

RESOLUCIÓN OIV-VITI 678B-2025

DEFINICIÓN DE LA OIV DE ZUMO DE UVA RECONSTITUIDO

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 iv 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 2025-2029 de la OIV y, en particular, la prioridad científica 4, “Apoyar todos los productos vitivinícolas”, y el área de interés 4.1, “Asegurar una cobertura coherente de los trabajos de la OIV respecto de uvas de mesa, pasas, zumos de uva y néctares de uva”,

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 del Código Internacional de Prácticas Enológicas, en la que se establecen las definiciones de zumo de uva y zumo de uva concentrado,

CONSIDERANDO los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC47) de noviembre de 2024, relativos a la enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005),

CONSIDERANDO la necesidad de establecer las 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 la siguiente definición en el capítulo 6 de la parte I del Código Internacional de Prácticas Enológicas:

6.14. Zumo de uva reconstituido

El zumo de uva reconstituido es una bebida obtenida por dilución de zumo de uva concentrado con agua potable. El valor mínimo de los sólidos solubles del zumo de uva reconstituido debe ser de 16 π °Bx para *Vitis vinifera* L. o sus híbridos.

Puede aplicarse un nivel mínimo de grados Brix de 14 al zumo (jugo) de uva de *Vitis labrusca* y sus híbridos producidos en condiciones edafoclimáticas específicas,

siempre que se apoye con datos nacionales sobre composición y esté en consonancia con la aplicación de la legislación nacional del país importador. En condiciones edafoclimáticas específicas, el nivel de grados Brix para el zumo (jugo) de uva de *Vitis labrusca* y sus híbridos puede en algunos años estar por debajo de 16. El zumo (jugo) reconstituido deberá cumplir la metodología sobre autenticidad que figura en la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) y el nivel de grados Brix corresponderá al nivel de grados Brix expresado del zumo (jugo) de *Vitis labrusca* y sus híbridos empleado para hacer el concentrado.

Para el zumo de uva reconstituido, 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.