

OIV-news

## Nieuwe resolutie over de oorsprong van chitosan

Bron: Lallemand ([link](#))

De OIV heeft onlangs een grote (en zeer welkome) stap gezet richting een duidelijkere en strengere authenticatie van de oorsprong van chitosan in de wijnbouw. Met resolutie OIV-OENO 728-2025 introduceert de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbouw formeel een nieuwe analytische methode om te bewijzen of chitosan van schimmelachtige oorsprong is – en om elke oorsprong van schaaldieren (dieren) uit te sluiten.

### *Wat is er nieuw?*

Tot nu toe definieerde de Internationale Oenologische Codex al drie analytische kenmerken om de conformiteit van chitosan dat in de oenologie wordt gebruikt te verifiëren. De nieuwe resolutie voegt een vierde, wetenschappelijk onderbouwde “identificatiecontrole” toe:

Stable Isotope Ratio (SIR)-analyse, gebaseerd op  $\delta^{13}\text{C}$ - en  $\delta^{15}\text{N}$ -metingen, uitgevoerd met behulp van isotoopverhoudingsmassaspectrometrie (IRMS) (doorgaans gekoppeld aan een elementenanalysator).

Deze methode is ontwikkeld door Fondazione Edmund Mach (Italië) en gevalideerd via het OIV-expertproces (SPECIF-groep), waardoor het een nieuwe wereldwijde referentie is voor het aantonen van de schimmelachtige oorsprong.

### *Waarom dit belangrijk is voor de wijnindustrie*

Dit is niet zomaar een technische update – het is een praktische bescherming voor de hele toeleveringsketen:

Traceerbaarheid: sterker bewijs van de authenticiteit van de grondstoffen.

Transparantie: meer vertrouwen in etikettering en naleving.

Kwaliteitsborging: betere bescherming tegen misleidende beweringen en niet-conforme herkomst.

En hier zit een belangrijk regelgevingspunt achter: in de oenologie behoudt de OIV alleen schimmelchitosan uit veilige bronnen zoals *Aspergillus niger* (en *Agaricus bisporus*) – geen materiaal van dierlijke oorsprong.

### *Wat controleert de SIR-methode eigenlijk?*

SIR onderscheidt schimmel- versus schaaldieroorsprong via isotopen-"signaturen". In het bijgewerkte kader kan schimmeloorsprong worden ondersteund door  $\delta^{13}\text{C}$  /  $\delta^{15}\text{N}$ -drempelwaarden (zoals beschreven in het bronartikel), wat een extra laag zekerheid biedt bovenop de bestaande Codex-controles.

De nieuwe officiële methode wordt beschreven als de bepaling van  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ - en  $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ -isotopenverhoudingen door middel van IRMS en wordt nu vermeld onder OIV-OENO 728-2025 (gecertificeerd op 20 juni 2025).

### *Wat dit voor ons betekent*

Deze resolutie biedt klanten een zeer concreet middel: ze kunnen van leveranciers analytisch bewijs eisen om te garanderen dat chitosan-gebaseerde oenologische producten voldoen aan de Codex-richtlijnen.

Gecertificeerd schimmelchitosan



Als onderdeel van onze toewijding aan kwaliteit, transparantie, traceerbaarheid en verantwoordelijkheid jegens onze klanten en wijnconsumenten, verstrekken wij – op verzoek – een speciaal productcertificaat met de hierboven vermelde analyse van de kenmerken. Dit certificaat bevestigt de schimmeloorsprong (*Aspergillus niger*) van het chitosan dat in onze producten wordt gebruikt, zowel puur als gemengd.

YouTube-video-clip over chitosan van Lallemand : klik [hier](#)