



## **ÜBERBLICK ÜBER DIE 2019 DURCH DIE 17. GENERALVERSAMMLUNG DER OIV VERABSCHIEDETEN RESOLUTIONEN – GENÈVE (SCHWEIZ)**

DIE 17. GENERALVERSAMMLUNG DER INTERNATIONALEN ORGANISATION FÜR REBE UND WEIN (OIV), DIE AM 19. JULI 2019 IN GENÈVE (SCHWEIZ) ZUSAMMENTRAF, VERABSCHIEDETE INSGESAMT 18 RESOLUTIONEN.

### **Beschlüsse im Bereich Weinbau und Umwelt**

- Im Bereich Weinbau legte die OIV die Definition der polyklonalen Selektion und ein Protokoll für die Erhaltung der intravarietalen Diversität und die polyklonale Selektion von Rebsorten fest, die eine große genetische Variabilität aufweisen. Das Verfahren folgt den Grundsätzen der quantitativen Genetik und der Statistik (Resolution OIV-VITI 564B-2019).
- Definition und allgemeine Kriterien für den Präzisionsweinbau: Die Resolution berücksichtigt die Notwendigkeit, technische Protokolle und bewährte Verfahren zu Präzisionstechniken im Weinbau, die bereits im Einsatz sind oder derzeit entwickelt werden, zu ermitteln und zusammenzustellen. Der Präzisionsweinbau nutzt eine Reihe von Informationstechnologien, um die Variabilität seiner Produktions-systeme zu verstehen und die Variabilität im Weinberg zu quantifizieren und zu kartieren, um somit die Bewirtschaftung auf die tatsächlichen Bedürfnisse jedes einzelnen Bereichs auszurichten (Resolution OIV-VITI 593-2019).



- Die OIV nahm eine Empfehlung für die Mindestkriterien an, die für die Erstellung eines Protokolls zur Identifizierung von Rebsorten festzulegen sind. Ziel der Resolution ist es, die internationalen Kriterien für die Identifizierung von Rebsorten zu harmonisieren. Diese Kriterien sollten für die offizielle Anerkennung und Eintragung einer Sorte berücksichtigt werden. Das OIV-Protokoll kann bei der Überprüfung bestehender Sortennamen verwendet werden und legt ebenfalls die Kriterien für die Bezeichnung neuer Sorten fest. Es beschreibt die technischen Verfahren, die zur Identifizierung von Rebsorten vorgeschlagen werden und legt minimale Richtlinien für ampelographische und genetische Merkmale fest (Resolution OIV-VITI 609-2019).

## **Beschlüsse zu önologischen Verfahren**

Der *internationale Kodex der önologischen Praxis* der OIV wird durch folgende Resolutionen zu neuen önologischen Verfahren ergänzt:

- Bei dem önologischen Verfahren hinsichtlich der Zugabe von Tanninen zu Most (Resolution OIV-OENO 612-2019) und zu Wein (Resolution OIV-OENO 613-2019) berücksichtigt die OIV neue Ziele. Neben der Eiweißstabilisierung und der Schönung wurden Ziele hinsichtlich der antioxidativen Wirkung und der Farbausprägung festgelegt.
- Behandlung von eingemaischten Trauben mit Ultraschall zur Unterstützung der Extraktion ihrer Inhaltstoffe: Ziel dieses Verfahrens ist es, Moste mit einem höheren Gehalt an phenolischen Verbindungen und anderen Inhaltsstoffen von Trauben zu gewinnen und gleichzeitig die Mazerationszeit gegenüber herkömmlichen Verfahren zu verkürzen (Resolution OIV-OENO 616-2019).
- Das önologische Verfahren in Bezug auf Gärungsaktivatoren wurde durch die Aufnahme von Cellulose in Lebensmittelqualität in die Spezifikation „Gärungsaktivatoren“ aktualisiert (Resolution OIV-OENO 633-2019).



- Önologisches Verfahren in Bezug auf die Entsäuerung durch Milchsäurebakterien: Das Ziel dieses Verfahrens besteht in der Verringerung der Gesamtsäure und des tatsächlichen Säuregehalts durch Verwendung von Milchsäurebakterien der Gattungen *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* und *Oenococcus*, um geschmacklich ausgewogene Weine herzustellen und einen vollständigen oder teilweisen biologischen Abbau von Äpfelsäure zu erzielen (Resolution OIV-OENO 611-2019).
- Verfahren zur Reduzierung indigener Mikroorganismen in Trauben und Most durch Anwendung von diskontinuierlichen Hochdruckverfahren mit Drücken von über 150 MPa: Ziele dieses Verfahrens sind i) die Reduzierung der mikrobiellen Belastung durch Mikroorganismen, insbesondere Hefen, ii) die Verringerung der SO<sub>2</sub>-Gehalte in der Weinbereitung und iii) die Beschleunigung der Mazeration von Rotweinen (Resolution OIV-OENO 594A-2019).
- Die OIV hat einen neuen Grenzwert für die Behandlung von Weinen mit Carboxymethylcellulose angenommen. Die Anwendungsdosis von Carboxymethylcellulose, die zuvor 100 mg/L betrug, muss nun niedriger als 200 mg/L sein (Resolution OIV-OENO 586-2019).

