

## RISOLUZIONE OIV-OENO 723-2024

### AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA E DEL CODICE SULLE SOSTANZE PROTEICHE DI ORIGINE VEGETALE (ELIMINAZIONE DEL GRANO)

*ATTENZIONE: La presente risoluzione modifica le risoluzioni seguenti:*

- OENO 28/2004, CODEX - SOSTANZE PROTEICHE DI ORIGINE VEGETALE
- OIV-OENO 495-2013, MONOGRAFIA SULLE SOSTANZE PROTEICHE DI ORIGINE VEGETALE - MODIFICA DELLA SCHEDA
- OENO 08/2004, COLLAGGIO MEDIANTE SOSTANZE PROTEICHE DI ORIGINE VEGETALE
- OENO 567A-2016, DISTINZIONE TRA ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

SU PROPOSTA dei gruppi di esperti "Sicurezza alimentare" e "Specificazione dei prodotti enologici",

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare", in particolare la raccomandazione relativa al potenziale rischio allergenico delle proteine del grano come agente di chiarificazione nel vino,

CONSIDERATO il codice deontologico del CODEX Alimentarius sulla gestione degli allergeni alimentari per gli operatori del settore alimentare - CXC 80-2020,

CONSIDERATE le risoluzioni OENO 08/2004 e OENO 567A-2016 dell'OIV sull'uso delle sostanze proteiche di origine vegetale come agenti chiarificanti,

CONSIDERATE le risoluzioni OENO 28/2004 e OIV-OENO 495-2013 dell'OIV che riguardano la monografia sulle sostanze proteiche di origine vegetale,

CONSIDERATA la risoluzione OIV-ECO 648-2020 dell'OIV che riguarda l'etichettatura degli additivi e dei residui potenzialmente allergenici,

CONSIDERATO che, per lo scopo in questione, sono disponibili altre sostanze proteiche di origine vegetale oltre a quelle del grano,

SU PROPOSTA della Commissione "Enologia",

DECIDE di eliminare le proteine del grano dalle monografie dell'OIV come agente di chiarificazione e da tutti i documenti dell'OIV, compreso il *Codex enologico*

*internazionale,*

DECIDE di modificare le risoluzioni OENO 28/2004 e OIV-OENO 495-2013 e di conseguenza la Parte I - Monografie, Sostanze proteiche di origine vegetale, COEI-1-PROVEG Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dal grano, dai piselli e dalla patata, eliminando il testo barrato come segue:

## **TITOLO: SOSTANZE PROTEICHE DI ORIGINE VEGETALE ESTRATTE DAL GRANO, DAI PISELLI E DALLA PATATA**

### **1. OGGETTO, ORIGINE E CAMPO D'APPLICAZIONE**

Le sostanze proteiche di origine vegetale descritte in questa monografia sono estratte dal grano (*Triticum vulgare*), dai piselli (*Pisum sativum*) o dalla patata (*Solanum tuberosum*). Esse si compongono principalmente di proteine e possono contenere, come componenti minori, carboidrati (fibre, amido, zuccheri), grassi e minerali. Sono destinate all'alimentazione umana.

DECIDE di eliminare il riferimento alle proteine del grano dalla risoluzione OIV 657A-2016 e di modificare la risoluzione 08/2004 "Collaggio mediante sostanze proteiche di origine vegetale" eliminando "Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dal grano: coadiuvante tecnologico" piselli e patata, eliminando il testo barrato come segue:

La classificazione deve figurare come segue:

#### **Classificazione:**

- Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dai piselli: coadiuvante tecnologico
- Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dalla patata: coadiuvante tecnologico