# RISOLUZIONE OIV-SECSAN 710-2022

# AGGIORNAMENTO DELLA RISOLUZIONE OIV-OENO-SECSAN 520-2014 SUL CODICE DELLE BUONE PRATICHE DI CHIARIFICA DEI VINI DA APPLICARE PER L'USO DI AGENTI CHIARIFICANTI DI ORIGINE PROTEICA CON POTENZIALE ALLERGENICO

*AVVERTENZA: La presente risoluzione modifica la risoluzione seguente:*
*- OIV-OENO-SECSAN 520-2014*

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATO che le normative di alcuni paesi impongono di dichiarare gli allergeni utilizzati durante la produzione nel caso in cui la loro presenza possa essere dosata nel prodotto alimentare finito, per quanto riguarda l'applicazione di tali normative di etichettatura dei vini,

CONSIDERATO che, in assenza di un limite legale, le proteine allergeniche degli alimenti devono essere dichiarate in etichetta quando la o le proteine allergeniche che derivano dagli alimenti sono presenti e dosabili nel prodotto vitivinicolo finito mediante un qualsiasi metodo di analisi,

VISTI i lavori del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare",

DECIDE di modificare il paragrafo 5 della risoluzione OIV-OENO-SECSAN 520-2014 con l'eliminazione della frase barrata in grassetto e corsivo e l'aggiunta del paragrafo in grassetto e corsivo:

~~*Sebbene le normative non prevedano una soglia specifica,*~~

*I metodi analitici classici per gli allergeni alimentari sono in grado di rivelare i residui a livelli molto bassi come parti per milione (ppm). Quando, attraverso questi metodi, non vengono rivelate nel vino proteine allergeniche, si può considerare che non siano presenti residui al di sopra del limite di determinazione. È responsabilità del produttore la scelta del metodo analitico da applicare e del relativo limite di determinazione e quantificazione. Nel caso in cui esista un limite a livello nazionale/sovranazionale si raccomanda agli Stati membri e ai produttori di utilizzare i criteri per i metodi di quantificazione nel vino dei residui di proteine chiarificanti*



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

© OIV 2022

*potenzialmente allergenici proposti dall'OIV, purché i limiti di determinazione e di quantificazione siano compatibili.*



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

© OIV 2022