RESUMEN DE LAS RESOLUCIONES APROBADAS EN 2025 POR LA 23.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV - CHISINÁU (REPÚBLICA DE MOLDAVIA)

LA 23.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), REUNIDA EL 20 DE JUNIO DE 2025 EN CHISINÁU (REPÚBLICA DE MOLDAVIA), APROBÓ **14 RESOLUCIONES**.

Decisiones relativas a la viticultura y el medio ambiente

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

- Una definición de "zumo de uva reconstituido" en la que se establece un valor de 16° Brix, para *Vitis vinifera*, y de 14° Brix, para *Vitis labrusca* **(Resolución OIV-VITI 678B-2025)**.
  Esta definición complementa las definiciones de productos vitivinícolas y se ajusta a las definiciones aprobadas por otros organismos internacionales, en particular el Codex Alimentarius.

- Una serie de recomendaciones para prevenir, erradicar o contener epidemias de flavescencia dorada de la vid, con medidas profilácticas e intervenciones agronómicas concretas, que complementan a las recomendaciones recogidas en la Resolución VITI OIV 3/2006 **(Resolución OIV-VITI 758-2025)**.
  Varias de las medidas recomendadas tienen que ver con la profilaxis y la erradicación, en particular: i) profilaxis en regiones vitícolas no afectadas por la flavescencia dorada; ii) medidas de control y vigilancia en zonas vitícolas con flavescencia dorada de reciente aparición.
  También se recomiendan las intervenciones en las zonas vitícolas con antecedentes de flavescencia dorada (zonas de expansión y de contención).
  Algunas medidas para la aplicación de un enfoque metodológico de control y vigilancia.

Decisiones relativas a las prácticas enológicas

- Ampliación del uso del tratamiento con ácido fumárico al control microbiológico del mosto **(Resolución OIV-OENO 738-2025)**. Basada en la utilización del ácido fumárico para inhibir la fermentación maloláctica en el

vino, aprobada en 2021, y para la acidificación del vino, aprobada en 2024, esta resolución amplía al mosto la aplicación del ácido fumárico para inhibir y retrasar el desarrollo de las bacterias lácticas.
Los objetivos de esta práctica son los siguientes: i) controlar la proliferación y la actividad de las bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica en el mosto y causantes del picado láctico; ii) reducir la dosis de dióxido de azufre; y iii) mantener la acidez málica.
La dosis máxima de uso del ácido fumárico es de 0,8 g/L. No obstante, en determinadas circunstancias, en particular en el caso de fermentaciones ralentizadas, la adición de ácido fumárico puede tener un efecto negativo sobre la cinética de la fermentación alcohólica.

Decisiones relativas a las especificaciones de los productos enológicos

Se incorporaron al Codex Enológico Internacional las siguientes monografías:

- La aprobación de un método de determinación de las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12}C$ y $^{18}O/^{16}O$ del ácido L-(+)-tartárico mediante espectrometría de masas de relaciones isotópicas **(Resolución OIV-OENO 691-2025)**.
  De acuerdo con el Codex Enológico Internacional de la OIV, el ácido L-(+)-tartárico es un ácido de origen natural —se extrae de la uva— que permite acidificar el mosto y el vino en las condiciones previstas en la reglamentación.
  En este sentido, este método de análisis permite determinar el origen natural (de uva) o sintético del ácido tartárico midiendo las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12C}$ y $^{18}O/^{16}O$ del ácido tartárico mediante IRMS. Se aplica al ácido L-(+)-tartárico de una pureza del 95 % o superior.
  Incorporado a la monografía sobre el ácido L-(+)-tartárico en forma de anexo, el método contribuye a garantizar la trazabilidad y la autenticidad de este producto enológico.

- La aprobación de un método de determinación de las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12}C$ y $^{15}N/^{14}N$ del quitosano mediante espectrometría de masas de relaciones isotópicas **(Resolución OIV-OENO 728-2025)**.
  De acuerdo con el Codex Enológico Internacional de la OIV, el quitosano es un polisacárido natural de origen fúngico. Se extrae y se purifica a partir de fuentes fúngicas alimentarias o biotecnológicas seguras y abundantes como *Agaricus bisporus* o *Aspergillus niger*.
  El análisis de las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12}C$ y $^{15}N/^{14}N$ permite distinguir entre el quitosano derivado del exoesqueleto de crustáceos y el derivado del

micelio de hongos. En este sentido, el método aprobado y los límites indicados para las relaciones isotópicas hacen posible determinar el origen del quitosano (crustáceo o fúngico).
Incorporado a la monografía sobre el quitosano en forma de anexo, el método contribuye a garantizar la trazabilidad y la autenticidad de este producto enológico.

Decisiones relativas a los métodos de análisis

Durante la sesión, se decidió incorporar los siguientes nuevos métodos de análisis al corpus analítico de la OIV:

- Método de determinación de la acidez total en el zumo de uva, el zumo de uva reconstituido, el zumo de uva concentrado y el néctar de uva mediante valoración **(Resolución OIV-OENO 662G-2025)**.
  Este método permite determinar la acidez total en los productos a base de uva anteriores, en el intervalo de concentraciones de 12,6 meq/L a 145,7 meq/L.
  Se basa en la valoración potenciométrica, si bien también se contempla la valoración con azul de bromotimol como indicador y determinación del punto final por comparación con un patrón de coloración.

