



# OIV - CTBVV

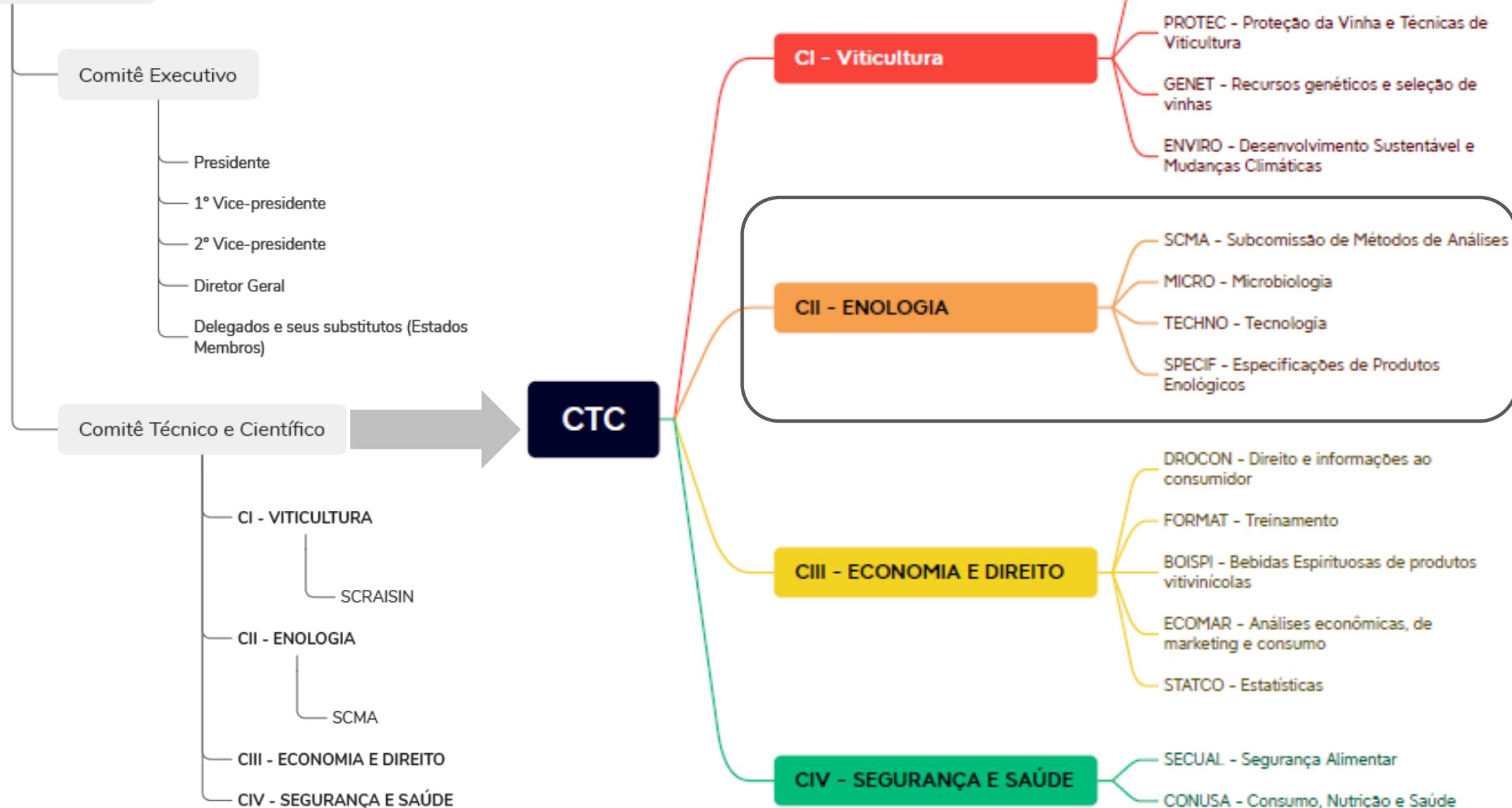
---

## Comissão II – Enologia

Coordenadora: Fernanda R. Spinelli

19 de abril de 2023

# Assembleia Geral



- Reuniões 28/02 à 08/03;
- 44 projetos de resoluções:
  - 15 em etapa 3;
  - 18 em etapa 5;
  - 11 em etapa 7.
- Projetos dos sucos de uva.
- Aceite da proposta brasileira de inclusão do método para determinação de ácido sórbico e ácido benzoico em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva – etapa3.
- Assuntos destaque: vinhos desalcolizados.



