



## Resumen de las resoluciones adoptadas por la 8ª Asamblea general de la OIV – Tbilisi (Georgia)

La 8ª Asamblea general de la Organización internacional de la viña y el vino (OIV), realizada en Tbilisi (Georgia), ha adoptado un total de **29 resoluciones**.

### Decisiones relativas a trabajos transversales

Los Estados miembros de la OIV han decidido adoptar una metodología de trabajo para el desarrollo de un Protocolo Internacional para el cálculo de las emisiones de gas por efecto invernadero en la producción de uvas y vino. (**Resolución OIV/CST 425/2010**).

### Decisiones relativas a la Viticultura

La 8ª Asamblea general ha aprobado tres resoluciones en el campo de la viticultura y las uvas de mesa.

- La siguiente definición de “Terroir” ha sido adoptada por consenso: “El “terroir” vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio” (**Resolución OIV/Viti 333/2010**).
- Ha sido adoptada una resolución dirigida a proteger el patrimonio incalculable de las variedades y de las especies de viña, por medio de:
  - grandes campañas de evaluación,
  - la conservación *in situ* de este material vegetal,
  - apoyo de acciones de investigación destinadas a mejorar los diferentes sistemas y modos de conservación posibles.De la misma manera ha decidido elaborar un inventario mundial de los conservatorios de recursos genéticos dedicados a la viña en previsión de la constitución de un catálogo de las accesiones de las variedades variedades mantenidas (**Resolución OIV/Viti 424/2010**).
- Se ha adoptado una ficha general de análisis sensorial de la uva de mesa. Esta ficha será utilizada esencialmente para caracterizar y evaluar las nuevas variedades de uvas de mesa, pero también para formar parte de estudios de mercado y ser utilizada para concursos pomológicos (**Resolución OIV/Viti 371/2010**).

### Decisiones relativas a las prácticas enológicas

Varias resoluciones relativas a nuevas prácticas enológicas completarán el *Código internacional de prácticas enológicas de la OIV*, es especial:

- Una ficha general que define los procesos físicos que consisten en separar el mosto o el vino en fracciones que presentan una composición química diferente con diferentes objetivos y prescripciones (**Resolución OIV/Oeno 372/2010**).

- Otras dos fichas generales completan la ficha sobre las técnicas separativas. Por una parte se trata del tratamiento de mostos con ayuda de técnicas de membrana que permiten la retención o el paso selectivos de algunos compuestos de los mostos (**Resolución OIV/Oeno 373A/2010**), y por otra parte del tratamiento del vino con ayuda de técnicas de membrana que permiten la retención o el paso selectivos de algunos compuestos del vino (**Resolución OIV/Oeno 373B/2010**).
- La acidificación por tratamiento electromembranoso (electrodiálisis de membranas bipolares) de los mostos (**Resolución OIV/Oeno 360/2010**) o de los vinos (**Resolución OIV/Oeno 361/2010**). Estas prácticas se definen como métodos físicos de extracción iónica del mosto bajo la acción de un campo eléctrico con ayuda de membranas permeables a los cationes por una parte, y de membranas bipolares por otra parte, que permiten el aumento de la acidez de titulación y de la acidez real (disminución del pH) del vino.

## Decisión relativa a las especificaciones de los productos enológicos

Las siguientes monografías completan el *Codex Enológico Internacional*, en especial:

- Una nueva monografía que concierne la determinación de la actividad  $\beta$ -glucanasa ( $\beta$  1-3,  $\beta$  1-6) de las preparaciones enzimáticas en las materias primas. El método de análisis está basado en la dosificación de glucosa liberada por la enzima, cuya actividad se quiere medir, a partir de una solución estandarizada de glucano de *Schizophyllum* spp. (**Resolución OIV/Oeno 340/2010**).
- La modificación de la monografía existente sobre los trozos de madera de roble enológicos (Oeno 03/2005) al agregar un párrafo relativo a la calidad alimentaria de los sacos u otros recipientes así como de los dispositivos de soporte utilizados en el vino para introducir los trozos de madera de roble (**Resolución OIV/Oeno 430/2010**).
- Una nueva resolución (dirigida a reemplazar la resolución Oeno 8/1995) describe las técnicas de análisis microbiológicas que pueden ser aplicadas a los vinos, mistelas y a todo producto similar, incluso cuando éstos son alterados por una actividad microbiana. Estos métodos también se adaptan al análisis de preparaciones industriales de microorganismos seleccionados, levaduras secas activas y bacterias lácticas (**Resolución OIV/Oeno 206/2010**).
- Un método cualitativo para la detección de la capacidad para producir aminas biogénicas (AB) por bacterias lácticas en un medio de cultivo líquido que contiene el precursor de aminoácido correspondiente (**Resolución OIV/Oeno 348/2010**).
- Una modificación de las monografías sobre el ácido algínico (Oeno 6/2005) y sobre el alginato de potasio (Oeno 33/2000) ha sido adoptada al incluir un párrafo sobre el origen y el campo de aplicación del alginato de potasio (**Resolución OIV/Oeno 410/2010**).

## Decisiones relativas a los métodos de análisis

Durante esta misma sesión se han adoptado nuevos métodos de análisis que serán publicados en el *Código Internacional de Métodos de Análisis de vinos y mostos* y en el *Código Internacional de métodos de análisis de bebidas espirituosas de origen vitivinícola* de la OIV:

- El método para la determinación de la *carboximetilcelulosa* (goma de celulosa, CMC) que se aplica a los vinos blancos (tranquilos y espumosos) (**Resolución OIV/Oeno 404/2010**). Una vez aislada, la CMC se hidroliza en medio ácido para formar ácido glicólico que a continuación se degrada para formar formaldehído. El 2,7-Di-hidroxinaftaleno (DHN) se agrega para formar un complejo que desarrolla un color violáceo bajo la acción del ácido sulfúrico concentrado, permitiendo una medida colorimétrica de 540nm.

