

RESOLUTION OIV-SECSAN 710-2022

AKTUALISIERUNG DER RESOLUTION OIV-OENO-SECSAN 520-2014 ÜBER DEN KODEX FÜR DIE GUTE PRAXIS DER WEINSCHÖNUNG BEI VERWENDUNG VON PROTEINHALTIGEN SCHÖNUNGSMITTELN MIT ALLERGENEM POTENTIAL

*HINWEIS: Diese Resolution ändert die nachfolgende Resolution:
- OIV-OENO-SECSAN 520-2014*

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

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

IN DER ERWÄGUNG, dass die Bestimmungen einiger Länder vorschreiben, dass bei der Herstellung verwendete Allergene angegeben werden, sofern ihr Vorhandensein im fertigen Lebensmittel nachweisbar ist. Im Hinblick auf die Anwendung dieser Vorschriften für die Kennzeichnung von Weinen,

IN DER ERWÄGUNG, dass Lebensmittelallergene ohne gesetzlichen Grenzwert auf dem Etikett angegeben werden müssen, wenn das allergene Nahrungsmittelprotein/die allergenen Nahrungsmittelproteine im fertigen Weinbauerzeugnis vorhanden und durch eine beliebige Analysemethode nachweisbar ist/sind,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“,

BESCHLIESST, Absatz 5 der Resolution OIV-OENO-SECSAN 520-2014 durch Streichung des durchgestrichen dargestellten, fett und kursiv gedruckten Satzes und Anfügung des fett und kursiv gedruckten Absatzes zu ändern:

~~Ist in Rechtsvorschriften kein Schwellenwert festgelegt~~

Rückstände können durch Analysemethoden für Lebensmittelallergene im unteren ppm-Bereich nachgewiesen werden. Werden durch diese Analysemethoden keine allergenen Proteine im Wein nachgewiesen, kann davon ausgegangen werden, dass keine Rückstände in Konzentrationen oberhalb der Nachweisgrenze vorliegen. *Es liegt in der Verantwortung des Herstellers, die anzuwendende Analysemethode und die entsprechende Nachweis- und Bestimmungsgrenze auszuwählen. Besteht auf nationaler/supranationaler Ebene ein Grenzwert, wird den Mitgliedstaaten und*

Herstellern empfohlen, die von der OIV vorgeschlagenen Kriterien für Methoden zur quantitativen Bestimmung von Rückständen von potentiell allergen Schönungsproteinen in Wein anzuwenden, sofern die Nachweis- und Bestimmungsgrenzen kompatibel sind.