- Un método de análisis microbiológico para el recuento de células de levaduras mediante citometría de flujo en el mosto de uva y el vino **(Resolución OIV-OENO 713A-2025)**. Este método, en el que se utilizan dos marcadores, permite cuantificar las células de levaduras viables, alteradas (membranas permeables) y muertas, pero no las células viables sin actividad metabólica (membranas impermeables).
  Puede aplicarse al vino, al mosto, al mosto en fermentación alcohólica y a la toma de espuma. Los límites de cuantificación dependen de la eficacia del equipo y del método de preparación de la muestra.
  El fundamento del método consiste en analizar una suspensión celular mediante citometría de flujo en modo volumétrico. Antes del análisis, se marcan las células con colorantes fluorescentes, lo que permite diferenciar entre las que presentan actividad enzimática (vivas) y las que tienen la membrana citoplasmática rota (muertas).
  Este método es de gran interés para el sector vitivinícola, ya que proporciona valiosos datos sobre la viabilidad de las levaduras y sobre la dinámica de la fermentación, muy útiles para controlar los procesos fermentativos.

- Un método de análisis microbiológico para el recuento de células de levaduras mediante citometría de flujo en cultivos de levaduras **(Resolución OIV-OENO 713B-2025)**. El método es adecuado para analizar preparados de levaduras seleccionadas, en particular levaduras secas activas (LSA) y masas madres.
  Como en el caso del mosto y el vino, este método permite cuantificar las células de levaduras viables, alteradas y muertas en cultivos de levaduras de uso enológico, según la definición de la OIV.
  Este método, en el que se utilizan dos marcadores, no permite cuantificar las células viables sin actividad metabólica (membranas impermeables). El fundamento del método es el mismo que el del método anterior (OENO-MICRO 22-713A).

Por otra parte, la OIV aprobó una serie de directrices para evaluar las propiedades fermentativas de cepas de *Saccharomyces cerevisiae* **(Resolución OIV-OENO 739-2025)**. En ellas se describe un protocolo normalizado y validado para la evaluación de las propiedades fermentativas y metabólicas de cepas vínicas de S. *cerevisiae* en un medio sintético. Dicho protocolo permite la comparación directa y no sesgada de datos experimentales en laboratorios distintos.
En el protocolo validado se establecen las etapas de la evaluación, se describen en detalle los procedimientos de cada etapa y se definen las condiciones normales para la caracterización de las propiedades enológicas de cepas de S. *cerevisiae*.
Estas directrices complementan la Resolución OIV-OENO 370-2012, "Directrices para la caracterización de levaduras de vino del género *Saccharomyces* aisladas de ambientes vitivinícolas", en forma de anexo.

Por último, la OIV aprobó una versión actualizada de la Norma OIV de los Concursos Internacionales de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vitivinícola **(Resolución OIV-OENO 671A-2025)**. Tras una primera revisión en 2023 y una segunda en 2024, los Estados miembros acordaron continuar revisando las fichas de cata con los siguientes objetivos:

- hacerlas más claras para los catadores internacionales,
- aumentar su compatibilidad con las herramientas digitales,
- simplificar el formato, lo que se traduce en resultados más fiables, sobre todo en el caso de concursos con un gran número de muestras.

Asimismo, en la versión actualizada se han redefinido los descriptores de las fichas de cata, lo que permite una evaluación más sistemática y precisa.

Decisiones relativas a la economía y el derecho

- La OIV decidió modificar la Norma Internacional de la OIV para el Etiquetado de las Bebidas Espirituosas de Origen Vitivinícola para incorporar varias especificaciones relativas a: i) la presentación de la lista de ingredientes **(Resolución OIV-ECO 733-2025);** y ii) la declaración de nutrientes **(Resolución OIV-ECO 732-2025)** en las indicaciones facultativas.
  No obstante, los Estados miembros de la OIV:
  - podrán exigir la presentación obligatoria de esta información de conformidad con la normativa nacional, y
  - podrán autorizar la presentación de la lista de ingredientes y de la declaración nutricional completa mediante etiquetas electrónicas.

  En cualquier caso, deberán indicarse y resaltarse en el etiquetado las sustancias causantes de hipersensibilidad y alergias que estén presentes en el producto final. Asimismo, cuando se indique la declaración nutricional completa mediante etiquetas electrónicas, también se deberá indicar el valor energético en la etiqueta física.

Decisiones relativas a la seguridad y la salud

- La OIV decidió reemplazar el límite de cadmio vigente por un límite de 0,005 mg/L para el vino elaborado con uvas cosechadas desde 2026 en adelante **(Resolución OIV-SECSAN 721-2025)**.
  La OIV insta a los Estados miembros a dar la máxima difusión a la información para mantener el contenido de cadmio del vino tan bajo como sea tecnológicamente posible y a promover prácticas agrícolas para reducir la contaminación por cadmio debida a las prácticas agrícolas o a la contaminación del suelo.

- La OIV aprobó una recomendación en materia de educación y comunicación para reducir al mínimo el consumo excesivo de vino en la edad adulta **(Resolución OIV-SECSAN 729-2025)**. Se considera que la adolescencia es un período determinante en el desarrollo de los hábitos de consumo de bebidas alcohólicas. La comunicación en el entorno familiar, las influencias sociales y los medios de comunicación desempeñan un papel fundamental. De entre las recomendaciones de la OIV, cabe destacar las siguientes: no hacer campañas de promoción del vino dirigidas a adolescentes, fomentar los mensajes de moderación dirigidos a los jóvenes y las familias, implantar programas de prevención en contextos de riesgo (fiestas, bares, centros educativos y

universidades), ofrecer cursos de formación sobre consumo responsable, apoyar a las familias mediante campañas en los medios de comunicación, cursos para padres o psicoterapia familiar, y fomentar que se investigue sobre los mecanismos sociales que forjan los hábitos de consumo de determinadas bebidas y sobre sus repercusiones en la edad adulta.

* Los textos completos de las resoluciones aprobadas por la 23.ª Asamblea General de la OIV se podrán consultar próximamente en el sitio web de la OIV.