

RESOLUCIÓN OIV-OENO 740-2024

ACTUALIZACIÓN DE LAS MONOGRAFÍAS SOBRE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LEVADURAS NO SACCHAROMYCES

ATENCIÓN: Mediante esta resolución se modifican las siguientes resoluciones:

- OIV-OENO 674-2022 *EXTRACTOS DE LEVADURAS QUE CONTIENEN MANOPROTEÍNAS*
- OIV-OENO 452-2012 *EXTRACTOS PROTEICOS DE LEVADURAS (EPL)*
- OIV-OENO 459-2013 *LEVADURAS INACTIVADAS*
- OIV-OENO 496-2013 *AUTOLISADOS DE LEVADURAS*
- OIV-OENO 497-2013 *PAREDES CELULARES DE LEVADURA - Codex (CORTEZAS DE LEVADURAS)*

LA ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Microbiología”,

CONSIDERANDO la monografía COEI-1-NOSACC, “Levaduras seleccionadas no *Saccharomyces*”,

CONSIDERANDO la monografía COEI-1-LEVGLU, “Levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión”,

CONSIDERANDO los últimos estudios sobre productos y subproductos de levaduras no *Saccharomyces*,

A PROPUESTA de la Comisión “Enología”,

DECIDE modificar el apartado 1, “Objeto, origen y ámbito de aplicación”, de la Resolución OIV-OENO 674-2022 y de la monografía COEI-1-MANPRO como sigue (se añade el texto en negrita y se elimina el texto tachado):

- Las manoproteínas se extraen de las paredes celulares de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* **spp. o no *Saccharomyces*** por métodos físico-químicos o enzimáticos.

DECIDE modificar, de la Resolución OIV-OENO 452-2012 y en consecuencia la monografía COEI-1-EPLLEV añadiendo al apartado 1, “Objeto, origen y ámbito de

aplicación” el texto en negrita como sigue:

- Las proteínas de los extractos proteicos de levaduras provienen principalmente del citoplasma de la levaduras *Saccharomyces* **spp o no Saccharomyces**.

DECIDE modificar la Resolución OIV-OENO 459-2013 y en consecuencia la monografía COEI-1-INAYEA añadiendo al apartado 1, “Objeto, origen y ámbito de aplicación”, de y de el texto en negrita como sigue:

- Estas proceden de biomasa de *Saccharomyces* spp. **o no Saccharomyces**, inactivadas por el calor y/o por modificaciones en el pH.

DECIDE modificar la Resolución OIV-OENO 496-2013 y en consecuencia la monografía COEI-1-AUTLYS, añadiendo al apartado 1, “Objeto, origen y ámbito de aplicación”, el texto en negrita como sigue:

- Proceden de biomasa de levaduras ~~de tipo~~ *Saccharomyces* spp **o no Saccharomyces**.

DECIDE modificar la Resolución OIV-OENO 497-2013 y en consecuencia la monografía COEI-1-ECOLEV, añadiendo al apartado 1, “Objeto, origen y ámbito de aplicación”, el texto en negrita como sigue:

- Las paredes celulares de levadura se obtienen a partir de levaduras *Saccharomyces* spp. **o no Saccharomyces**.