RESOLUCIÓN OIV-SECSAN 710-2022

ACTUALIZACIÓN DE LA RESOLUCIÓN OIV OENO-SECSAN 520-2014, "CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE CLARIFICACIÓN DEL VINO APLICABLE AL UTILIZAR AGENTES CLARIFICANTES DE ORIGEN PROTEICO Y POTENCIALMENTE ALERGÉNICOS"

ATENCIÓN: Esta resolución modifica la siguiente resolución:
- OIV-OENO-SECSAN 520-2014

La ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO que la legislación de algunos países dicta que es necesario mencionar los alérgenos siempre que estos hayan sido utilizados en la producción y puedan detectarse en el producto alimentario final, en relación con la implementación de esta legislación en el etiquetado del vino,

CONSIDERANDO que, sin un límite legal, las proteínas alergénicas de los alimentos deben señalarse en la etiqueta cuando la/s proteína/s alergénica/s extraída/s de los alimentos esté/n presente/s y pueda/n detectarse en el producto vitivinícola final mediante cualquier método analítico,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos "Seguridad Alimentaria",

DECIDE modificar el apartado 5 de la Resolución OIV-OENO-SECSAN 520-2014, eliminando la frase inicial que se tacha a continuación en negrita y cursiva y agregando la parte final indicada en negrita y cursiva:

~~*A pesar de que la legislación no mencione un umbral específico,*~~

Los métodos de análisis habituales para los alérgenos alimentarios pueden detectar residuos en rangos bajos de partes por millón (ppm). Si estos métodos no detectan ninguna proteína alergénica en el vino, se podría considerar que este no contiene ningún residuo por encima del límite de detección. **La elección del método analítico aplicable y de los límites relativos de detección y cuantificación es responsabilidad del productor. Cuando exista un límite nacional/supranacional, se recomienda a los Estados miembros y a los productores aplicar los criterios sugeridos por la OIV para los métodos de cuantificación de residuos potencialmente alergénicos de los agentes**

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022

clarificantes proteicos en el vino, siempre que los límites de detección y cuantificación sean compatibles.

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022