RISOLUZIONE OIV-OENO 567B4-2022

DISTINZIONE TRA ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI - Dimetildicarbonato

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 b) ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATO che nel suo settore di competenze, l'OIV persegue l'obiettivo di contribuire all'armonizzazione internazionale delle pratiche e delle norme esistenti e, all'occorrenza, all'elaborazione di nuove norme internazionali atte a migliorare le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, come pure alla presa in considerazione degli interessi dei consumatori,

CONSIDERATE le definizioni degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici approvate dall'OIV nella risoluzione OIV-OENO 567A-2016,

CONSIDERATE le differenti sostanze enologiche approvate dall'OIV e pubblicate nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche* e nel *Codex enologico internazionale*,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia" e della Task force sugli additivi nel vino dell'OIV per la classificazione delle sostanze approvate dall'OIV come additivi o come coadiuvanti tecnologici,

CONSIDERATO il contributo offerto da tale distinzione a un'armonizzazione maggiore tra organizzazioni internazionali e alla semplificazione del commercio internazionale di vino,

CONSIDERATO che l'elenco presente di seguito non rappresenta un elenco completo ed esaustivo degli additivi e coadiuvanti tecnologici e che l'OIV continua a esaminare e considerare gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che vengono proposti per l'elaborazione dei vini,

CONSIDERATO che l'uso del dimetildicarbonato (DMDC) nelle bevande, compreso il vino, come agente di controllo microbico è consentito in molte realtà economiche. Nel vino, il DMDC viene tipicamente aggiunto alla bevanda durante la fase di elaborazione che precede il condizionamento. Il DMDC si scinde in presenza di acqua formando principalmente metanolo e diossido di carbonio. Nell'ambito delle normali applicazioni, questa scissione avviene in poche ore. In un prodotto commercializzato attraverso il normale sistema di distribuzione commerciale di bevande, non vi è alcuna attività antimicrobica in corso da parte del DMDC o dei prodotti di degradazione. Nelle bevande trattate pronte per il consumo non rimane alcun residuo di DMDC.

Esemplare certificato conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2022

Tuttavia, nel prodotto finito, potrebbero essere presenti metanolo e tracce di altri prodotti di degradazione del DMDC, come il dimetilcarbonato (DMC), il metiletilcarbonato (MEC) e il metilcarbammato (MC),

CONSIDERATO che le legislazioni di alcuni paesi, data la presenza nei vini trattati di alcuni prodotti di degradazione del DMDC, considerano il DMDC un additivo, mentre le legislazioni di altri paesi, vista l'assenza del DMDC nei vini trattati, lo considerano un coadiuvante tecnologico,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di aggiungere un rigo relativo al DMDC nella tabella di classificazione degli additivi o dei coadiuvanti tecnologici del *Codice internazionale delle pratiche enologiche,* come segue:

Sostanza	N° SIN o CAS	Riferimento nel Codice delle pratiche enologiche	Riferimento nel Codex	Additivo	Coadiuvante tecnologico
Agenti stabilizzanti					
Dimetildicarbonato	N° SIN: 242	Scheda II 3.4.13	COEI-1-DMDC	Cfr. Nota a piè di pagina[1]	Cfr. Nota a piè di pagina[1]

[1] Nelle legislazioni di alcuni paesi il DMDC è considerato un additivo, mentre in quelle di altri paesi è considerato un coadiuvante tecnologico.

Esemplare certificato conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2022