RESOLUTION OIV-OENO 712A-2024

HÄUFIG VERWENDETE PARAMETER ZUR ANALYSE VON WEINEN UND SCHAUMWEINEN

Hinweis: Folgende Resolution wird durch die vorliegende Resolution geändert:
- AG 2/88-OEN

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

GESTÜTZT auf die Resolution OENO 88/2 von 1988 über die Änderung der *Sammlung Internationaler Analysemethoden für Wein und Most* zur Aufnahme von Regeln für die Anwendung von Analysemethoden und Vorlagen für die Berichterstattung über Analyseergebnisse,

IN DER ERWÄGUNG, dass es Aufgabe der OIV ist, zur internationalen Harmonisierung der bestehenden Praktiken und Normen beizutragen, um die Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung von Weinbauerzeugnissen zu verbessern, sowie zur Berücksichtigung der Verbraucherinteressen beizutragen,

GESTÜTZT auf die Arbeiten des Codex Alimentarius, insbesondere auf folgende Leitlinien: „Grundsätze der Kontrolle und Zertifizierung bei der Ein- und Ausfuhr von Lebensmitteln (CXG 20-1995)“, „Leitlinien für Systeme zur Kontrolle von Lebensmitteleinfuhren (CXG 47-2003)“, und „Leitlinien für die Gestaltung, Er- und Ausstellung sowie die Verwendung allgemeiner amtlicher Zertifikate (CXG 38-2001)“,

GESTÜTZT auf die diesbezüglichen Arbeiten der Unterkommission „Analysemethoden“,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission „Önologie“, den Teil der Resolution OENO 88/2 von 1988, der sich auf Anhang B der *Sammlung Internationaler Analysemethoden für Wein und Most* bezieht und die Regeln für die Anwendung von Analysemethoden und die Berichterstattung über Analyseergebnisse betrifft, wie folgt zu ersetzen:

Beglaubigte Ausführung Dijon, 18. Oktober 2024
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
John BARKER

© OIV 2024

Häufig verwendete Parameter zur Analyse von Weinen und Schaumweinen

A. Anwendungsbereich

Abgabe von Empfehlungen für Analysenzertifikate, die bestimmte Aspekte von Weinen und Spezialweinen betreffen, wie in Teil C des vorliegenden Dokuments dargelegt

B. Regeln für die Anwendung von Analysemethoden

Für die Festlegung der Parameter sollten vorrangig folgende Analysemethoden angewendet werden:

1. Methoden, die von der OIV angenommen und in der Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most der OIV veröffentlicht wurden,
2. Von der Internationalen Organisation für Normung (ISO) angenommene Methoden,
3. Von anderen Normungsorganisationen angenommene Methoden.

C. Häufig verwendete Parameter zur Analyse von Weinen und Schaumweinen

Parameter, die zur Analyse von Weinen und Schaumweinen häufig verwendet werden, sind wesentliche Analyseparameter, anhand derer hinreichend sichergestellt werden kann, dass die Produktmerkmale den Definitionen und önologischen Verfahren der OIV entsprechen. Diese Parameter können als Grundlage für den Handel oder Handelsgeschäfte dienen.

Die Mitgliedstaaten können je nach eigenen Anforderungen andere Parameter verwenden.

D. Analyseparameter

Zu den häufig verwendeten Analyseparametern für Weine und Schaumweine gehören:

- Dichte bei 20 °C (g/cm^3)
- Alkoholgehalt in Volumenprozent bei 20 °C (% vol) (g/L)

Beglaubigte Ausführung Dijon, 18. Oktober 2024
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
John BARKER

© OIV 2024

- Summe von Glucose und Fructose (g/L)
- Gesamtschwefeldioxid, mg/L
- Gesamtsäuregehalt (meq/L) oder (g Weinsäure/L) oder (g Schwefelsäure/L)[1]
- Flüchtige Säure (meq/L) oder (g Schwefelsäure/L) oder (g Essigsäure/L) [2]
- pH
- Wert
- Messung des Kohlendioxidüberdrucks (bar) in Schaumweinen
- Saccharose in Schaumweinen und Perlweinen (g/L)

---

[1] gemäß der Beschreibung in der Methode OIV-MA-AS313-01 Gesamtsäuregehalt

[2] Die flüchtigen Säuren setzen sich aus den Homologen der Essigsäure zusammen, die im Wein in freier oder gebundener Form enthalten sind (siehe Methode OIV-MA-AS313-02 Flüchtige Säure).

Beglaubigte Ausführung Dijon, 18. Oktober 2024
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
John BARKER

© OIV 2024