RESOLUTION OIV-OENO 723-2024

AKTUALISIERUNG DER MONOGRAPHIE UND DES KODEX ÜBER PROTEINE PFLANZLICHEN URSPRUNGS (STREICHUNG VON WEIZEN)

HINWEIS: Folgende Resolutionen werden durch die vorliegende Resolution geändert:
- OENO 28/2004 – KODEX – PROTEINE PFLANZLICHEN URSPRUNGS
- OIV-OENO 495-2013 - MONOGRAPHIE ZU PROTEINEN PFLANZLICHEN URSPRUNGS – ÄNDERUNG DER SPEZIFIKATION
- OENO 08/2004 VERWENDUNG VON PROTEINEN PFLANZLICHEN URSPRUNGS ALS SCHÖNUNGSMITTEL
- OENO 567A-2016 UNTERSCHEIDUNG ZWISCHEN ZUSATZSTOFFEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFEN

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

AUF Vorschlag der Sachverständigengruppen „Lebensmittelsicherheit“ und „Spezifikationen önologischer Erzeugnisse“,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“, insbesondere auf die Empfehlung zu potentiell allergenen Weizenproteinen, die als Schönungsmittel in Wein verwendet werden,

GESTÜTZT auf den Verhaltenskodex des Codex-Alimentarius für das Allergenmanagement im Lebensmittelbereich für Lebensmittelunternehmer (CXC 80-2020),

GESTÜTZT auf die OIV-Resolutionen OENO 08/2004 und OIV 576A-2016 über die Verwendung von Proteinen pflanzlichen Ursprungs als Schönungsmittel,

GESTÜTZT auf die OIV-Resolutionen OENO 28/2004 und OENO 495-2013 über die Monographie von Proteinen pflanzlichen Ursprungs,

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-ECO 648-2020 über die Kennzeichnung von potentiell allergenen Zusatzstoffen und Rückständen,

IN DER ERWÄGUNG, dass andere Proteine pflanzlichen Ursprungs als Weizen für den betreffenden Zweck zur Verfügung stehen,

AUF VORSCHLAG der Kommission „Önologie“,

BESCHLIESST, Weizenprotein als Schönungsmittel aus den OIV-Monographien und

Beglaubigte Ausführung Dijon, 18. Oktober 2024
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
John Barker

© OIV 2024

allen Dokumenten der OIV, einschließlich des Internationalen Önologischen Kodex, zu streichen,

BESCHLIESST, die Resolutionen OENO 28/2004 und OIV-OENO 495-2013 und folglich den Teil I - Monographien, Eiweißstoffe pflanzlichen Ursprungs, COEI-1-PROVEG Aus Weizen, Erbsen und Kartoffeln gewonnene Eiweißstoffe pflanzlichen Ursprungs zu ändern, indem der durchgestrichen dargestellte Text entfällt:

TITEL: AUS ~~WEIZEN~~, ERBSEN und KARTOFFELN GEWONNENE EIWEISSSTOFFE PFLANZLICHEN URSPRUNGS

1. GEGENSTAND, URSPRUNG UND ANWENDUNGSBEREICH

Die in dieser Monographie aufgeführten Eiweißstoffe werden aus ~~Weizen (Triticum vulgaris)~~, Erbsen (Pisum sativum) oder Kartoffeln (Solanum tuberosum) gewonnen. Sie bestehen hauptsächlich aus Proteinen und können in geringerem Maße Kohlenhydrate (Ballaststoffe, Stärke, Zucker), Fette und Mineralien enthalten. Sie sind für den menschlichen Verzehr bestimmt.

BESCHLIESST, den Verweis auf Weizenprotein in der Resolution OIV 657A-2016 zu streichen und die Resolutionen 08/2004 „Verwendung von Proteinen pflanzlichen Ursprungs als Schönungsmittel“ durch Streichung von „Protein pflanzlichen Ursprungs aus Weizen: Verarbeitungshilfsstoff“ Erbsen und Kartoffeln zu ändern, indem der durchgestrichen dargestellte Text entfällt:

Die Klassifizierung erhält folgenden Wortlaut:

Klassifizierung:

- Protein pflanzlichen Ursprungs aus Erbsen: Verarbeitungshilfsstoff
- Protein pflanzlichen Ursprungs aus Kartoffeln: Verarbeitungshilfsstoff

Beglaubigte Ausführung Dijon, 18. Oktober 2024
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
John Barker

© OIV 2024