

## **RESOLUCIÓN OIV-CST 668-2022**

### **OPINIÓN DE LA OIV CON RESPECTO AL EXTRACTO SECO TOTAL**

#### **(Extracto seco total, extracto seco total sin azúcares y extracto residual)**

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, apartado 2, inciso iv), del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO la decisión de la Mesa Ejecutiva de la OIV en su sesión del 17 de octubre de 2019,

CONSIDERANDO la decisión del Comité Ejecutivo de no aplicar el procedimiento acelerado en virtud del artículo 21 del Reglamento Interno,

CONSIDERANDO que históricamente, el extracto seco se ha utilizado de vez en cuando como indicador de ciertas prácticas no permitidas,

CONSIDERANDO que el extracto seco puede utilizarse junto con otros parámetros para evaluar la calidad de los vinos y posibles fraudes,

CONSIDERANDO la opinión de los expertos de la Subcomisión “Métodos de Análisis” de la OIV, en su sesión de abril de 2019, quienes indicaron que el análisis del extracto seco de vinos todavía se considera para la detección de fraudes en algunos países, siendo entendido que el límite mínimo de materia seca total si se considera de forma aislada es un parámetro obsoleto en este contexto,

A PROPUESTA de la Subcomisión “Métodos de Análisis”,

DECIDE completar el anexo D del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos con la siguiente opinión:

#### **Extracto seco (extracto seco total, también llamado materia seca total, extracto seco sin azúcar, también llamado extracto no reductor, y extracto residual)**

El extracto seco de mostos y vinos incluye toda la materia que no es volátil cuando se mide en condiciones físicas específicas. Estas condiciones físicas deben ser tales que la materia que forma el extracto seco sufra la menor alteración posible mientras se realiza el análisis.

El extracto seco total, el extracto seco sin azúcar y el extracto residual se definen y miden como se describe en el Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos de la OIV en el Método OIV-MA-AS2-03A y el Método OIV-MA-AS2-03B.

El valor obtenido para el extracto seco depende únicamente de una medición física de compuestos no volátiles de mostos y vinos (azúcares, ácidos, minerales...) que varían de una cosecha a otra, de un lugar de cosecha a otro, podrían verse afectados por las condiciones climáticas y prácticas de riego estacionales y regionales, y también está influenciado por el proceso de elaboración del vino, incluido el uso de aditivos permitidos.

Por lo tanto, no es posible establecer valores de referencia fijos que permitan detectar fraudes del vino solamente a través de la medición de extracto seco total o, materia seca total, extracto seco sin azúcar o extracto residual, mientras que se puede utilizar junto con otros parámetros para evaluar un posible fraude.

La OIV declara que solamente la medición del extracto seco total, la materia seca total, el extracto seco sin azúcar o el extracto residual, si se considera de forma aislada, no es suficiente para la detección de posibles fraudes.