



## Resumen de las Resoluciones adoptadas por la 6ª Asamblea General de la OIV – Verona (Italia)

La Asamblea General adoptó por consenso la guía de la OIV para una viticultura sostenible a nivel medioambiental. Esta guía es un documento que pone en práctica una producción sostenible a nivel medioambiental en el sector vitivinícola, especialmente en lo que se refiere a la producción y a la transformación de las uvas, así como el acondicionamiento de los productos teniendo en cuenta al mismo tiempo las consideraciones más generales de la producción sostenible (**Resolución CST 1/2008**).

### RESOLUCIONES DE LA COMISIÓN VITICULTURA

Los Estados miembros de la OIV adoptaron en este sentido una resolución que establece los requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa. De esta manera se consideran como maduras:

- las uvas que presenten un Brix igual o superior a 16,
- las uvas de color blanco o rosado con un Brix inferior a 16 y que presentan la relación mínima azúcar/ácidos 20/1.
- las uvas de color rojo con un Brix inferior a 16 y superior a 12,5 y que presentan la relación mínima azúcar/ácidos 20/1. (**Resolución Viti 1/2008**).

### RESOLUCIONES DE LA COMISIÓN ENOLOGÍA

Entre las decisiones adoptadas por la 6ª Asamblea General, algunas resoluciones hacen referencia a las nuevas prácticas enológicas que completarán el Código internacional de las prácticas enológicas de la OIV. Se trata particularmente de:

- el tratamiento con citrato de cobre en los vinos. Esta nueva práctica tiene por objeto de eliminar el mal gusto y el olor debidos al hidrógeno sulfurado y eventualmente a sus derivados. La dosis de citrato de cobre hidratado necesaria para responder al objetivo buscado deberá determinarse mediante un ensayo previo y no deberá sobrepasar 1 g/hl. Después del tratamiento, el contenido de cobre del vino debe controlarse y llevarse, mediante un tratamiento apropiado, a un contenido igual o inferior al límite residual en los vinos fijado por la OIV (**Resolución Oeno 1/2008**).
- el tratamiento con gomas de celulosa o carboximetilcelulosa en los vinos blancos o efervescentes. El objetivo de esta práctica es contribuir a la estabilización tártrica de los vinos blancos y de los vinos efervescentes. La dosis de goma de celulosa utilizada deberá ser inferior a 100 mg/L. (**Resolución Oeno 2/2008**).
- el tratamiento con ácido D,L-tartárico en los mostos (**Resolución Oeno 3/2008**) y en los vinos (**Resolución Oeno 4/2008**). El objetivo de estos tratamientos es reducir los excesos de calcio.

Se tomaron varias decisiones sobre las monografías que completarán el Codex Enológico Internacional, particularmente:

- La modificación de la monografía existente sobre los taninos con la adición de criterios fijando los límites para que un tanino enológico no sea considerado como colorante (**Resolución Oeno 5/2008**). Así, otra resolución tiene también por objeto completar la monografía sobre los taninos incluyendo métodos de diferenciación específicos de los taninos por el sistema CLAR o por el sistema CLAR junto con la espectrometría de masa (MALDI-TOF) (**Resolución Oeno 6/2008**).
- Una nueva monografía sobre la leche descremada (**Resolución Oeno 7/2008**).
- Una nueva monografía sobre las enzimas celulasas. Estas enzimas se utilizan para la clarificación de los vinos, para mejorar la filtrabilidad de los mostos y de los vinos y para aumentar los fenómenos de difusión durante la maceración. Esta monografía precisa el objeto, el origen y el ámbito de aplicación, así como los criterios de pureza y el método de determinación de la actividad enzimática (**Resolución Oeno 8/2008**).
- Una nueva monografía sobre las enzimas pectina metil-esterasa. Estas actividades se utilizan también para favorecer la maceración de la uva, para la clarificación de los mostos y los vinos, para mejorar la filtrabilidad de los mostos y los vinos y para el prensado de la uva. Esta monografía precisa el objeto, el origen y el ámbito de aplicación, así como los criterios de pureza y el método de determinación de la actividad enzimática (**Resolución Oeno 10/2008**).
- Una nueva monografía sobre las enzimas poligalacturonasas. Estas actividades se utilizan también para favorecer la maceración de la uva, para la clarificación de los mostos y los vinos, para mejorar la filtrabilidad de los mostos y los vinos y para el prensado de la uva. Esta monografía precisa el objeto, el origen y el ámbito de aplicación, así como los criterios de pureza y el método de determinación de la actividad enzimática (**Resolución Oeno 10/2008**).

Durante esta sesión, los Estados miembros adoptaron nuevos métodos de análisis que completan el Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos de la OIV. Se trata particularmente de:

- El método de determinación simultánea del ácido L-ascórbico y ácido D-isoascórbico (ácido eritórbico) en el vino. Las muestras se inyectan directamente en el sistema HPLC tras una filtración con membrana. Los analitos se separan en una columna de fase invertida y se realiza la detección UV a 266 nm. Este método de tipo II ha sido validado en un estudio colaborativo (**Resolución Oeno 11/2008**).
- El método de determinación del origen del ácido L-tártrico vegetal o fósil, mediante la determinación de su actividad  $^{14}\text{C}$ . El método permite identificar el origen del ácido tártrico, vegetal o fósil, y determinar las proporciones respectivas de las 2 formas si están mezcladas. La actividad  $^{14}\text{C}$  del ácido tártrico vegetal es relativamente elevada mientras que la actividad del ácido tártrico de síntesis, derivado de productos fósiles, tiene un contenido de  $^{14}\text{C}$  mucho más bajo, en ocasiones ínfimo (**Resolución Oeno 12/2008**).
- Las características de repetibilidad del método de determinación del contenido de dióxido de azufre en los vinagres de vino. Esta resolución así completa la resolución 60/2000 ya adoptada (**Resolución Oeno 13/2008**).

## **RESOLUCIONES DE LA COMISIÓN DERECHO Y ECONOMÍA**

La Asamblea General adoptó varias resoluciones de la Comisión Derecho y Economía sobre la definición de algunos alcoholes y bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Se trata particularmente de la definición de:

- el alcohol neutro de origen agrícola para uso vinícola (**Resolución Eco 1/2008**)
- el alcohol neutro de origen vitivinícola (**Resolución Eco 2/2008**)
- el aguardiente de vino (**Resolución Eco 3/2008**)
- El Brandy/Weinbrand (**Resolución Eco 4/2008**)
- el aguardiente de orujo de uva (**Resolución Eco 5/2008**)
- el aguardiente de lías de vino (**Resolución Eco 6/2008**)
- el aguardiente de uva (**Resolución Eco 7/2008**)
- el aguardiente de uvas pasas (**Resolución Eco 8/2008**)

## **RESOLUCIONES DE LA COMISIÓN SEGURIDAD Y SALUD**

Por último, la Asamblea General adoptó una resolución sobre la necesidad de alentar las investigaciones científicas sobre el consumo de productos no fermentados de la viña, recomendando a los Estados miembros de apoyar y favorecer las investigaciones clínicas, epidemiológicas y biológicas para mejor definir los efectos sanitarios del consumo de uvas frescas, uvas pasas y zumo de uvas (**Resolución SECSAN 1/2008**).

\* \* \*