- El método de determinación de la relación isotópica  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  del glicerol en los vinos por cromatografía gaseosa acoplada a un horno de combustión o por cromatografía líquida de alto rendimiento acoplada a la espectrometría de masa de relación isotópica (CG-C-SMRI) (**Resolución OIV/Oeno 343/2010**). La medida del contenido de carbono 13 del glicerol puede permitir detectar la añadidura de glicerol de maíz (planta C4) o de síntesis (fuentes fósiles) al vino u otras bebidas alcohólicas.
- Un método de análisis para la determinación cuantitativa multi-elemental por espectrometría de masa de plasma acoplada inductivamente al ICP-MS (**Resolución OIV/Oeno 344/2010**). El principio se basa en la inyección y la nebulización de la muestra en un plasma formado por una corriente de alta frecuencia. La separación, la detección y la cuantificación de iones se realizan en un espectrómetro de masa, a través de un sistema multiplicador de electrones.
- Dos métodos de determinación de los compuestos  $\alpha$ -dicarbonilados del vino después de la derivación por 1,2-diaminobenceno:
  - un método que se refiere al análisis de derivados por cromatografía en fase líquida de alto rendimiento (HPLC) y detección por absorciometría UV de 313 nm (**Resolución OIV/Oeno 386A/2010**).
  - mientras que el segundo método se refiere a un análisis por cromatografía en fase gaseosa con una detección por espectrometría de masa o con ayuda de un detector específico de los compuestos nitrogenados (**Resolución OIV/Oeno 386B/2010**).
- Los criterios para los métodos de cuantificación de los residuos de proteínas de encolado en el vino (**Resolución OIV/Oeno 427/2010**). La determinación de los residuos de proteínas de encolado alergénicos en los vinos pueden utilizarse métodos ELISA sándwich, competitivos, directos o indirectos, utilizando un método válido en función de los criterios de la OIV y que responda a los criterios de rendimiento descritos.
- Tres métodos completan el *Código de métodos internacionales de análisis de bebidas espirituosas de origen vitivinícola*:
  - Un método para la determinación global de los compuestos fenólicos que son oxidados por el reactivo de Folin-Ciocalteu. La dosificación permite cuantificar globalmente los compuestos fenólicos provenientes de las maderas presentes en las bebidas espirituosas añejadas en tonel que no han recibido adición de caramelo (**Resolución OIV/Oeno 382B/2010**).
  - Dos métodos de determinación de los compuestos  $\alpha$ -dicarbonilados de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola después de la derivación por 1,2-diaminobenceno. Un método se refiere al análisis de los derivados por cromatografía en fase líquida de alto rendimiento (HPLC) y detección por absorciometría UV de 313 nm (**Resolución OIV/Oeno 382C/2010**) mientras que el segundo método se refiere a un análisis por cromatografía en fase gaseosa con una detección por espectrometría de masa con ayuda de un detector específico de compuestos nitrogenados (**Resolución OIV/Oeno 382D/2010**).

Paralelamente a los métodos de análisis, los Estados miembros de la OIV han adoptado líneas directrices sobre los analizadores automáticos en enología. La primera parte concierne a los autoanalizadores colorimétricos, en especial los analizadores de flujo continuo y los analizadores secuenciales (**Resolución OIV/Oeno 391/2010**). La segunda parte concierne a los analizadores infrarrojos, en especial los analizadores de infrarrojo cercano (NIR) y los analizadores infrarrojos de transformación Fourier (FTIR) (**Resolución OIV/Oeno 390/2010**). Se precisa que estos métodos no pueden ser considerados como métodos de referencia.

## Decisiones relativas a la economía y el derecho

La 8ª Asamblea general ha aprobado cuatro resoluciones en el campo de la economía y el derecho.

La asamblea general ha adoptado la definición de “vino dulce cuya azúcar residual procede de la uva”. La definición fija un contenido de azúcares residuales de la fermentación, glucosa más fructosa, superior o igual a 45 g/l así como un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 4,5% y un grado alcohólico volumétrico potencial de las uvas antes de la fermentación no inferior a 15% **(Resolución OIV/Eco 287/2010)**.

También se han adoptado las definiciones de “bebida a base de vino” y “bebidas a base de producto vitivinícola”. Éstas fijan el volumen mínimo de vino y/o de vino especial y/o de mosto utilizado así como los tratamientos autorizados para su elaboración, tales como la edulcoración, la coloración, la adición de sustancias o de preparaciones aromatizantes y la adición de productos de calidad alimentaria o de bebidas no alcohólicas incluyendo el agua. Fijan grados alcohólicos volumétricos adquiridos específicos (máximo y mínimo) para cada uno de los dos productos. **(Resolución OIV/Eco 288/2010)**.

Se han adoptado dos modificaciones de la *Norma internacional de la OIV para el etiquetado de los vinos*. Se trata de la eliminación de prohibiciones relativas a la indicación de la denominación varietal **(Resolución OIV/Eco 396/2010)** y a la indicación de la añada o del año de cosecha **(Resolución OIV/Eco 397/2010)** sobre las etiquetas de los vinos que no cuentan con una denominación de origen reconocida o una indicación geográfica reconocida.

*Los textos completos de las resoluciones adoptadas por la 8ª Asamblea General de la OIV podrán consultarse muy pronto en la página de Internet de la OIV, [www.oiv.int](http://www.oiv.int)*

\* \* \* \* \*