## Etapa 3 - MICRO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-MICRO 20-670A	Tratamento de mosto por radiação UV-C	Não houve atualização. As delegações alemã e francesa fornecerão o documento atualizado para a próxima reunião.
OENO-MICRO 20-670b	Tratamento de vinho por radiação UV-C	

## Etapa 3 - SCMA

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
 OENO-SCMA 19-662D	Determinação de dióxido de enxofre total em suco de uva concentrado	O método descrito não atende os critérios de recuperação, o GT continuará as discussões sobre técnica adequada. Coordenação do Brasil, com apoio da Espanha.
 OENO-SCMA 19-662E	Determinação da densidade e gravidade específica a 20°C em suco de uva, suco de uva reconstituído, suco de uva concentrado e néctar de uva	O método oficial do Compendium de Métodos de Análises para vinhos e mostos necessita de revisão, portanto, o projeto para sucos se mantém em etapa 3, aguardando a revisão do para vinhos. A delegação da França irá conduzir, com a cooperação do Brasil e outras delegações.
 OENO-SCMA 19-662I	Determinação da distribuição de deutério em etanol derivado da fermentação do suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva por aplicação de ressonância magnética nuclear (SNIF-NMR/RMN-FINS2)	Esperava-se da delegação mexicana um método atualizado com os últimos avanços da técnica. O documento ainda não foi fornecido.

## Etapa 3 - SCMA

Código	Nome	Comentários
OENO-SCMA 21-712B	Parâmetros analíticos comumente utilizados para vinhos e vinhos espumantes parte 2	<p>O documento será revisado pelo GT. O grupo decidiu propor a criação de um GT multidisciplinar envolvendo especialistas das Comissões II e III, para avaliar a relevância dos certificados 2 e 3 para o comércio internacional.</p>
OENO-SCMA 21-688	Vinho – determinação da razão relativa de átomos de hidrogênio e deutério não-intercambiáveis em etanol obtido pela fermentação de suco de uva, suco de uva reconstituído e néctar de uva pela técnica instrumental EIM-IRMS	<p>Após longa discussão e exposição de informações do responsável pelo projeto, especialista da Sérvia, o projeto de resolução permaneceu em etapa 3. Foi observado um potencial conflito de interesse, pois o especialista é sócio de uma empresa que fabrica e vende a tecnologia.</p>

## Etapa 3 - SPECIF

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-SPECIF 18-642	Monografia sobre dimetil polissiloxano	Pendente de método de análise do PDMS.
OENO-SPECIF 19-660	Monografia sobre ácidos graxos de cadeia média (MCFA)	Mais informações foram solicitadas pela delegação alemã para excluir qualquer modificação do MCFA no aroma dos vinhos.
OENO-SPECIF 21-692	Análise de radiocarbono por AMS para determinar a origem natural ou sintética do ácido tartárico	Diante da falta de informação, a delegação francesa está avaliando a possibilidade de remover o documento do procedimento passo a passo.
OENO-SPECIF 21-694	Sílica Mesoporosa Funcionalizada (FMS)	A delegação italiana revisará o documento.

## Etapa 3 -TECHNO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-TECHNO 17-615	Mosto – tratamento por ácidos graxos de cadeia média (MCFA)	A República Tcheca fornecerá um documento revisado na próxima reunião. O presidente incentivou as delegações a fornecer literatura e informações para complementar a proposta.
OENO-TECHNO 21-706	Atualização do arquivo 3.3.13 “Tratamento de vinhos com manoproteínas de levedura”	O GT coordenado pela Itália está realizando análises para avaliar o efeito das manoproteínas na estabilidade da cor de vinhos tintos.
OENO-TECHNO 22-717	Tratamento de mostos com extrato de proteína de semente de uva	A delegação italiana apresentará uma versão revisada na próxima reunião.
OENO-TECHNO 22-718	Tratamento de vinhos com extrato de proteína de semente de uva	A delegação italiana apresentará uma versão revisada na próxima reunião.

