

ANEXO

Los Estados miembros de la Unión que sean miembros de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), actuando conjuntamente en nombre de la Unión, apoyarán los siguientes proyectos de resoluciones en la etapa 7 durante la Asamblea General de la OIV prevista para el 4 de noviembre de 2022:

* OENO-TECHNO 14-567B2: Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración – Parte 2: Dióxido de carbono;
* OENO-TECHNO 14-567B4: Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración – Dicarbonato de dimetilo;
* OENO-TECHNO 14-567C1: Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración – Parte 3: Leche desnatada;
* OENO-TECHNO 20-684A: Utilización de fibras vegetales selectivas en el vino – Actualización de la Resolución OIV-OENO 582-2017;
* OENO-TECHNO 20-684B: Utilización de fibras vegetales selectivas en el mosto;
* OENO-TECHNO 21-689: Límite máximo de la OIV para la goma arábiga – Actualización;
* OENO-TECHNO 21-707: Vinos – tratamiento con cloruro de plata;
* OENO-TECHNO 21-708: Actualización del expediente 2.1.14 – Flotación;
* OENO-SPECIF 17-624: Actualización de la monografía sobre taninos enológicos;
* OENO-SPECIF 20-674: Actualización de la monografía sobre manoproteínas de levadura;
* OENO-SPECIF 20-675A: Monografías específicas para procianidinas/prodelfinidinas;
* OENO-SPECIF 20-675B: Monografías específicas para elagitaninos;
* OENO-SPECIF 20-675C: Monografías específicas para galotaninos;
* OENO-SPECIF 20-675D: Monografías específicas para profisetinidinas/prorobitenidinas;
* OENO-SPECIF 20-681: Celulosa alimentaria;
* CST-SCMA 20-668: Opinión de la OIV sobre el extracto seco total (extracto seco total, extracto seco total sin azúcares, extracto residual);
* OENO-SCMA 19-665: Determinación de edulcorantes en el vino mediante cromatografía líquida de alta resolución combinada con un detector por red de diodos y un detector de aerosoles cargados;
* OENO-SCMA 20-667: Instrucciones/directrices operativas para la determinación de las características cromáticas para la clasificación y/o comparación de mostos obtenidos a partir de variedades de uva caracterizadas por altas concentraciones de pigmentos colorantes;
* OENO-SCMA 20-683: Actualización del método OIV-MA-AS323-02B – Cuantificación del nitrógeno total según el método Dumas (mostos y vinos);
* SECSAN-SECUAL 21-709: Actualización de la Resolución OIV-OENO 427-2010 – Criterios para la cuantificación de alérgenos.