

## RISOLUZIONE OIV-VITI 678A-2022

### DEFINIZIONE DELL'OIV DI NETTARE D'UVA E NETTARE D'UVA GASSIFICATO

L'ASSEMBLEA GENERALE,

SU PROPOSTA della Commissione I "Viticoltura" e della Sottocommissione "Uva da tavola, uva passa e prodotti non fermentati della vite",

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, e ai sensi della linea I del Piano strategico 2020-2024 dell'OIV, che prevede di "Promuovere una vitivinicoltura rispettosa dell'ambiente",

VISTO il Piano strategico 2020-2024 dell'OIV, in particolare la linea IV "Proseguire lo sviluppo di un ambiente normativo armonizzato" e le relative sottosezioni A.1 "elaborare raccomandazioni sulla definizione delle diverse categorie di prodotti vitivinicoli" e A.2 "elaborare raccomandazioni per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti vitivinicoli",

CONSIDERATI i lavori presentati nel corso delle riunioni della Sottocommissione "Uva da tavola, uva passa e prodotti non fermentati della vite",

CONSIDERATA la risoluzione AG 18/73-OEN, che stabilisce, fra le altre, la definizione di succo d'uva e succo d'uva concentrato,

CONSIDERATA la norma CODEX STAN 247-2005 "Norma generale relativa ai succhi e nettari di frutta",

CONSIDERATA la necessità di stabilire appropriate definizioni dei prodotti vitivinicoli allo scopo di contribuire all'armonizzazione internazionale a fini normativi e legali e di migliorare lo sviluppo e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli,

DECIDE di inserire nella parte I, capitolo 6, del *Codice internazionale delle pratiche enologiche* dell'OIV le seguenti definizioni:

#### I.6.12. Nettare d'uva

Il nettare d'uva è una bevanda non fermentata (chiarificata o con la polpa) per il consumo diretto<sup>[1]</sup>, ottenuta con l'aggiunta di acqua potabile e/o zuccheri\* e/o miele\*\* e/o sciroppi\*\*\* e/o edulcoranti\*\*\*\* (fino al 20% del peso totale del prodotto finito) e/o vitamine e minerali ai seguenti prodotti della vite: succo d'uva<sup>[2]</sup>, succo

d'uva concentrato<sup>2</sup>, succo d'uva disidratato<sup>[3]</sup>, succo d'uva ottenuto per estrazione di acqua<sup>3</sup>, purea d'uva<sup>3</sup>, purea d'uva concentrata<sup>3</sup> o una miscela di questi prodotti. È possibile aggiungere sostanze aromatiche ottenute esclusivamente dall'uva mediante opportuni processi fisici. Il nettare d'uva deve contenere una quantità minima (% sul volume del prodotto finito) del 50% di succo d'uva e/o purea d'uva.

L'acqua potabile impiegata per la ricostituzione del nettare d'uva deve soddisfare, come minimo, i requisiti indicati nella più recente edizione delle *Linee guida per la qualità dell'acqua potabile* dell'Organizzazione mondiale della sanità.

\* Zuccheri: gli zuccheri devono essere quelli indicati nella norma CODEX STAN 247-2005: saccarosio, destrosio anidro, glucosio e fruttosio.

\*\* Miele: conformemente alla norma CODEX STAN 12-1981.

\*\*\* Sciroppi: gli sciroppi, secondo la definizione della norma del Codex per gli zuccheri, devono essere quelli indicati nella norma CODEX STAN 247-2005: saccarosio liquido, soluzione di zucchero invertito, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di fruttosio, zucchero di canna liquido, isoglucosio, sciroppo ad alto contenuto di fruttosio.

\*\*\*\* Edulcoranti: come indicato nella Norma generale per gli additivi alimentari (General Standard for Food Additives - GSFA), comprendono le preparazioni di edulcoranti ad alta intensità (ad esempio, l'acesulfame K) e/o i polioli (ad esempio, il sorbitolo) che potrebbero contenere altri additivi e/o ingredienti con valore nutritivo, come i carboidrati. Questi prodotti possono essere commercializzati in polvere oppure in forma solida (ad esempio, compresse o cubetti) o liquida.

### **I.6.13. Nettare d'uva gassificato**

Il nettare d'uva gassificato è una bevanda non fermentata per il consumo diretto, prodotta secondo la definizione di nettare d'uva, alla quale viene addizionata anidride carbonica.

---

<sup>[1]</sup> Non impiegata per il processo di vinificazione.

<sup>[2]</sup> Conformemente alla risoluzione OIV 18/73.

<sup>[3]</sup> Conformemente alle definizioni della norma CODEX STAN 247-2005.