RESOLUCIÓN OIV-SECSAN 709-2022

ACTUALIZACIÓN DE LA RESOLUCIÓN OIV/OENO 427/2010 SOBRE LOS CRITERIOS PARA LA CUANTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

ATENCIÓN: Esta resolución modifica la siguiente resolución:
- OIV/OENO 427/2010

La ASAMBLEA GENERAL,

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

A PROPUESTA de la Subcomisión “Métodos de Análisis”,

CONSIDERANDO que las actividades de la OIV tienen por objeto participar en la protección de la salud de los consumidores y contribuir a la seguridad sanitaria de los alimentos,

CONSIDERANDO la Resolución OIV-OENO-SECSAN 520-2014, “Código de buenas prácticas de clarificación del vino aplicable al utilizar agentes clarificantes de origen proteico y potencialmente alergénicos (caseína y clara de huevo)”,

CONSIDERANDO la Resolución OENO-COMEX 502-2012, “Revisión de los límites de detección y de los límites des cuantificación de los residuos potencialmente alérgenos de proteínas de clarificación en el vino”,

CONSIDERANDO que estos criterios deben revisarse a la luz de las decisiones de otros organismos internacionales,

RECONOCIENDO que no se han definido métodos específicos para la determinación de los agentes de clarificación proteicos en el vino y que varios métodos ELISA ya están disponibles y pueden emplearse,

DECIDE modificar la Resolución OIV-OENO 427-2010, “Criterios para los métodos de cuantificación de los residuos, potencialmente alergénicos, de proteínas usadas en la clarificación de los vinos”; en particular, la tabla 1, “Criterios de eficacia para los métodos de análisis de los residuos, potencialmente alergénicos, de las proteínas usadas en la clarificación de los vinos”, incluida la eliminación de la parte que se indica a continuación en negrita y cursiva en la fila “Aplicabilidad”.

Tabla 1: Criterios de eficacia para los métodos de análisis de los residuos, potencialmente alergénicos, de las proteínas usadas en la clarificación de los vinos

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022

Parámetros	Valor y comentarios
Aplicabilidad	Válido para determinar agentes clarificantes en el vino
Límite de detección	(en mg/L) Caseína-caseinatos: al menos 0,25 Ovoalbúmina: al menos 0,25 Cola de pescado: al menos 0,25 Lisozima: al menos 0,25
Límite de cuantificación	(en mg/L) Caseína-caseinatos: al menos 0,5 mg/L Cola de pescado: al menos 0,5 mg/L Lisozima: al menos 0,5 mg/L Ovoalbúmina: al menos 0,5 mg/L
Precisión	HORRAT inferiores o iguales a 2 en el ensayo colaborativo de validación
Recuperación	80 % - 105 % (según lo señalado en el ensayo colaborativo)
Especificidad	Sin interferencias de la matriz
Veracidad	$\lvert\bar{x} - m\rvert < 1{,}96 * \sqrt{S_{R(lab)^2} - S_{r(lab)^2} * (1 - 1/n)}$ donde *m* es el valor certificado del material vínico de referencia y $\bar{x}$ es la media de *n* mediciones del compuesto para este vino realizadas en el mismo laboratorio. *Sr (lab)* son desviaciones típicas calculadas a partir de los resultados obtenidos en el mismo laboratorio en condiciones de repetibilidad. S_R*(lab)* son desviaciones típicas calculadas a partir de los resultados obtenidos en diferentes laboratorios en condiciones de reproducibilidad.

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022