RESOLUCIÓN OIV-OENO 712A-2024

PARÁMETROS ANALÍTICOS HABITUALES PARA VINOS Y VINOS ESPUMOSOS

ATENCIÓN: Mediante esta resolución se modifica la siguiente resolución:
-AG 2/88-OEN

LA ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO la Resolución OENO 88/2 de 1988, relativa a la modificación del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos para incluir las reglas de aplicación de los métodos de análisis y los modelos de informes de resultados analíticos,

CONSIDERANDO los objetivos de la OIV, en particular: contribuir a la armonización internacional de las prácticas y normas existentes a fin mejorar las condiciones de elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas, y contribuir a garantizar que se tengan en cuenta los intereses de los consumidores,

CONSIDERANDO los trabajos del Codex Alimentarius y, en particular, las normas "Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos" (CXG 20-1995), "Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos" (CXG 47-2003) y "Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos" (CXG 38-2001),

CONSIDERANDO los trabajos de la Subcomisión "Métodos de Análisis" en este ámbito,

DECIDE, a propuesta de la Comisión "Enología", sustituir por el siguiente texto el apartado de la Resolución OENO 88/2 de 1988 dedicado al anexo B (reglas de aplicación de métodos de análisis y comunicación de resultados analíticos) del Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos:

PARÁMETROS ANALÍTICOS HABITUALES PARA VINOS Y VINOS ESPUMOSOS

Certificado conforme Dijón, 18 de octubre de 2024
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
John BARKER

© OIV 2024

A. Ámbito de aplicación

Presentar recomendaciones para los certificados de análisis relativas a determinados aspectos de los vinos y vinos especiales descritos en el apartado C del presente documento.

B. Reglas de aplicación de los métodos de análisis

Para determinar los parámetros analíticos se utilizarán, por orden de prioridad:

1. Métodos de análisis aprobados por la OIV y publicados en el Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinos y Mostos;
2. Métodos de análisis aprobados por la Organización Internacional de Normalización (ISO);
3. Métodos de análisis aprobados por otros organismos de normalización.

C. Parámetros analíticos habituales para vinos y vinos espumosos

Los parámetros analíticos habituales para vinos y vinos espumosos son los principales parámetros analíticos que permiten garantizar de manera satisfactoria que las características del producto se ajustan a las definiciones y prácticas enológicas de la OIV. Dichos parámetros pueden servir de base para las transacciones mercantiles o comerciales.

Los Estados miembros pueden utilizar otros parámetros en función de sus propias necesidades.

D. Parámetros analíticos

Entre los parámetros analíticos habituales para vinos y vinos espumosos se incluyen los siguientes:

- Densidad a 20 °C (g/cm^3)
- Grado alcohólico volumétrico a 20 °C (% vol)

Certificado conforme Dijón, 18 de octubre de 2024
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
John BARKER

© OIV 2024

- Suma de glucosa y fructosa (g/L)
- Dióxido de azufre total (mg/L)
- Acidez total (mEq/L o g/L) o (g acido tartárico/L) o (g ácido sulfúrico/L)[1]
- Acidez volátil (mEq/L o g/L) o (g ácido sulfúrico/L) o (g ácido acético/L)[2]
- pH
- Sobrepresión debida al dióxido de carbono (vinos espumosos) (bar)
- Sacarosa (vinos espumosos y de aguja) (g/L)

---

[1] Como descrito en el método OIV-MA-313-01 Acidez total

[2] La acidez volátil se debe a los ácidos de la serie acética presentes en el vino, libres o combinados formando sales, como se describe en el método OIV-MA-AS313-02 Acidez volátil.

Certificado conforme Dijón, 18 de octubre de 2024
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
John BARKER

© OIV 2024