## **Beschlüsse zu Spezifikationen önologischer Erzeugnisse**

Der *Internationale Önologische Kodex* wird durch folgende Monographien ergänzt:

- Aktualisierung der Monographie über Siliciumdioxid in kolloidaler Lösung, in wässriger Dispersion oder in Form von Trockenpulver. Einige physikalisch-chemische Spezifikationen wurden ebenfalls aktualisiert (Resolution OIV-OENO 617-2019).



- Aktualisierung der Monographie über Kaliumhydrogensulfit in Bezug auf die physikalisch-chemischen Merkmale (Resolution OIV-OENO 646-2019)
- Überarbeitung der Monographie über Eialbumin in Bezug auf die Trockenmasse und den pH-Wert (Resolution OIV-OENO 650-2019).

## **Beschlüsse zu Analysemethoden**

Es wurden ebenfalls neue Analysemethoden verabschiedet, die in die Sammlung der Analysemethoden der OIV aufgenommen werden:

- Aktualisierung der Methode zur Bestimmung von Phthalaten unter Berücksichtigung der Validierungsparameter aus einem Ringversuch: Die Methode ist abhängig von den für die einzelnen Analyten erzielten Ergebnissen und je nach Reproduzierbarkeit der Ergebnisse als Typ II-Methode oder als Typ IV-Methode zu betrachten (Resolution OIV-OENO 596-2019).
- Methode zur Bestimmung von Kaliumpolyaspartat in Wein mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie gekoppelt mit fluorometrischer Detektion: Die Methode dient der Bestimmung von Kaliumpolyaspartat (KPA) in Wein bei Konzentrationen von über 40 mg/L. Prinzip der Methode: Die Bestimmung erfolgt durch Derivatisierung mit Orthophthalaldehyd und anschließender chromatographischer Analyse mit fluorometrischer Detektion des Asparaginsäuregehalts von Wein vor und nach der Säurehydrolyse. Die Differenz zwischen dem Asparaginsäuregehalt der hydrolysierten Probe und dem der nicht hydrolysierten Probe ergibt den Gehalt an Kaliumpolyaspartat (Resolution OIV-OENO 619-2019).



- Bestimmung von Essigsäure in Wein durch eine automatisierte enzymatische Methode (Resolution OIV-OENO 621-2019): Die Methode dient der Bestimmung von Essigsäure in Wein durch eine enzymatische Analyse unter Verwendung eines automatischen Sequenzanalysators. Der Messbereich des Ringversuchs zur Validierung der Methode liegt zwischen 0,2 und 1,14 g/L Essigsäure. Bei dieser Methode wird Essigsäure mit ATP in einer durch Acetatkinase katalysierten Reaktion in Acetylphosphat umgewandelt.
- Bestimmung von D-Gluconsäure in Wein und Most durch eine automatisierte enzymatische Methode (Resolution OIV-OENO 622-2019): Die Methode dient der enzymatischen Bestimmung von D-Gluconsäure in Wein und Most in einem Konzentrationsbereich von 0,06 g/L bis 5,28 g/L anhand eines automatischen Sequenzanalysators. Prinzip der Methode: Das in der Probe vorhandene D-Gluconat wird durch eine durch Gluconat-Kinase katalysierte enzymatische Reaktion phosphoryliert. D-Gluconat-6-Phosphat oxidiert in Gegenwart von NADP und es entsteht NADPH. Die Menge an gebildetem NADPH entspricht der von D-Gluconat-6-Phosphat und somit der von D-Gluconsäure.



## Beschlüsse zu Grenzwerten für Kontaminanten in Wein

- Die OIV hat eine Senkung des Grenzwerts für Blei in Wein beschlossen. Der neue Grenzwert für Weine, die ab dem Erntejahr 2019 hergestellt werden, beträgt 0,10 mg/L. Für Likörweine, die ab dem Erntejahr 2019 hergestellt werden, wurde ein Grenzwert von 0,15 mg/L festgelegt. Die frühere Höchstgrenze von 0,15 mg/L gilt für Weine und Likörweine, die aus Trauben hergestellt werden, die zwischen 2006 und 2018 geerntet wurden (Resolution OIV-OENO 638-2019).

\* Die vollständigen Texte der von der 17. Generalversammlung der OIV angenommenen Resolutionen sind in Kürze auf der OIV-Website abrufbar.

Internationale Organisation für Rebe und Wein  
Zwischenstaatliche Organisation  
gegründet am 29. November 1924 • neugegründet am 3. April 2001  
18, rue d'Aguesseau • 75008 Paris +33 1 44 94 80 80  
[contact@oiv.int](mailto:contact@oiv.int)  
[www.oiv.int](http://www.oiv.int)