**RESUMEN DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR LA 23.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV**

**20 DE JUNIO DE 2025, CHISINÁU (REPÚBLICA DE MOLDAVIA)**

**LA 23.ª ASAMBLEA GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), REUNIDA EL 20 DE JUNIO DE 2025 EN CHISINÁU (REPÚBLICA DE MOLDAVIA), ADOPTÓ UN TOTAL DE 14 RESOLUCIONES.**

### Decisiones sobre Viticultura y Medio Ambiente

En el ámbito de la viticultura, la OIV adoptó las siguientes resoluciones:

- Una **definición de zumo de uva reconstituido** que incorpora un valor de 16º Brix para la especie *Vitis vinifera* y de 14º Brix para la especie *Vitis labrusca* (Resolución OIV-VITI 678B-2025).
    - Esta definición complementa las ya existentes para productos vitivinícolas y está en consonancia con las adoptadas por otras organizaciones internacionales, en particular el Codex Alimentarius.
- Una serie de **recomendaciones para evitar la introducción, erradicar o contener las epidemias de *Flavescencia dorada* de la vid**, mediante medidas profilácticas e intervenciones agronómicas específicas. Estas complementan las recomendaciones ya expresadas en la Resolución VITI OIV 3/2006 (Resolución OIV-VITI 758-2025).
    - Entre las medidas recomendadas, se incluyen acciones de profilaxis y erradicación, destacando:
      i) La profilaxis en territorios vitícolas libres de Flavescencia dorada.
      ii) Medidas de control y vigilancia en zonas vitícolas donde la Flavescencia dorada se ha establecido por primera vez.
    - También se recomiendan intervenciones en zonas vitícolas históricamente afectadas, diferenciando entre zonas de expansión y zonas de contención.
    - Se proponen, además, medidas para facilitar un enfoque metodológico en el control y la vigilancia.

### Decisiones sobre Prácticas Enológicas

- Se aprueba el **tratamiento con ácido fumárico en mostos para el control microbiológico** (Resolución OIV-OENO 738-2025). Tras su adopción en 2021 para inhibir la fermentación maloláctica en el vino y en 2024 para la acidificación del vino, esta nueva resolución amplía el uso del ácido fumárico al mosto para inhibir y retrasar el desarrollo de las bacterias lácticas.
    - Los objetivos de esta práctica son:
      i) Controlar el crecimiento y la actividad de las bacterias lácticas responsables

de iniciar la fermentación maloláctica en el mosto y, en su caso, de alteraciones lácticas.
ii) Reducir la dosis de dióxido de azufre.
iii) Preservar la acidez málica.
- El ácido fumárico puede utilizarse en dosis de hasta 0,8 g/L. Sin embargo, en situaciones específicas, como fermentaciones lentas, su adición puede tener un impacto negativo en la cinética de la fermentación alcohólica.

**Decisiones sobre Especificaciones de Productos Enológicos**

Se han añadido las siguientes monografías al Codex Enológico Internacional:

- La adopción de un **método para la determinación de las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12}C$ y $^{18}O/^{16}O$ del ácido tartárico (L+)** mediante la técnica de espectrometría de masas de relaciones isotópicas (IRMS) (Resolución OIV-OENO 691-2025).
  - Según el Codex Enológico Internacional de la OIV, el ácido tartárico (L+) es un ácido natural extraído de la uva, utilizado para acidificar mostos y vinos bajo condiciones reguladas. Este método analítico permite determinar el origen del ácido tartárico (natural o sintético) y se aplica a ácido tartárico (L) con una pureza no inferior al 95%.
- La adopción de un **método para la determinación de las relaciones isotópicas $^{13}C/^{12}C$ y $^{15}N/^{14}N$ del quitosano** mediante la técnica IRMS (Resolución OIV-OENO 728-2025).
  - El quitosano es un polisacárido de origen fúngico. Las relaciones isotópicas permiten diferenciar el quitosano derivado de crustáceos del obtenido de micelio fúngico. Este método, junto con los límites especificados, sirve para verificar el origen del quitosano.

**Decisiones sobre Métodos de Análisis**

Se añadirán los siguientes métodos de análisis al compendio analítico de la OIV:

- **Método para la determinación de la acidez total por titulación** en zumo de uva, zumo de uva reconstituido, zumo de uva concentrado y néctar de uva (Resolución OIV-OENO 662G-2025).
- **Método de análisis microbiológico para el recuento de células de levadura en mostos y vinos mediante citometría de flujo** (Resolución OIV-OENO 713A-2025). Permite cuantificar levaduras viables, estresadas y muertas, aportando información valiosa para el control de los procesos de fermentación.
- **Método de análisis microbiológico para el recuento de células de levadura mediante citometría de flujo en cultivos de levaduras** (Resolución OIV-OENO 713B-2025). Aplicable a preparados de levaduras seleccionadas, como las levaduras secas activas (LSA).

- **Directrices para evaluar las propiedades fermentativas de las cepas de *Saccharomyces cerevisiae*** (Resolución OIV-OENO 739-2025). Se describe un protocolo estandarizado para evaluar las propiedades fermentativas y metabólicas de las cepas de levaduras vínicas en un medio sintético.
- **Actualización de la Norma OIV para los Concursos Internacionales de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vitivinícola** (Resolución OIV-OENO 671A-2025). Se revisan las fichas de cata para mejorar su claridad, compatibilidad con herramientas digitales y simplificar el formato, reforzando así la fiabilidad de los resultados.

**Decisiones sobre Economía y Derecho**

La OIV decidió modificar la norma internacional sobre el etiquetado de bebidas espirituosas de origen vitivinícola para incluir, como indicaciones opcionales:

- La presentación de la **lista de ingredientes** (Resolución OIV-ECO 733-2025).
- La **declaración nutricional** (Resolución OIV-ECO 732-2025).

No obstante, los Estados miembros de la OIV podrán:

- Exigir la obligatoriedad de esta información según su normativa nacional.
- Autorizar que la lista de ingredientes y la declaración nutricional completa se muestren mediante etiquetas electrónicas (e-labels).

En todos los casos, las sustancias que causan alergias o hipersensibilidad deberán indicarse de forma destacada en la etiqueta física. Si se utiliza una etiqueta electrónica para la declaración nutricional completa, el valor energético deberá figurar también en la etiqueta física.

**Decisiones sobre Seguridad y Salud**

- La OIV ha decidido reemplazar el límite de cadmio existente por un **límite de 0,005 mg/L para los vinos elaborados a partir de uvas vendimiadas desde 2026** (Resolución OIV-SECSAN 721-2025).
- La OIV adopta una **recomendación sobre educación y comunicación para minimizar el consumo indebido de vino en la edad adulta** (Resolución OIV-SECSAN 729-2025). Reconociendo la adolescencia como un período clave, las recomendaciones incluyen:
    - Evitar dirigir las campañas de promoción del vino a los adolescentes.
    - Promover mensajes de moderación.
    - Implementar programas de prevención en entornos de alto riesgo (fiestas, bares, escuelas, universidades).
    - Ofrecer cursos sobre consumo responsable.
    - Apoyar a las familias a través de campañas en medios de comunicación.

- Fomentar la investigación sobre los mecanismos sociales del consumo.

** Los textos íntegros de las resoluciones adoptadas por la 23.ª Asamblea General de la OIV estarán disponibles en el sitio web de la OIV.*

***Traducción del inglés al español del documento original de fecha 20 de junio de 2025 realizada por Vinetur*