# Etapa 5 - MICRO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-MICRO 22-713	Contagem de células de levedura por citometria de fluxo em matrizes enológicas (culturas de leveduras para uso enológico, fermentação de mostos e vinhos)	A delegação italiana, em colaboração com a delegação francesa, fornecerá a versão revisada.
OENO-MICRO 20-669A	Estabilização microbiológica de mostos por campos elétricos pulsados (PEF)	
OENO-MICRO 20-669B	Estabilização microbiológica de vinhos por campos elétricos pulsados (PEF)	Não houve atualizações.

# Etapa 5 - SCMA

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
 OENO-SCMA 19-662K	Análise dos elementos minerais em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva utilizando ICP-AES (Plasma Acoplado Indutivamente/espectrometria de emissão atômica)	A delegação francesa apresentará dados de validação na próxima reunião.
 OENO-SCMA 19-662B	Determinação de etanol em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva (método enzimático)	A delegação brasileira irá trabalhar no método de referência da AOAC, com a cooperação da delegação da Espanha.
 OENO-SCMA 19-662G	Determinação da acidez total em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva	GT irá revisão o documento conforme solicitações.
OENO-SCMA 21-719	Novo método enzimático para a análise de ácido fumárico em vinho	A delegação espanhola fornecerá a versão revisada.

# Etapa 5 - SCMA

Código	Nome	Comentários
OENO-SCMA 19-662J	Determinação de etanol obtido pela fermentação de suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva por espectrometria de massa de razão isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$	As delegações solicitaram a inclusão do processo de fermentação do suco de uva no projeto de resolução, conforme descrito no método oficial para vinho. A delegação brasileira irá providenciar a inclusão e enviar nova revisão até julho.
OENO-SCMA 21-712 A	Parâmetros analíticos comumente utilizados para vinhos e vinhos espumantes	GT continuará trabalhando no tema.

## Etapa 5 - SPECIF

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-SPECIF 21-693	Extrato de proteína de semente de uva (GSE)	A delegação italiana fornecerá a versão revisada.
OENO-SPECIF 21-691	Determinação das razões isotópicas do ácido tartárico (L+), $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ e $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ por espectrometria de massa de razão isotópica	A delegação italiana fornecerá a versão revisada e os limites numéricos para discriminar a origem do ácido L (+)tartárico.
OENO-SPECIF 21-695	Monografia sobre resinas quelantes de estireno-divinilbenzeno com grupo funcional do ácido iminodiacético	A delegação espanhola foi questionada sobre algumas adições nos testes de migração, e fornecerá a versão revisada.

# Etapa 5 - TECHNO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-TECHNO 14-540	Práticas enológicas específicas para bebidas obtidas por desalcolização de vinho	O GT fornecerá uma versão atualizada. O grupo solicitou a revisão da definição da OIV de vinho desalcolizado.
OENO-TECHNO 14-544	Tratamento com PDMS – atualização do código internacional de práticas enológicas	Portugal fornecerá mais informações em 2024.
OENO-TECHNO 15-581B	Tratamento do vinho com ácido fumárico para aumento de acidez	A delegação francesa apresentou o ponto. Foi informado por diferentes países que o ácido fumárico se forma em concentrações naturais durante a fermentação do vinho e que se considerar os tratamentos aplicados com o próprio ácido tartárico, considerado “natural”, tem-se produtos similares em relação à sua natureza. Países que têm acentuadas temperaturas alegam ser uma alternativa importante e promissora, de custo inferior aos demais ácidos disponíveis aprovados pelo Codex enológico. Foram apresentados testes de adição, de impacto sensorial, entre outros.

