



RESUMEN DE LAS RESOLUCIONES APROBADAS EN 2021 POR LA 19.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV - PARÍS (FRANCIA)

LA 19.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), REUNIDA EL 12 DE JULIO DE 2021 EN PARÍS (FRANCIA), HA APROBADO **19 RESOLUCIONES**.

Decisiones relativas a la viticultura y el medio ambiente

En el ámbito de la viticultura, la OIV ha aprobado las siguientes resoluciones:

- Recomendaciones de la OIV sobre la valoración y la importancia de la biodiversidad microbiana en el contexto de la vitivinicultura sostenible ([Resolución OIV-VITI 655-2021](#)). Los Estados miembros de la OIV reconocen que los microorganismos son posibles indicadores tempranos de la influencia de factores externos sobre la biodiversidad general del viñedo; por otro lado, recomiendan promover y favorecer el desarrollo de políticas de valoración cualitativa y cuantitativa de la abundancia microbiana y su biodiversidad en el viñedo.
- Recomendaciones de la OIV en materia de selección y obtención de variedades de vid para su adaptación a los efectos del cambio climático ([Resolución OIV-VITI 652-2021](#)). Los Estados miembros de la OIV reconocen que, en general, no todas las variedades presentan los mismos caracteres de tolerancia ni todas están adaptadas a todos los tipos de limitaciones climáticas y medioambientales. Asimismo, recomiendan recabar más información sobre la adaptación de las variedades disponibles y promover, poner en marcha y fomentar programas de preselección, selección y mejora.
- Definición de decaimiento de la vid y recomendaciones de la OIV para su contención ([Resolución OIV-VITI 653-2021](#)). En particular, los Estados miembros recomiendan elaborar un procedimiento de seguimiento, realizar actualizaciones periódicas respecto del estado del decaimiento de la vid y determinar el impacto económico mediante los indicadores adecuados. Asimismo, se recomienda fomentar el intercambio y la aplicación de competencias técnicas y científicas en un programa de trabajo colaborativo.



- Guía de la OIV para la producción y la transformación sostenibles de zumo de uva y zumo de uva concentrado ([Resolución OIV-VITI 654-2021](#)). En esta guía se definen acciones para garantizar la sostenibilidad de la producción de uvas para zumo y zumo concentrado, también teniendo en cuenta las instalaciones de transformación. El objetivo es definir y sugerir acciones para el zumo de uva, el zumo de uva concentrado y los métodos de elaboración en el marco de la OIV, con el fin de servir de guía para la aplicación de los principios de sostenibilidad, de modo que los Estados Miembros puedan adaptar normas internas; y dar a conocer los conceptos de sostenibilidad relacionados con la producción vitivinícola.

Decisiones relativas a las prácticas enológicas

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

- La adición de proteasas como la aspergillopepsina I al mosto ([Resolución OIV-OENO 541A-2021](#)) y al vino ([Resolución OIV-OENO 541B-2021](#)) en la elaboración de vinos blancos y rosados, tranquilos y espumosos. Este tratamiento tiene por objetivo eliminar las proteínas causantes de las quebras proteicas. Es preciso aplicar un calentamiento de corta duración y realizar una filtración para eliminar las proteínas residuales.
- El tratamiento de vinos con ácido fumárico ([Resolución OIV-OENO 581A-2021](#)). Esta práctica consiste en tratar el vino con ácido fumárico para inhibir la fermentación maloláctica controlando el crecimiento y la actividad de las bacterias lácticas. Se recomiendan dosis de entre 300 mg/L y 600 mg/L.
- A raíz de la eliminación de la monografía relativa a la determinación de la actividad galactanásica en preparados enzimáticos, es necesario adaptar los textos del Código Internacional de Prácticas Enológicas ([Resolución OIV-OENO 682-2021](#)).

Decisiones relativas a las especificaciones de los productos enológicos

Se incorporan al Codex Enológico Internacional las siguientes monografías:

- La monografía relativa a la evaluación comparativa de la actividad proteásica (aspergillopepsina I) de preparados enzimáticos ([Resolución OIV-OENO 625-2021](#)), que complementa a las prácticas enológicas correspondientes. Para comprobar que el tratamiento ha eliminado la aspergillopepsina I y ha reducido la concentración de



proteínas nativas, se pueden analizar las proteínas del vino terminado según el método de SDS-PAGE que figura en la monografía.

