RISOLUZIONE OIV-OENO 602-2022

PRINCIPI GENERALI DA CONSIDERARE NELLA VALUTAZIONE DELLE PRATICHE ENOLOGICHE E DELLE SOSTANZE CHE COMPONGONO I PRODOTTI ENOLOGICI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATI i lavori compiuti dal Gruppo di esperti "Specificazione dei prodotti enologici" durante la riunione di marzo 2016,

CONSIDERATE le definizioni di vino e di altri prodotti vitivinicoli,

CONSIDERATO che le pratiche e le sostanze enologiche raccomandate dall'OIV sono destinate alla produzione, alla conservazione e allo sviluppo dei prodotti della filiera vinicola,

CONSIDERATO che il *Codex enologico internazionale* contiene le descrizioni dei principali prodotti utilizzati nell'elaborazione e nella conservazione del vino e che le condizioni, i metodi e i limiti per l'uso sono indicati nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche*,

CONSIDERATO quanto precede e dato il campo di applicazione delle risoluzioni CST 1/2004 "Sviluppo della vitivinicoltura sostenibile", OIV-OENO 567A-2016 "Distinzione tra additivi e coadiuvanti tecnologici – Parte 1" e OENO-TECHNO 14-567B "Distinzione tra additivi e coadiuvanti tecnologici – Parte 2",

DECIDE di adottare i principi generali seguenti, che figureranno nei preamboli del *Codice internazionale delle pratiche enologiche* e del *Codex enologico internazionale*.

PRINCIPI GENERALI DA CONSIDERARE NELLA VALUTAZIONE DELLE PRATICHE ENOLOGICHE E DELLE SOSTANZE CHE COMPONGONO I PRODOTTI ENOLOGICI

Le pratiche enologiche:

- sono pratiche biologiche, fisiche e chimiche sicure, destinate alla produzione e alla conservazione dei prodotti vitivinicoli,
- preservano le caratteristiche naturali ed essenziali e la composizione del vino,

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

© OIV 2022

- non devono indurre o facilitare la confusione del consumatore.

Ove possibile e accettabile, vanno privilegiate le sostanze estratte dall'uva/ le sostanze di origine vitivinicola.
Le pratiche enologiche e l'uso delle sostanze che compongono i prodotti enologici (sostanze enologiche) non devono mascherare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche non igieniche [1].
In considerazione di ciò, l'OIV fornisce una descrizione specifica di ogni pratica enologica nonché dell'uso delle sostanze enologiche, ivi compresi i relativi obiettivi, scopi e condizioni d'uso. Le pratiche e le sostanze enologiche che l'OIV raccomanda e pubblica si devono usare esclusivamente per gli scopi e secondo le modalità descritti per fornire un parametro per le buone pratiche di fabbricazione.
Le pratiche e le sostanze enologiche sono utilizzate:

- per prevenire o eliminare i difetti del vino (ossidazione, contaminazione batterica, precipitazione tartarica, ecc.),
- per migliorare il processo di vinificazione (controllare le fermentazioni, migliorare la filtrabilità e il processo di chiarifica, ecc.),
- per migliorare la capacità di conservazione o la stabilità del prodotto vitivinicolo e mantenerne le qualità organolettiche,
- come additivi o coadiuvanti tecnologici, sebbene lo stato della sostanza dipenda dall'uso che se ne deve fare.

Ci deve essere una necessità tecnologica sufficiente a giustificare l'uso della sostanza enologica oppure il trattamento deve apportare benefici evidenti, da un punto di vista economico o tecnico, rispetto alle pratiche esistenti, e i consumatori non vengono indotti in errore a seguito dell'uso del prodotto impiegato per il trattamento enologico; la sostanza enologica apporta vantaggi ai consumatori e assolve, di conseguenza, uno o più obiettivi, quali:

- conservare la qualità nutritiva del prodotto vitivinicolo,
- migliorare la capacità di conservazione o la stabilità del prodotto vitivinicolo e mantenerne le qualità organolettiche.

L'OIV stabilisce per ogni sostanza enologica una specificazione concernente l'origine,

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

la purezza e altre indicazioni necessarie.

L'OIV valuta e sviluppa nuove pratiche enologiche o rivede quelle esistenti tenendo conto anche dell'impatto e della sostenibilità ambientale in funzione delle innovazioni tecnologiche.

L'OIV raccomanda che:

- la quantità di prodotto di trattamento enologico aggiunta durante l'elaborazione di un prodotto sia limitata al livello più basso possibile necessario per ottenere l'effetto desiderato,
- la quantità di prodotto di trattamento enologico che, in conseguenza del suo uso, si trasforma in un altro prodotto non destinato a produrre effetti fisici o altri effetti tecnici nel prodotto vitivinicolo stesso, sia ridotta per quanto ragionevolmente possibile.

L'OIV raccomanda delle dosi numeriche massime di utilizzo per le sostanze enologiche, con una dose giornaliera accettabile (DGA) stabilita dal JECFA o da altre autorità per la sicurezza alimentare, tenendo anche conto dell'opinione del Gruppo "Sicurezza alimentare" dell'OIV. L'OIV fornisce, inoltre, dei limiti numerici per ottimizzare la funzione tecnologica e/o per motivi di qualità sulla base dei dati sperimentali analizzati dai propri esperti. In assenza di limiti numerici determinati da parte dell'OIV, l'OIV raccomanda di utilizzare le sostanze enologiche nei livelli stabiliti dalle buone pratiche di fabbricazione (GMP), che corrispondono alle dosi più basse possibile alle quali una sostanza può svolgere una specifica funzione tecnologica.

---

[1] Per "igieniche" si intendono le misure e le condizioni necessarie a controllare gli eventuali pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di vino, bevande a base di vino, uva da tavola, uva passa e altri prodotti vitivinicoli, tenendo conto dell'uso previsto.

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

© OIV 2022