# Etapa 5 - TECHNO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-TECHNO 20-672A	Tratamento com sílica mesoporosa funcionalizada para estabilização proteica de mostos	A Itália fornecerá os documentos revisados para a próxima reunião.
OENO-TECHNO 20-672B	Tratamento com sílica mesoporosa funcionalizada para estabilização proteica de vinhos	
OENO-TECHNO 20-671A	Revisão da norma OIV para concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola	O GT irá estudar a distribuição de medalhas por categorias, para validar se estas opções são favoráveis para os concursos de vinhos.

# Etapa 7 - MICRO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
 OENO-MICRO 19-662M	Enumeração de coliformes	
 OENO-MICRO 19-662N	Enumeração de Escherichia coli $\beta$ -d-glucoronidase-positiva	Menção ao IFU (parte disponível gratuitamente). Aceite dos países membros e CST.
 OENO-MICRO 19-662O	Enumeração de Staphylococci coagulase-positiva	
 OENO-MICRO 19-662P	Enumeração de microrganismos aeróbicos a 30°C	

# Etapa 7 - SCMA

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
 OENO-SCMA 19-662F	Sólidos solúveis em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva	Após revisões durante os dias da reunião, conforme solicitado pelas demais delegações, o projeto foi aprovado para etapa 7.
OENO-SCMA 20-666	Análise multielementar em vinhos por Espectrômetro de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)	Espanha providenciará a versão revisada.
OENO-SCMA 21-687	Validação do método de dosagem do ácido sórbico em vinhos por cromatografia líquida OIV-OENO 06-2006)	Portugal providenciará a versão revisada.

## Etapa 7 - SPECIF

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-SPECIF 21-690	Monografia sobre ácido fumárico	A delegação espanhola fornecerá a versão revisada.

# Etapa 7 - TECHNO

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
OENO-TECHNO 20-671B	Revisão das orientações para a concessão de patrocínio OIV à concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola	—
OENO-TECHNO 19-658	Vinagre de vinho - Remoção de metais através da aplicação de resinas quelantes	Houve aprovação do grupo SECUAL.
OENO-TECHNO 19-657	Tratamento de vinho por uma tecnologia de membrana associada à adsorção de carbono ativado ou outros polímeros de uso enológico para reduzir o excesso de fenóis voláteis	—



