Weinbereitungsprozesses, von der Rebe bis zur Flasche, um den Einsatz von SO₂ zu reduzieren, ohne die Qualität des Weins im Hinblick auf seine sensorischen Eigenschaften und die mikrobiologische Stabilität zu beeinträchtigen.

Beschlüsse zu Spezifikationen önologischer Erzeugnisse

Der Internationale Önologische Kodex wird durch folgende Monographien ergänzt:



- Monographie über adsorbierendes kugelförmiges Granulat aus Styrol-Divinylbenzol in Ergänzung zu den entsprechenden önologischen Verfahren (**Resolution OIV-OENO 643-2020**). Die Monographie umfasst detaillierte Spezifikationen wie die Partikelgröße des Granulats, die 600 - 750 Mikrometer beträgt, und die Migrationsgrenzwerte.
- Monographie über Calciumsulfat, das für die Säuerung von Most bei der Herstellung von Likörweinen verwendet wird (**Resolution OIV-OENO 644-2020**). Die Monographie umfasst detaillierte Spezifikationen.
- Aktualisierung der Monographie über Kaliumpolyaspartat in Bezug auf die Methode zur Bestimmung der mittleren molaren Masse (Resolution OIV-OENO 645-2020)

Beschlüsse zu Analysemethoden

Folgende neue Analysemethoden werden in die Sammlung der Analysemethoden der OIV aufgenommen:

- Quantitative Bestimmung von Glukose, Apfelsäure, Essigsäure, Fumarsäure, Shikimisäure und Sorbinsäure in Wein durch kernmagnetische Resonanzspektroskopie (^1H NMR) (**Resolution OIV-OENO 618-2020**). Bei dieser Typ IV-Methode wird die Probe nach Verdünnung mittels ^1H NMR gemessen.
- Bestimmung von Alkylphenolen in Wein mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS oder GC-MS/MS) (**Resolution OIV-OENO 620-2020**). Die Methode beschreibt zum einen die Analyse mittels Gaschromatographie gekoppelt mit Massenspektrometrie (GC-MS) und zum anderen die Analyse mittels Gaschromatographie gekoppelt mit Tandem-Massenspektrometrie (GC-MS/MS). Die Probe wird im Headspace durch Festphasen-Mikroextraktion (SPME) extrahiert.

Beschlüsse im Bereich Wirtschaft und Recht

- Die OIV hat die Definition von durch Mazeration gewonnenem Weißwein festgelegt (**Resolution OIV-ECO 647-2020**). Dieser Weißwein wird durch die alkoholische Gärung eines Mostes gewonnen, der mit dem Traubentrester einschl. Schalen, Fruchtfleisch, Kernen und eventuell Stielen längere Zeit in Kontakt ist. Die Mazerationdauer beträgt mindestens einen Monat. Durch Mazeration gewonnener Weißwein zeichnet sich durch eine orange-gelbe Farbe und einen Tanningeschmack aus. Diese neue Definition wird die Differenzierung und Aufwertung von Weinen ermöglichen, die nach althergebrachten Methoden hergestellt werden, wie zum Beispiel die im Quevri ausgebauten georgischen Weine.



- Aktualisierung der internationalen Norm für die Kennzeichnung von Weinen in Bezug auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und potentiell allergenen Rückständen (**Resolution OIV-ECO 648-2020**) sowie auf die Angabe des Alkoholgehalts und die Vereinfachung der Empfehlungen zu den Modalitäten der Kontrolle des Nennvolumens (**Resolution OIV-ECO 649-2020**). Von der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und potentiell allergenen Rückstände sind folgende Stoffe betroffen:
 - Rückstände von proteinhaltigen Schönungsmitteln in Wein (Milch, Milchprodukte, Ei und Eiprodukte, Weizenproteine), wenn ihr Vorhandensein im Enderzeugnis durch eine Analysemethode nachgewiesen werden kann, die den in der Methode OIV-MA-AS315-23 festgelegten Kriterien entspricht,
 - Sulfite ab einer Konzentration von 10 mg/L.

Zur Angabe des Alkoholgehalts und zu den Modalitäten der Kontrolle des Nennvolumens wird folgendes empfohlen:

- Festlegung der Form der Angabe des Alkoholgehalts und insbesondere der Zahl der zu verwendenden Dezimalstellen,
- Vereinfachung des Textes der internationalen Norm für die Kennzeichnung von Weinen durch Streichung der Modalitäten der Kontrolle und Probenahme durch einen Verweis auf die Normen der OIML.

Beschlüsse im Bereich Sicherheit und Gesundheit

- Die OIV verabschiedete Leitlinien für die Bewertung physikalischer Behandlungen von Trauben und Traubenerzeugnissen (**Resolution OIV-SECSAN 664-2020**). Die Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“ der OIV verfügt somit über ein Verfahren zur Bewertung physikalischer Verfahren, die als neue önologische Praktiken vorgeschlagen werden.

* Die vollständigen Texte der von der 18. Generalversammlung der OIV angenommenen Resolutionen sind in Kürze auf der OIV-Website abrufbar.

Internationale Organisation für Rebe und Wein

Zwischenstaatliche Organisation

Gegründet am 29. November 1924 • Neugegründet am 3. April 2001

35, rue de Monceau • 75008 Paris +33 1 44 94 80 80

contact@oiv.int

www.oiv.int