



RESUMEN DE LAS RESOLUCIONES APROBADAS EN 2020 POR LA 18.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV - PARÍS (FRANCIA)

LA 18.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), REUNIDA EL 26 DE NOVIEMBRE DE 2020 EN PARÍS (FRANCIA), HA APROBADO **18 RESOLUCIONES**.

Decisiones relativas a la viticultura y el medio ambiente

- En el ámbito de la viticultura, la OIV ha aprobado los principios generales para la realización de análisis del ciclo de vida en el sector vitivinícola y la comunicación de los resultados (**Resolución OIV-VITI 640-2020**). Los Estados miembros de la OIV reconocen la importancia de evaluar la huella ambiental global de la producción vitivinícola con el fin de elaborar planes de acción adecuados y recomiendan aplicar una metodología basada en el análisis del ciclo de vida (ACV), la herramienta más eficaz para la evaluación global y multicriterio del impacto ambiental de los sistemas de productos.
- Guía de la OIV de aplicación de los principios de la vitivinicultura sostenible (**Resolución OIV-VITI 641-2020**). Esta guía completa y actualiza las recomendaciones de la OIV en materia de sostenibilidad. Esta resolución recoge una serie de recomendaciones para aquellas organizaciones del sector vitivinícola que quieran adoptar y trasladar los Principios Generales para una Vitivinicultura Sostenible (Resolución OIV-CST 518-2016) a sus actividades.

Decisiones relativas a las prácticas enológicas

Se incorporan al Código Internacional de Prácticas Enológicas varias resoluciones relativas a nuevas prácticas enológicas, en particular:

- Tratamiento del mosto (**Resolución OIV-OENO 614A-2020**) y del vino (**Resolución OIV-OENO 614B-2020**) con microesferas adsorbentes de estireno-divinilbenceno. El objetivo de este tratamiento es eliminar la percepción de desviaciones organolépticas de tipo mohoso-terroso mediante la reducción de la concentración de geosmina, una de las principales moléculas responsables de dichas desviaciones, o mediante su eliminación.
- Tratamiento de las uvas mediante pulsos eléctricos (PEF) (**Resolución OIV-OENO 634-2020**). Esta práctica consiste en aplicar



a la uva despalillada y estrujada campos eléctricos pulsados (PEF) de una intensidad suficiente para provocar la permeabilización de las membranas celulares, en particular de los hollejos. El objetivo del tratamiento es facilitar y aumentar la extracción de sustancias de interés, en particular polifenoles, nitrógeno asimilable por las levaduras, compuestos aromáticos y sus precursores, y otras sustancias.

- Tratamiento del mosto mediante procesado por alta presión en continuo (UHPH) (**Resolución OIV-OENO 594B-2020**). Esta práctica consiste en la aplicación de presiones de entre 200 MPa y 400 MPa (2000-4000 bar) en continuo, mediante bombeo a alta presión. La UHPH elimina los microorganismos (incluidas las esporas) principalmente mediante eliminación total por impacto. En la UHPH, es decisivo el efecto de las fuerzas de impacto y de cizallamiento.
- Actualización de la práctica enológica relativa al tratamiento con gomas de celulosa (carboximetilcelulosa) para ampliar el ámbito de aplicación a los vinos rosados (**Resolución OIV-OENO 659-2020**).
- Guía de la OIV para el análisis y gestión de peligros y puntos críticos de control en el sector vitivinícola (**Resolución OIV-OENO 630-2020**). Esta guía tiene por objeto armonizar el análisis de los peligros y ofrecer ejemplos orientativos sobre el nivel de riesgo y los puntos críticos de control que pueden aparecer en las etapas de elaboración del vino. En cada país, el sector vitivinícola debe aplicarla con arreglo a las particularidades de su producción.
- Inventario de las prácticas de reducción de las dosis de SO₂ en la vinificación (**Resolución OIV-OENO 631-2020**). En estas directrices se incluyen recomendaciones para la gestión de todas las etapas de la elaboración del vino, desde el viñedo a la botella, con objeto de reducir el uso de SO₂ sin comprometer la calidad del vino (características organolépticas y estabilidad microbiológica).

