RISOLUZIONE OIV-SECSAN 664-2020

LINEE GUIDA DELL'OIV PER LA VALUTAZIONE DEI TRATTAMENTI FISICI DELL'UVA E DEI PRODOTTI DA ESSA DERIVATI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO L'ARTICOLO 2, paragrafo 2 a) dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, il quale ne definisce le attività:

"promuovere e orientare le ricerche e la sperimentazione scientifiche e tecniche in modo da soddisfare i bisogni espressi dai propri membri, valutarne i risultati avvalendosi, all'occorrenza, di esperti qualificati e assicurandone eventualmente la diffusione attraverso i mezzi appropriati",

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 g) del suddetto Accordo del 3 aprile 2001, che stabilisce di "partecipare alla tutela della salute dei consumatori e contribuire alla sicurezza sanitaria delle derrate alimentari",

CONSIDERATE le attività previste dal Piano strategico 2020-2024 dell'OIV,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare", da cui emerge che le delegazioni hanno convenuto che tale Gruppo di esperti debba elaborare delle linee guida per la valutazione dei trattamenti fisici dei prodotti vitivinicoli,

DECIDE, su proposta della Commissione IV "Sicurezza e salute", di adottare le seguenti linee guida dell'OIV per la valutazione dei trattamenti fisici dell'uva e dei prodotti da essa derivati.

Linee guida dell'OIV per la valutazione dei trattamenti fisici dell'uva e dei prodotti da essa derivati

1° caso: il trattamento fisico è già stato adottato dall'OIV

Non è necessario presentare ulteriori dossier, a meno che non emergano nuovi riscontri in materia di sicurezza per cui si renda necessaria una nuova valutazione.

2° caso: trattamento fisico non adottato precedentemente dall'OIV

Il Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare" dell'OIV valuta le procedure attuate durante il trattamento (ad es., UV, microonde, alte pressioni, irradiazioni, campi pulsati, ecc.).

Esemplare certificato conforme Parigi, videoconferenza, 12 novembre 2020
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2020

A. Il trattamento fisico è ammesso per altri alimenti (acqua, altre bevande alcoliche)

Devono essere forniti i seguenti elementi:

Obiettivi del trattamento e meccanismi di azione

Il richiedente deve fornire informazioni sugli obiettivi e i meccanismi di azione del trattamento fisico.

Contesto normativo

Sicurezza ed efficacia

Efficacia del metodo

Il richiedente o la delegazione interessata deve fornire risultati sull'efficacia del metodo, alle dosi di impiego minime e massime.

Sicurezza dei metodi

Il richiedente o la delegazione interessata deve specificare la percentuale di composti che possono liberarsi durante il trattamento fisico, in primo luogo dall'uva o dai suoi derivati e, in seconda istanza, dalle attrezzature eventualmente usate durante il trattamento fisico che siano venute a contatto con l'uva e i suoi derivati.

Per tutti i metodi è necessario esibire prova di conformità con le prassi o la normativa in materia di salute.

Sicurezza delle attrezzature usate per la conservazione

Il richiedente o la delegazione interessata deve elencare le procedure e i prodotti raccomandati per la gestione/mantenimento delle attrezzature.

Rischio di formazione di prodotti secondari indesiderati legati all'applicazione del metodo

Il richiedente o la delegazione interessata deve fornire informazioni sul rischio di formazione di composti indesiderati.

Il richiedente o la delegazione interessata deve presentare i risultati dei test che valutano i possibili effetti del metodo utilizzato sull'uva e i suoi derivati nonché sull'eventuale comparsa di sottoprodotti indesiderati.

Il richiedente o la delegazione interessata deve segnalare metodi analitici utili per valutare eventuali composti rilasciati o i prodotti di combinazione formati durante il processo. Quando possibile, tali metodi analitici devono essere validati nella matrice mosto/vino.

I materiali che vengono a contatto con l'uva e i suoi derivati devono garantire l'assenza di migrazione di molecole indesiderate che potrebbero comprometterne la qualità o la

Esemplare certificato conforme Parigi, videoconferenza, 12 novembre 2020
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2020

sicurezza. Tutte le attrezzature e i mezzi usati per il trattamento che vengono a contatto con l'uva e i suoi derivati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- test microbiologico,
- test di migrazione,
- composti indesiderabili,
- composti di neoformazione.

Monitoraggio delle condizioni operative

Il richiedente o la delegazione deve fornire informazioni sulle specifiche condizioni di utilizzo dei materiali e delle attrezzature in merito alla sicurezza e all'incolumità degli operatori.

Misure di monitoraggio

Il richiedente o la delegazione deve fornire informazioni sui composti rilevanti prima, durante e dopo il trattamento e i dati relativi ai sensori/punti critici di controllo per il monitoraggio dei parametri operativi del processo (velocità di flusso, consumo energetico, ecc.) (si veda il sistema HACCP).

In particolare, per ciò che concerne la sostenibilità, occorre indicare quale sarà il destino di eventuali rifiuti quali emissioni e residui, nonché le possibili soluzioni a tutela dell'ambiente.

B. Il trattamento fisico non è ammesso per altri cibi (acqua, altre bevande alcoliche)

SECUAL non è competente in merito alla richiesta di valutazione. La richiesta è respinta.

Esemplare certificato conforme Parigi, videoconferenza, 12 novembre 2020
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2020