- La monografía sobre las placas de filtración en profundidad ([Resolución OIV-OENO 629-2021](#)). Las placas de filtración en profundidad son materiales porosos de filtración con distintos coadyuvantes autorizados (tierra de diatomeas, perlita, zeolita, etc.). En esta monografía se incluyen las especificaciones del producto y, en particular, los límites máximos de cloropropanoles.
- La actualización de la monografía sobre el caseinato de potasio, en particular el valor del pH y la cantidad de cenizas ([Resolución OIV-OENO 673-2021](#)).
- La actualización de la monografía sobre las técnicas analíticas y de control microbiológico, comunes a todas las monografías ([Resolución OIV-OENO 632-2021](#)). Los cambios se refieren en su mayoría a los recuentos y a los métodos de rehidratación de levaduras y bacterias.
- La eliminación de la monografía relativa a la determinación de la actividad galactanásica en preparados enzimáticos ([Resolución OIV-OENO 682-2021](#)).

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:

- El método de determinación cualitativa de edulcorantes en el vino por cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas (LC-MS) ([Resolución OIV-OENO 636-2021](#)). Este método de tipo IV se basa en la cromatografía de líquidos, para la separación, y en la espectrometría de masas, para la detección. Los datos de la espectrometría de masas y el tiempo de retención permiten identificar y cuantificar los edulcorantes.
- El método de determinación simultánea del hierro, el cobre, el potasio, el calcio y el manganeso en el vino por espectrometría de emisión atómica con fuente de plasma inducido por microondas ([Resolución OIV-OENO 637-2021](#)). Este método de tipo IV es un método espectroscópico de análisis elemental basado en la emisión atómica con detección óptica. La atomización e ionización de la muestra conduce a la excitación de los átomos e iones, que se transfieren a un sistema óptico monocromador.



- La actualización del método de determinación de la masa volúmica y la densidad relativa a 20 °C ([Resolución OIV-OENO 601A-2021](#)). En gran medida, se trata de reorganizar los métodos de tipo I y tipo IV del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos.
- La actualización del método de determinación del grado alcohólico volumétrico a 20 °C ([Resolución OIV-OENO 601B-2021](#)). En gran medida, se trata de reorganizar los métodos de tipo I y tipo IV del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos.
- La actualización de los métodos de determinación del dióxido de azufre libre y total del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos con los resultados del estudio colaborativo ([Resolución OIV-OENO 661-2021](#)). El estudio colaborativo, en el que participaron 14 laboratorios, se llevó a cabo según los protocolos internacionales vigentes.

Decisiones relativas a la economía y el derecho

- La OIV ha aprobado la actualización de las definiciones de indicación geográfica y denominación de origen ([Resolución OIV-ECO 656-2021](#)). Dichas definiciones reemplazan a anteriores definiciones de la OIV, con el fin principal de actualizar la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos, en particular en vista de los acuerdos internacionales sobre comercio y propiedad intelectual.

Decisiones relativas a la seguridad y la salud

- Por último, la OIV ha aprobado las líneas directrices de la OIV para la prevención de riesgos y el desarrollo de una metodología estandarizada de pruebas de alcoholemia voluntarias y buenas prácticas para eventos vinícolas dirigidos a consumidores ([Resolución OIV-SECSAN 663-2021](#)). El objetivo de dichas líneas directrices es estandarizar la metodología para ofrecer pruebas de alcoholemia voluntarias e información a los consumidores que participan en eventos vitivinícolas, en el marco de una iniciativa educativa que pretende fomentar el consumo moderado y responsable de vino en dichos eventos. Con su apoyo a esta iniciativa, la OIV anima a los organizadores de las ferias vitivinícolas a adoptar esta práctica de forma habitual como parte de su responsabilidad social.



* Los textos completos de las resoluciones aprobadas por la 19.ª Asamblea General de la OIV se podrán consultar próximamente en el sitio web de la Organización.

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