2.3 Información sobre las sustancias[1] que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras

Deberá indicarse en el etiquetado de los vinos la presencia de aquellas sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras.

Las sustancias de interés son:

- los residuos de las proteínas usadas en la clarificación del vino (leche, productos que contengan leche, huevos y productos que contengan huevos y proteínas del trigo), si se detectan en el producto final mediante un método de análisis que se ajuste a los criterios establecidos por el método OIV-MA-AS315-23,
- los sulfitos, si aparecen en concentraciones de 10 mg/L o más.”

[1] Por *sustancia* se entiende todo alimento, ingrediente o coadyuvante de elaboración.