RESOLUCIÓN OIV-SECSAN 664-2020

DIRECTRICES DE LA OIV PARA LA EVALUACIÓN DE LOS TRATAMIENTOS FÍSICOS DE LA UVA Y SUS DERIVADOS

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO EL ARTÍCULO 2, párrafo 2 a) del Acuerdo del 3 de abril de 2001, por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que determina las actividades de la Organización:

“promueve y orienta las investigaciones y experimentaciones científicas y técnicas a fin de satisfacer las necesidades expresadas por sus miembros, evalúa los resultados recurriendo a expertos cualificados, cuando es necesario, y asegura su eventual difusión por los medios apropiados”,

CONSIDERANDO el artículo 2, párrafo 2 g) del Acuerdo el 3 de abril de 2001, “participa en la protección de la salud de los consumidores y contribuye a la seguridad sanitaria de los alimentos”,

CONSIDERANDO las acciones mencionadas en el Plan Estratégico 2020-2024 de la OIV,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Seguridad Alimentaria” que indican que las delegaciones estuvieron de acuerdo en que dicho Grupo de expertos debía elaborar guías para la evaluación de los tratamientos físicos de los productos vitivinícolas,

DECIDE, a propuesta de la Comisión IV “Seguridad y Salud”, adoptar las siguientes “Directrices de la OIV para la evaluación de los tratamientos físicos de la uva y sus derivados”.

Directrices de la OIV para la evaluación de los tratamientos físicos de la uva y sus derivados

1.er caso: el tratamiento físico ya se encuentra adoptado por la OIV

No es preciso presentar un expediente adicional, excepto cuando haya nuevos datos relacionados con la inocuidad que hagan necesaria una reevaluación.

2.° caso: el tratamiento físico no se encuentra previamente adoptado por la OIV

El Grupo de expertos de la OIV “Seguridad Alimentaria” evalúa el proceso aplicado en el tratamiento (por ej., UV, microondas, altas presiones, radiaciones, campos pulsantes, etc.)

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2020

A. El tratamiento físico se admite para otros alimentos (agua, otras bebidas alcohólicas)

Se deberá presentar la siguiente información:

Objetivos del tratamiento y mecanismos de acción

El solicitante deberá brindar información acerca de los objetivos y los mecanismos de acción del tratamiento físico.

Contexto normativo

Seguridad y eficacia

Eficacia del método

El solicitante o la delegación interesada deberá facilitar los resultados de la eficacia del método en las dosis de empleo más bajas y más altas.

Seguridad de los métodos

El solicitante o la delegación interesada deberá especificar los porcentajes de los compuestos que pueden ser liberados durante el tratamiento físico; en primer lugar, de la uva o de sus derivados y, en segundo lugar, del equipo eventualmente utilizado durante el tratamiento físico que entre en contacto con la uva o sus derivados.

Todos los métodos deberán demostrar el cumplimiento de la normativa o las prácticas sanitarias.

Seguridad del equipo utilizado para el mantenimiento

El solicitante o la delegación interesada deberá proporcionar una lista de los productos y protocolos de gestión y mantenimiento recomendados.

Riesgo de formación de subproductos indeseados relacionados con la aplicación del método

El solicitante o la delegación interesada deberá proporcionar información sobre el riesgo de formación de compuestos indeseados.

El solicitante o la delegación interesada deberá presentar los resultados de las pruebas realizadas que evalúen los posibles efectos del método empleado en la uva y sus derivados y la eventual aparición de subproductos indeseados.

El solicitante o la delegación interesada deberá indicar métodos analíticos para evaluar los eventuales compuestos liberados o los productos de combinación formados durante el proceso. Cuando sea posible, dichos métodos analíticos se deben validar para la matriz de mosto o vino.

Los materiales que entren en contacto con la uva y sus derivados deben garantizar la ausencia de moléculas indeseadas que migren y degraden la calidad y la inocuidad de

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2020

la uva y sus derivados. Todos los equipos o medios de tratamiento que entren en contacto con la uva y sus derivados deberán cumplir una serie de requisitos, en particular:

- pruebas microbiológicas,
- ensayo de migración,
- compuestos indeseados,
- neogénesis de los compuestos.

Control de las condiciones operativas

El solicitante o la delegación interesada deberá proporcionar información sobre las condiciones específicas para el uso de los materiales y equipos relativas a la seguridad de los operarios.

Precauciones del control

El solicitante o la delegación interesada deberá proporcionar información sobre los compuestos relevantes antes, durante y después del tratamiento y los puntos críticos para controlar los parámetros operativos del proceso (flujo, consumo eléctrico, etc.) (ver concepto APPCC).

En particular, en relación con la sostenibilidad, se deberán indicar el destino de las eventuales emisiones y residuos, y posibles soluciones para respetar el medio ambiente.

B. El tratamiento físico no se admite para otros alimentos (agua, otras bebidas alcohólicas)

SECUAL no tiene competencia para realizar la evaluación. Se rechaza la solicitud.

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2020