RISOLUZIONE OIV-SECSAN 709-2022

AGGIORNAMENTO DELLA RISOLUZIONE OIV/OENO 427/2010 SUI CRITERI PER LA RILEVAZIONE DEGLI ALLERGENI

AVVERTENZA: La presente risoluzione modifica la risoluzione seguente:
- OIV/OENO 427/2010

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2 paragrafo 2 iv dell'accordo che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

SU PROPOSTA della Sottocommissione "Metodi di Analisi",

CONSIDERATO che le attività dell'OIV devono assicurare la protezione della salute del consumatore e contribuire alla sicurezza degli alimenti,

CONSIDERATA la risoluzione OIV-OENO-SECSAN 520-2014 "Codice delle buone pratiche di chiarifica dei vini da applicare per l'uso di agenti chiarificanti di origine proteica con potenziale allergenico (caseina e albume d'uovo)",

CONSIDERATA la risoluzione OENO-COMEX 502-2012 "Revisione del limite di determinazione e del limite di quantificazione nel vino per i residui di proteine chiarificanti potenzialmente allergenici",

Facendo rilevare che questi criteri devono essere riconsiderati in funzione delle decisioni di altri organismi internazionali,

Riconosce che non ci sono metodi definiti per la determinazione dei chiarificanti proteici nel vino e che numerosi metodi ELISA sono già disponibili e applicabili.

Decide di modificare la risoluzione OIV-OENO 427-2010 "Criteri per i metodi di quantificazione nel vino dei residui di proteine chiarificanti potenzialmente allergenici", in particolare la tabella 1 "Criteri di qualità richiesti per i metodi di analisi che ricercano residui di proteine chiarificanti potenzialmente allergenici", e nella linea "Applicabilità" di eliminare la parte in grassetto e corsivo.

Tabella 1: Criteri di qualità richiesti per i metodi di analisi che ricercano residui di proteine chiarificanti potenzialmente allergenici

Parametro	Valore/Commento

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

© OIV 2022

Applicabilità	Adatto alla determinazione dei chiarificanti nel vino
Limite di determinazione	(espresso in mg/L) Caseina-caseinati: almeno 0,25 Ovalbumina: almeno 0,25 Colla di pesce: almeno 0,25 Lisozima: almeno 0,25
Limite di quantificazione	(espresso in mg/L) Caseina-caseinati: almeno 0,5 mg/L Colla di pesce: almeno 0,5 mg/L Lisozima: almeno 0,5 mg/L Ovalbumina: almeno 0,5 mg/L
Precisione	Valori HORRAT inferiori o pari a 2 nella prova di validazione collaborativa
Recupero	80% - 105% (come indicato nella prova collaborativa)
Specificità	Esente da interferenze della matrice
Esattezza	$\lvert\bar{x} - m\rvert < 1{,}96 * \sqrt{S_{R(lab)^2} - S_{r(lab)^2} * (1 - 1/n)}$ dove *m* è il valore certificato del materiale di riferimento del vino e $\bar{x}$ è la media di *n* misurazioni del composto contenuto nel vino, all'interno dello stesso laboratorio. $S_r(lab)$ sono deviazioni standard, calcolate per risultati ottenuti nello stesso laboratorio in condizioni di ripetibilità. $S_R(lab)$ sono deviazioni standard, calcolate per risultati ottenuti in differenti laboratori in condizioni di riproducibilità.

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

© OIV 2022