

## 12 luni, 12 rezoluții

Pe măsură ce Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV) își marchează centenarul, atenția este atrasă asupra diferitelor subiecte care influențează sectorul internațional al viei și vinului. Unul dintre acestea este **siguranța alimentară**.



### **Siguranța alimentară și criteriile pentru detectarea alergenilor**

[Rezoluția OIV/OENO 427-2010](#) a pus bazele cuantificării alergenilor din vin, răspunzând nevoii critice de a proteja consumatorii de ingestia, mai mult sau mai puțin asumată sau conștientă, a substanțelor care ar putea provoca hipersensibilitate.

Adoptată inițial în 2010 de către Adunarea Generală a OIV de la Tbilisi, Georgia, Rezoluția OIV/OENO 427-2010 a pus bazele identificării reziduurilor alergene din vin, cum ar fi proteinele din agenții de limpezire. Acesta a fost un pas crucial în armonizarea practicilor de identificare a alergenilor în întregul sector vitivinicol mondial, asigurând informarea și protecția adecvată a consumatorilor.

### **Acuratețea ca prioritate**

După rezoluția inițială OIV/OENO 427-2010, [Rezoluția OIV/SECSAN 709-2022](#) a adus o îmbunătățire. Adoptată în 2022 de Adunarea Generală din Mexic, această rezoluție introduce criterii actualizate care reflectă cele mai recente progrese în domeniul metodelor analitice. Aceste actualizări includ limite de detecție și cuantificare îmbunătățite, precizie, acoperire, specificitate și acuratețe sporite ale metodelor utilizate pentru detectarea alergenilor. Aceste criterii îmbunătățite sunt fundamentale pentru a garanta acuratețea și sensibilitatea cuantificării alergenilor, îmbunătățind astfel fiabilitatea și eficacitatea detectării alergenilor, în conformitate cu Codul OIV de bune practici de condiționare a vinului ([OIV/OENO 520-2014](#)), care se aplică utilizării agenților proteici de condiționare a vinului cu potențial alergen. Ghidul recomandă cele mai bune practici pentru evitarea reziduurilor, în special de la agenții de limpezire cu proprietăți potențial alergene.

## **Rezoluții care consolidează siguranța alimentară și protecția sănătății consumatorilor**

Președintele Grupului de experți OIV privind siguranța alimentară, **Angelika Paschke-Kratzin**, subliniază importanța acestei activități: „Alergiile alimentare reprezintă o preocupare crescândă pentru tot mai mulți consumatori. Cel puțin aproximativ 1% dintre adulți sunt afectați de sensibilități legate de alimente sau de alergii definite în urma provocărilor alimentare. Deși alergiile legate de ouă și lapte sunt mai frecvente la copii, există încă adulți sensibili care prezintă simptome precum urticarie, exanteme, dureri abdominale sau șoc anafilactic. Același lucru este valabil și pentru proteinele din pește. Prin urmare, de exemplu, în Uniunea Europeană (UE), alimentele care conțin unul dintre alergenii enumerați în Regulamentul UE 1169/2011 trebuie să fie etichetate pentru a proteja persoanele sensibile din UE. Acesta nu este un subiect important doar pentru UE, deoarece este, de asemenea, pentru alte țări din afara UE.”

În acest sens, **Patrizia Restani**, secretar științific al Comisiei pentru securitate și sănătate, explică: „Rezoluția din 2010 a ilustrat metoda analitică de referință (tehnica ELISA) și criteriile de performanță necesare. Printre acestea, au fost stabilite o limită de detecție (LOD) de cel puțin 0,5 mg/L și o limită de cuantificare (LOQ) de cel puțin 1 mg/L. Întotdeauna cu scopul de a asigura siguranța maximă a consumatorilor (chiar și pentru persoanele cele mai sensibile), OIV a decis, prin Rezoluția OIV/SECSAN 709-2022, să îmbunătățească performanța cerută pentru metodele ELISA prin reducerea LD la 0,25 mg/L și a LDI la 0,5 mg/L. Această îmbunătățire a fost pusă în aplicare știind că metodele ELISA dezvoltate special pentru analiza vinului erau capabile să atingă aceste noi niveluri de performanță.”

O metodă precisă de identificare a alergenilor nu numai că îmbunătățește protecția consumatorilor, dar facilitează și comerțul internațional, oferind o abordare mai cuprinzătoare și armonizată a identificării și etichetării alergenilor.

Acest lucru garantează că vinurile produse și vândute în întreaga lume respectă standarde de siguranță coerente, aliniindu-se la ”Standardul internațional pentru etichetarea vinurilor al OIV privind aditivii și reziduurile potențial alergene”.

Aceste rezoluții consolidează angajamentul OIV față de siguranța alimentară și protecția sănătății consumatorilor.

Traducere și adaptare în limba română, după:

<https://www.oiv.int/press/12-months-12-resolutions-food-safety-and-criteria-allergen-detection>

Mirela Gabriela Heizer, inginer horticol, doctor în Științe Agricole, inspector de specialitate, expert OIV