# RESOLUCIÓN OIV-ECO 648-2020

# ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA INTERNACIONAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS VINOS POR LO QUE RESPECTA AL ETIQUETADO DE LOS ADITIVOS Y RESIDUOS POTENCIALMENTE ALERGÉNICOS

*ATENCIÓN: mediante esta resolución se modifican las siguientes resoluciones:*
- *ECO 6/1983: Fichas 1, 2, 3 y 4 de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos,*
- *ECO 1/2005: Armonización del etiquetado,y se revocan las siguientes resoluciones:*
- *ECO 5/2006: Armonización del etiquetado de los vinos - Indicación de los aditivos,*
- *ECO 1/2003: Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos: indicación de los sulfitos.*

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO EL ARTÍCULO 2, párrafo 2 b) iii del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO la decisión del Comité Ejecutivo en su reunión de abril de 2017 por lo que respecta a la necesidad de actualizar la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos y, en particular, la necesidad de adaptarla a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) sobre el etiquetado de los alérgenos,

CONSIDERANDO la Resolución OIV/OENO 427/2010, Criterios para los métodos de cuantificación de los residuos potencialmente alergénicos de las proteínas usadas en la clarificación del vino, modificada por la Resolución OIV-COMEX 502-2012, que presenta, entre otros, el límite de detección de los residuos potencialmente alergénicos de las proteínas usadas en la clarificación del vino,

CONSIDERANDO que, sobre la base de los datos disponibles, las autoridades en materia de inocuidad alimentaria consideran que el uso de ictiocola en la clarificación del vino no representa ningún peligro para la salud y la seguridad de los consumidores alérgicos al pescado,

A PROPUESTA de la Comisión “Economía y Derecho”,

**DECIDE**



Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2020

**REEMPLAZAR el artículo 2.3, La indicación de los aditivos**, de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos, según se adoptó en la Resolución ECO 6/1983 y se modificó en la Resolución ECO 1-2003,

Por el texto que sigue:

**“Artículo 2.3**

**1 Información sobre las sustancias[1] que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras**

Deberá indicarse en el etiquetado de los vinos la presencia de aquellas sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras.

Las sustancias de interés son:

- los residuos de las proteínas usadas en la clarificación del vino (leche, productos que contengan leche, huevos y productos que contengan huevos y proteínas del trigo), si se detectan en el producto final mediante un método de análisis que se ajuste a los criterios establecidos por el método OIV-MA-AS315-23,
- los sulfitos, si aparecen en concentraciones de 10 mg/L o más.”

**MODIFICAR el artículo 4.1, Campo visual**, según se adoptó en la Resolución ECO 1/2005, y modificar la propia Resolución ECO 1/2005 en consecuencia:

En el segundo párrafo del artículo 4.1, debe reemplazarse “de los aditivos” por “de las sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras”.

**REEMPLAZAR el artículo 4.5, Presentación de la indicación de los aditivos**, según se adoptó en la Resolución ECO 5/2006, por el texto que sigue:

**“Artículo 4.5**

**Presentación de información sobre la presencia de sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras**

El nombre de las sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras, deberá figurar en la lista de ingredientes si esta aparece en la etiqueta; en ausencia de la lista de ingredientes, este debe indicarse tras la fórmula “Contiene”.

La mención de los sulfitos deberá hacerse bajo la forma “contiene sulfitos”, “contiene dióxido de azufre”, u otras expresiones equivalentes.”

