

## RESOLUCIÓN OIV-VITI 678A-2022

### DEFINICIÓN DE LA OIV DE NÉCTAR DE UVA Y NÉCTAR DE UVA GASIFICADO

LA ASAMBLEA GENERAL,

A propuesta de la Comisión I “Viticultura” y de la Subcomisión “Uvas de Mesa, Pasas y Productos no Fermentados de la Vid”,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 iii del Acuerdo del 3 de abril de 2001, por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino, y habida cuenta del eje I del Plan Estratégico 2020-2024 de la OIV, en el que se prevé “fomentar una vitivinicultura respetuosa con el medio ambiente”,

VISTO el Plan Estratégico 2020-2024 de la OIV, en particular el eje IV, “Continuar desarrollando un marco normativo armonizado”, y los subapartados A.1, “Elaborar recomendaciones para definir las diferentes categorías de productos vitícolas”, y A.2, “Elaborar recomendaciones en materia de etiquetado y presentación de los productos vitivinícolas”,

CONSIDERANDO los trabajos presentados durante las reuniones de la Subcomisión “Uvas de Mesa, Pasas y Productos no Fermentados de la Vid”,

CONSIDERANDO la Resolución AG 18/73 OEN, en la que se establecen, entre otras, las definiciones de zumo de uva y zumo de uva concentrado,

CONSIDERANDO la norma CODEX STAN 247-2005, “Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas”,

CONSIDERANDO la necesidad de establecer definiciones apropiadas de los productos vitivinícolas con vistas a una armonización internacional en términos jurídicos y normativos, y para mejorar el desarrollo y la comercialización de los productos vitivinícolas,

DECIDE incorporar las siguientes definiciones en el capítulo 6 de la parte I del Código Internacional de Prácticas Enológicas:

#### **I.6.12. Néctar de uva**

El néctar de uva es una bebida no fermentada (clarificada o con pulpa) para consumo directo<sup>[1]</sup>, obtenida por adición de agua potable y/o azúcares\* y/o miel\*\* y/o jarabes\*\*\* y/o edulcorantes\*\*\*\* (en una cantidad no superior al 20% en peso respecto al peso total del producto acabado) y/o vitaminas y minerales a los

siguientes productos de la vid: zumo de uva<sup>[2]</sup>, zumo de uva concentrado<sup>2</sup>, zumo de uva deshidratado<sup>[3]</sup>, zumo de uva extraído con agua<sup>3</sup>, puré de uva<sup>3</sup>, puré de uva concentrado<sup>3</sup> o una mezcla de ellos. Se pueden añadir exclusivamente las sustancias aromáticas extraídas de la uva y obtenidas por medios físicos adecuados. El néctar de uva debe contener, como mínimo, un 50% de zumo de uva y/o puré de uva (% del volumen de producto acabado).

Para el néctar de uva, el agua potable utilizada en la reconstitución debe cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos en la última edición de las Guías para la calidad del agua de consumo humano de la Organización Mundial de la Salud.

\* Azúcares: deben ser los enumerados en la norma CODEX STAN 247-2005 (sacarosa, dextrosa anhidra, glucosa y fructosa).

\*\*Miel: con arreglo a la norma CODEX STAN 12-1981.

\*\*\* Jarabes: según se definen en la Norma para los azúcares del Codex Alimentarius, deben ser los enumerados en la norma CODEX STAN 247-2005 (sacarosa líquida, solución de azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, azúcar de caña líquido, isoglucosa y jarabe con alto contenido de fructosa).

\*\*\*\* Edulcorantes: según la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Se incluyen entre los edulcorantes productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (p. ej., el acesulfamo de potasio) y/o de polioles (p. ej., el sorbitol) que pueden contener otros aditivos y/o ingredientes nutritivos, tales como hidratos de carbono. Los productos, que se venden al consumidor final, pueden presentarse en polvo o en forma sólida (p. ej., tabletas, terrones) o líquida.

### **I.6.13. Néctar de uva gasificado**

El néctar de uva gasificado es una bebida sin fermentar para consumo directo, producida con arreglo a la definición de néctar de uva, a la que se le añade dióxido de carbono.

---

<sup>[1]</sup> No utilizada para el proceso de vinificación.

<sup>[2]</sup> Con arreglo a la resolución OIV 18/73.

<sup>[3]</sup> Con arreglo a las definiciones de la norma CODEX STAN 247-2005.