Decisiones relativas a las especificaciones de los productos enológicos

Se incorporan al Codex Enológico Internacional las siguientes monografías:

- Monografía sobre las microesferas adsorbentes de estireno-divinilbenceno (**Resolución OIV-OENO 643-2020**), que complementa a las prácticas enológicas correspondientes. En esta monografía se incluyen, entre otras especificaciones, el tamaño de las microesferas adsorbentes (entre 600 y 750 micrómetros) y los límites de migración específica.



- Monografía sobre el sulfato de calcio, que se utiliza para acidificar el mosto en la producción de vinos de licor (**Resolución OIV-OENO 644-2020**). En esta monografía se incluyen las especificaciones del producto.
- Actualización de la monografía sobre el poliaspartato de potasio para incorporar el método de determinación de la masa molecular media (**Resolución OIV-OENO 645-2020**).

Decisiones relativas a los métodos de análisis

En la misma sesión, se han aprobado nuevos métodos de análisis que se incorporan a los métodos de análisis de la OIV, en particular:

- Cuantificación de la glucosa, el ácido málico, el ácido acético, el ácido fumárico, el ácido siquímico y el ácido sórbico en el vino mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear cuantitativa (RMN-¹H) (**Resolución OIV-OENO 618-2020**). Se trata de un método de tipo IV que consiste analizar la muestra por RMN-¹H, previa dilución.
- Determinación de alquifenoles en vinos por cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GC-MS o GC-MS/MS) (**Resolución OIV-OENO 620-2020**). Este método se describe la determinación por cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GC-MS) y la determinación por cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas en tándem (GC-MS/MS). La muestra se extrae en espacio de cabeza por microextracción en fase sólida (SPME).

Decisiones relativas a la economía y el derecho

- La OIV ha aprobado la definición de *vino blanco con maceración* (**Resolución OIV-ECO 647-2020**). Se trata de un vino blanco obtenido por fermentación alcohólica de un mosto en contacto prolongado con el orujo de la uva, incluidos hollejos, pulpas, pepitas y, a veces, escobajos. La duración mínima de la fase de maceración es de un mes. El vino blanco con maceración puede caracterizarse por su color anaranjado-ambarino y su sabor tánico. Esta nueva definición permitirá diferenciar y poner en valor los vinos elaborados por métodos ancestrales, como, por ejemplo, los vinos de *kvevri* georgianos.
- Actualización de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos en lo que respecta, por un lado, al etiquetado de los aditivos y residuos potencialmente alergénicos (**Resolución OIV-ECO 648-2020**) y, por otro, a la indicación del grado alcohólico y la



simplificación de las recomendaciones relativas a los métodos de control del volumen nominal (**Resolución OIV-ECO 649-2020**). En cuanto al etiquetado de los aditivos y residuos potencialmente alergénicos, las sustancias de interés son las siguientes:

- los residuos de las proteínas usadas en la clarificación del vino (leche, productos que contengan leche, huevos y productos que contengan huevos), si pueden detectarse en el producto final mediante un método de análisis que se ajuste a los criterios establecidos por el método OIV-MA-AS315-23,
- los sulfitos, si aparecen en concentraciones de 10 mg/L o más.

Las recomendaciones relativas a la indicación del GAV y los métodos de control del volumen nominal consisten en:

- definir el formato de la indicación del GAV y el número de cifras decimales que se pueden utilizar,
- simplificar el texto de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos eliminando los métodos de control y de muestreo y mencionando las normas de la OIML.

Decisiones relativas a la seguridad y la salud

- Por último, la OIV ha aprobado las directrices de la OIV para la evaluación de los tratamientos físicos de la uva y sus derivados (**Resolución OIV-SECSAN 664-2020**). De este modo, el Grupo de expertos “Seguridad Alimentaria” dispone de un procedimiento para evaluar los tratamientos físicos propuestos como nuevas prácticas enológicas.

* Los textos completos de las resoluciones aprobadas por la 18.ª Asamblea General de la OIV se podrán consultar próximamente en el sitio web de la OIV.

Organización Internacional de la Viña y el Vino
Organización intergubernamental
Creada el 29 de noviembre de 1924 • Refundada el 3 de abril de 2001
35, rue de Monceau • 75008 París +33 1 44 94 80 80
contact@oiv.int
www.oiv.int