**ANEXO: Resumen de las propuestas de modificación**

**Artículo 2.3**



© OIV 2020

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020

El Director General de la OIV

Secretario de la Asamblea General

Pau ROCA

| Versión actual: una de las primeras fichas adoptadas por la OIV (AG 3/1983-EOC); por lo que respecta al etiquetado, el límite pasó de 25 mg/L a 10 mg/L a través de la Resolución ECO 1/2003 | Versión propuesta |
|---|---|
| **La indicación de los aditivos**<br>Esta indicación se refiere únicamente a los aditivos que no estén naturalmente contenidos en el vino de manera significativa.<br>Se trata de:<br>• el dióxido de azufre cuando este aditivo sobrepasa los 10 mg/l expresado en SO2 total,<br>• el ácido sórbico.<br>Sin embargo, los Estados pueden estar dispensados de esta indicación cuando la legislación nacional no exige la declaración completa de los ingredientes en los alimentos, con la reserva de que tales exenciones hayan sido acordadas porque: (i) el producto tiene una composición bien conocida, (ii) la ausencia de la lista de los ingredientes no es perjudicial para el consumidor y (iii) las informaciones contenidas en la etiqueta permiten al consumidor conocer la naturaleza del producto. | **Información sobre sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras**<br>Deberá indicarse en el etiquetado de los vinos la presencia de aquellas sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras.<br>Las sustancias de interés son:<br>• los residuos potencialmente alergénicos de las proteínas usadas en la clarificación del vino (leche, productos que contengan leche, huevos y productos que contengan huevos y proteínas del trigo), si se detectan en el producto final mediante un método de análisis que se ajuste a los criterios establecidos para el método OIV-MA-AS315-23<br>• los sulfitos, si aparecen en concentraciones de 10 mg/L o más. |
| | Cambios necesarios en las resoluciones: modificación de la ficha AG 6/1983-ECO y eliminación de la Resolución ECO 1/2003 |

**Artículo 4.1**

| Versión actual: introducción por parte de la Resolución ECO 1/2005 | Versión propuesta (por ahora, solo se sugiere la modificación del párrafo resaltado en amarillo) |
|---|---|



© OIV 2020

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

| | |
|---|---|
| **Campo visual**<br>Las indicaciones de la denominación del producto, del grado alcohométrico, del contenido neto volumen nominal y del país de origen deben figurar en un campo visual único, sin perjuicio de las disposiciones específicas menos restrictivas para el mercado doméstico.<br>Las indicaciones del nombre y las señas del responsable del pre-embalaje en el sentido del punto 2.6, de los aditivos en el sentido del punto 2.3, del número de lote en el sentido del punto 2.7 y de cualquier otra indicación, pueden figurar en cualquier parte de la etiqueta.<br>Sin embargo, todas las indicaciones antes mencionadas pueden ser repetidas en cualquier parte de la etiqueta. | **Campo visual**<br>Las indicaciones de la denominación del producto, del grado alcohométrico, del contenido neto volumen nominal y del país de origen deben figurar en un campo visual único, sin perjuicio de las disposiciones específicas menos restrictivas para el mercado doméstico.<br>Las indicaciones del nombre y las señas del responsable del pre-embalaje en el sentido del punto 2.6, sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras, en el sentido del punto 2.3, del número de lote en el sentido del punto 2.7 y de cualquier otra indicación, pueden figurar en cualquier parte de la etiqueta.<br>Sin embargo, todas las indicaciones antes mencionadas pueden ser repetidas en cualquier parte de la etiqueta. |
| | Cambios necesarios en las resoluciones: modificación de la Resolución ECO 1/2005. |

**Artículo 4.5**

| **Versión actual: introducción por parte de la Resolución ECO 5/2006** | **Versión propuesta** |
|---|---|



© OIV 2020

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

| | |
|---|---|
| **Presentación de la indicación de los aditivos**<br>La mención de los sulfitos deberá hacerse bajo la forma «contiene sulfitos», «contiene dióxido de azufre» u otras expresiones equivalentes. | **Presentación de información sobre la presencia de sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras**<br>El nombre de las sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras, deberá figurar en la lista de ingredientes si esta aparece en la etiqueta; en ausencia de la lista de ingredientes, este debe indicarse tras la fórmula “Contiene”.<br>La mención de los sulfitos deberá hacerse bajo la forma “contiene sulfitos”, “contiene dióxido de azufre”, u otras expresiones equivalentes. |
| | Cambios necesarios en las resoluciones: modificación de la Resolución ECO 5/2006. |

[1] Por *sustancia* se entiende todo alimento, ingrediente o coadyuvante de elaboración.



© OIV 2020

Certificado conforme París videoconferencia 26 de noviembre de 2020
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA