RESOLUTION OIV-OENO 567B4-2022

UNTERSCHEIDUNG ZWISCHEN ZUSATZSTOFEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFEN - Dimethyldicarbonat

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

IN ANBETRACHT der Ziele, die die OIV im Rahmen ihrer Zuständigkeit verfolgt: Beitrag zur internationalen Harmonisierung der bestehenden Verfahren und Normen sowie bei Bedarf Unterstützung bei der Erstellung neuer internationaler Normen, die zur Verbesserung der Bedingungen für die Herstellung und Vermarktung von Weinbauerzeugnissen und zur Berücksichtigung der Verbraucherinteressen beitragen,

GESTÜTZT auf die Definitionen von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen der Resolution OENO 567A-2016,

IN ANBETRACHT der von der OIV zugelassenen önologischen Stoffe, die im *Internationalen Kodex der Önologischen Praxis* und im *Internationalen Önologischen Kodex* aufgeführt sind,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“ und der OIV-Task Force „Zusatzstoffe in Wein“ hinsichtlich der Bewertung des Status der von der OIV zugelassenen Stoffe und ihrer Einteilung in Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe,

IN DER ERWÄGUNG, dass eine weitere Harmonisierung zwischen zwischenstaatlichen Organisationen und der internationale Handel mit Wein durch eine solche Unterscheidung erleichtert werden,

IN DER ERWÄGUNG, dass es sich bei nachstehender Liste nicht um eine erschöpfende Auflistung der Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe handelt und die OIV die zur Weinherstellung vorgeschlagenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe weiterhin prüft,

IN DER ERWÄGUNG, dass die Verwendung von DMDC in Getränken, einschließlich Wein, als antimikrobielles Mittel in vielen Ländern zulässig ist. Bei Wein wird DMDC dem Getränk in der Regel in der Verarbeitungsphase zugesetzt, bevor es in Verpackungen abgefüllt wird. DMDC wird in Gegenwart von Wasser abgebaut, wobei hauptsächlich Methanol und Kohlendioxid entstehen. Dieser Abbau erfolgt bei typischen Anwendungen innerhalb von Stunden. DMDC oder seine Abbauprodukte

Beglaubigte Ausführung Ensenada, 4 November 2022
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2022

entfalten in einem Produkt, das über ein normales Getränkevertriebssystem verkauft wird, keine anhaltende antimikrobielle Wirkung. In den behandelten verbrauchsfertigen Getränken verbleiben keine Rückstände von DMDC, jedoch können Methanol und Spuren anderer Abbauprodukte von

DMDC wie Dimethylcarbonat (DMC), Methylethylcarbonat (MEC) und Methylcarbamat (MC) im Endprodukt enthalten sein.

IN DER ERWÄGUNG, dass einige Länder aufgrund des Vorhandenseins einiger Abbauprodukte von DMDC in behandelten Weinen in ihren Rechtsvorschriften festgelegt haben, dass DMDC ein Zusatzstoff ist, wohingegen andere Länder aufgrund des Nichtvorhandenseins von DMDC in behandelten Weinen festgelegt haben, dass es sich um einen Verarbeitungshilfsstoff handelt,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, die Tabelle für die Einstufung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen *im Internationalen Kodex der Önologischen Praxis* durch folgende Zeile zu ergänzen:

Stoff	**SIN-Nr. oder CAS-Nr.**	**Datenblatt des Kodex der Önologischen Praxis**	**Datenblatt des Önologischen Kodex**	**Zusatz-stoff**	**Verarbeitungs-hilfsstoff**
Stabilisierungsmittel					
Dimethyldicarbonat[1]	SIN 242	Spezifikation II 3.4.13	COEI-1-DMDC	Siehe Fußnote[1]	Siehe Fußnote[1]

1 Nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften wird DMDC in einigen Ländern als Zusatzstoff betrachtet, während es in anderen Ländern als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft wird.

Beglaubigte Ausführung Ensenada, 4 November 2022
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2022