# OIV - CTBVV

---

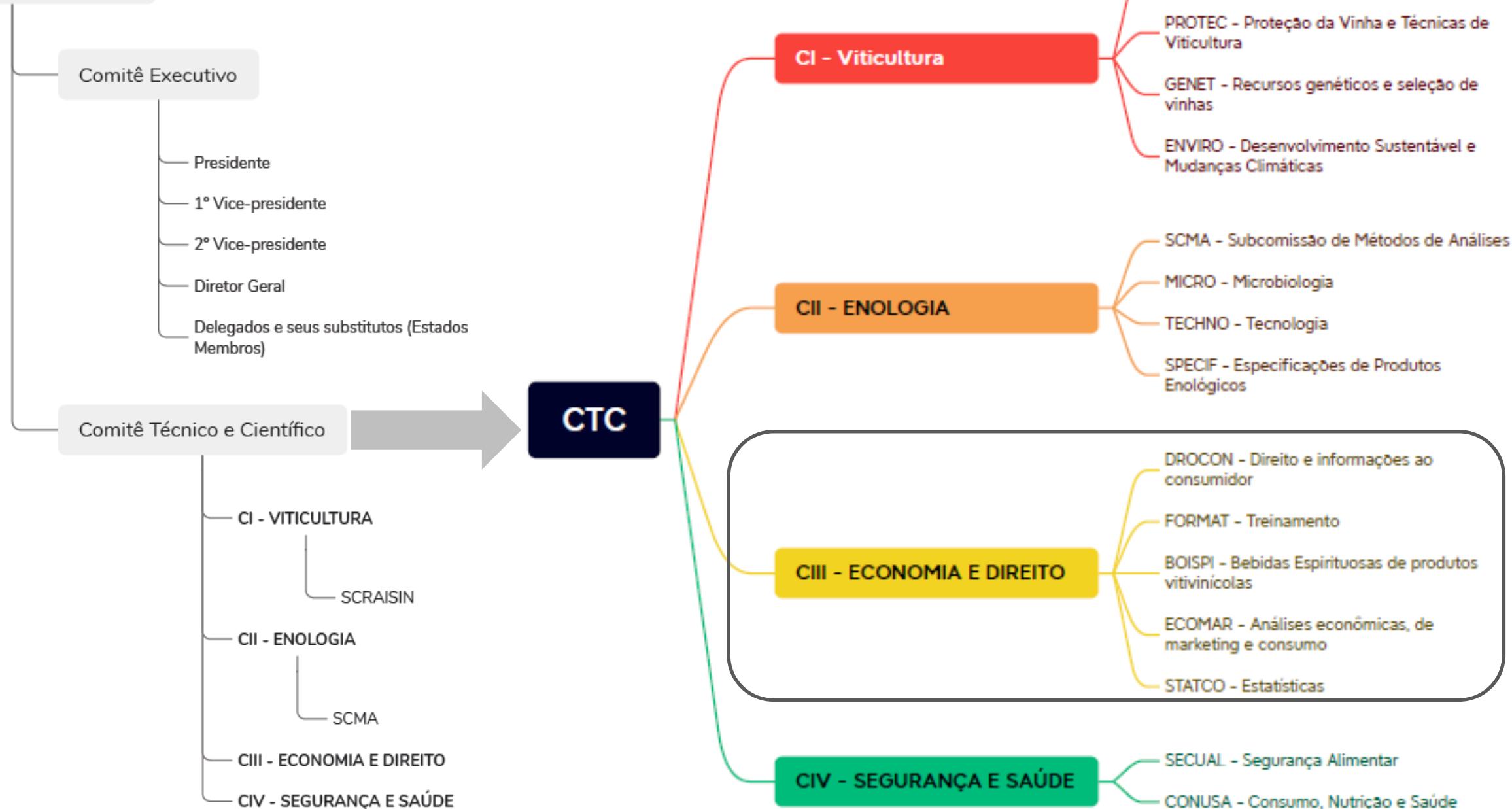
## Comissão III – Economia e Direito

Coordenadora: Leila Rodrigues Caldeira

Coordenadora de Regulamentação de Vinhos e Bebidas/DIPOV/SDA

19 de abril de 2023

# Assembleia Geral



## Etapa 3 - DROCON

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
ECO-DROCON 23-XXX	Diretrizes da OIV relativas ao processo de codificação das Resoluções da OIV	—
ECO-DROCON 23-XXX	Retirada de resoluções da OIV obsoletas, desatualizadas e redundantes - 2ª Resolução	—

## Etapa 3 - BOISPI

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
ECO-BOISPI 23-AAA	Atualização da Norma Internacional da OIV para Rotulagem de Bebidas Espirituosas de Origem Vitivinícola - Rotulagem de Características Nutricionais	—
ECO-BOISPI 23-BBB	Atualização da Norma Internacional da OIV para Rotulagem de Bebidas Espirituosas de Origem Vitivinícola - Rotulagem de Ingredientes	—

## Etapa 5 - DROCON

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
ECO-DROCON 21-696	Atualização do padrão internacional de rotulagem de vinhos: nome varietal	Brasil foi o único país em oposição. Será discutido o tema dos 75% para monovarietal junto ao setor novamente.
ECO-DROCON 20-676	Atualização do padrão internacional da OIV para rotulagem de vinhos - e-label, declaração de nutrientes, informações sobre ingredientes	GT continua.

# Etapa 7 - DROCON

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Comentários</b>
ECO-DROCON 21-715	Retirada de resoluções OIV obsoletas, desatualizadas e redundantes	—
ECO-DROCON 21-697	Atualização do padrão internacional de rotulagem de vinhos: safra ou ano de colheita	—
ECO-DROCON 21-698	Atualização do padrão internacional de rotulagem de vinhos: envelhecimento do vinho	—
ECO-DROCON 21-699	Atualização do padrão internacional de rotulagem DE vinhos: Nome e endereço do envasador	—
ECO-DROCON 21-700	Atualização da norma internacional de rotulagem de vinhos: Nome da área vitivinícola	—