



RESOLUCIÓN OIV-OENO 602-2022

PRINCIPIOS GENERALES QUE DEBEN TENERSE EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y LAS SUSTANCIAS QUE COMPONEN LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

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,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Especificación de los Productos Enológicos” en la sesión de marzo de 2016,

CONSIDERANDO las definiciones de *vino* y de otros *productos vitivinícolas*,

CONSIDERANDO que las prácticas y sustancias enológicas recomendadas por la OIV se han diseñado para la producción, conservación y desarrollo de los productos vitivinícolas,

CONSIDERANDO que el Codex Enológico Internacional contiene la descripción de los principales productos utilizados para la elaboración y la conservación de los vinos y que el Código Internacional de Prácticas Enológicas recoge las condiciones, métodos y límites de uso,

CONSIDERANDO todo lo anterior y teniendo en cuenta el ámbito de aplicación de las Resoluciones CST 1/2004, *Desarrollo de la vitivinicultura sostenible*; OIV-OENO 567A-2016, *Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración - parte 1*; y OENO-TECHNO 14-567B, *Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración - parte 2*,

DECIDE adoptar los siguientes principios generales, que figurarán en el preámbulo del Código Internacional de Prácticas Enológicas y del Codex Enológico Internacional,

PRINCIPIOS GENERALES QUE DEBEN TENERSE EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y LAS SUSTANCIAS QUE COMPONEN LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS



Las prácticas enológicas:

- son prácticas biológicas, físicas y químicas inocuas, diseñadas para la producción y la conservación de productos vitivinícolas,
- conservan las características naturales y fundamentales y la composición de los vinos,
- no deben generar ni contribuir a que se genere confusión para el consumidor.

Siempre que sea posible y razonable, debe darse prioridad a las sustancias extraídas de las uvas/las sustancias de origen vitivinícola.

Las prácticas enológicas y el uso de sustancias enológicas no deben ocultar los efectos del uso de materias primas defectuosas o incorrectas ni de prácticas carentes de higiene¹.

Teniendo todo esto en cuenta, la OIV proporciona una descripción concreta de cada práctica enológica y uso de sustancias enológicas, incluidos sus objetivos, finalidades y condiciones de uso. Las prácticas enológicas y el uso de sustancias enológicas que recomienda y publica la OIV únicamente deben utilizarse de acuerdo con los objetivos descritos y de la forma indicada, a modo de referencia para las buenas prácticas de fabricación.

Las prácticas y sustancias enológicas se utilizan:

- para evitar o eliminar los defectos de los vinos (oxidación, contaminación bacteriana, precipitación tartárica, etc.),
- para favorecer el proceso de vinificación (control de las fermentaciones, mejora de la filtrabilidad y la clarificación, etc.),
- para incrementar la capacidad de conservación o la estabilidad del producto vitivinícola y el mantenimiento de las características organolépticas,
- como aditivos o coadyuvantes de elaboración (aunque la clasificación de la sustancia depende de su uso).

Existe una necesidad tecnológica suficiente para justificar el uso de la sustancia enológica, o bien el tratamiento representa una ventaja económica o técnica evidente frente a las prácticas existentes y el uso de este producto de tratamiento enológico no crea confusión entre los consumidores.

La sustancia enológica ofrece ventajas a los consumidores y contribuye, por ende, a la consecución de uno o varios objetivos, como:

¹ Con *higiene*, se hace referencia a las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de vinos, bebidas a base de vino, uvas de mesa, pasas y otros productos de la vid, teniendo en cuenta la utilización prevista.



- mantener la calidad nutritiva de los productos vitivinícolas,
- mejorar la capacidad de conservación y la estabilidad del producto vitivinícola y mantener sus cualidades organolépticas.

La OIV establece, para cada sustancia enológica, una especificación sobre su origen, pureza y otras indicaciones necesarias.

La OIV evalúa y desarrolla nuevas prácticas enológicas, o revisa las existentes, teniendo en cuenta el impacto ambiental, la sostenibilidad y las innovaciones tecnológicas.

La OIV recomienda que:

- la cantidad de producto de tratamiento enológico que se añade durante la elaboración del producto debe limitarse a la menor concentración posible para generar el efecto buscado,
- reducir en la medida de lo posible la cantidad de producto de tratamiento enológico que, a consecuencia de su uso, se transforma en otro producto no destinado a cumplir ninguna función física o técnica en el producto vitivinícola propiamente dicho.

La OIV recomienda la aplicación de dosis numéricas máximas de uso para las sustancias enológicas con una ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el JECFA o cualquier otra autoridad de seguridad alimentaria, teniendo en cuenta también la opinión del Grupo “Seguridad Alimentaria” de la OIV. Asimismo, la OIV recomienda límites numéricos para realizar de la mejor forma posible la función tecnológica y/o por motivos de calidad sobre la base de los datos experimentales analizados por sus expertos. En ausencia de límites numéricos determinados establecidos por parte de la OIV, la Organización recomienda utilizar las sustancias enológicas dentro de los límites establecidos por las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), correspondientes a las dosis más bajas posibles a las que una sustancia puede llevar a cabo una función tecnológica concreta.