



RISOLUZIONE OIV-OENO 567A-2016

DISTINZIONE TRA ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI – Parte 1

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 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 a tenere in considerazione gli interessi dei consumatori,

CONSIDERATE le definizioni degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici approvate dall'OIV nella risoluzione OIV-SECSAN 357-2011: *Albero di decisione dell'OIV per la valutazione tossicologica dei coadiuvanti di produzione e degli additivi utilizzati nei prodotti della vite*,

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 una migliore armonizzazione tra le organizzazioni internazionali e alla semplificazione del commercio internazionale dei vini,

CONSIDERATO che l'elenco qui di seguito riportato 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,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di adottare la seguente distinzione tra additivi e coadiuvanti tecnologici per le sostanze già approvate dall'OIV ed elencate di seguito,

DECIDE di inserire questa distinzione nelle relative schede del *Codice internazionale delle pratiche enologiche*, nonché di inserire, nello stesso *Codice*, una tabella riepilogativa,

*Esemplare certificato conforme
Bento Gonçalves, il 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND

Sostanza	N° SIN o CAS	Riferimento nel Codice delle pratiche enologiche	Riferimento nel Codex	Additivo	Coadiuvante tecnologico
Regolatori di acidità					
Acidi malici (D,L- e L-)	N° SIN: 296	Scheda 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	
Acidi lattici	N° SIN: 270	Scheda 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	X	
Acido L(+) tartarico	N° SIN: 334	Scheda 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	X	
Acido citrico monoidrato	N° SIN: 330	Scheda 3.1.1.1; 3.3.8; 3.3.1	COEI-1-CITACI	X	
L(+) tartrato di potassio	N° SIN: 336	Scheda 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		X
Idrogenotartrato di potassio	N° SIN: 336i	Scheda 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIT		X
Carbonato di calcio	N° SIN: 170	Scheda 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		X
Tartrato di calcio	N° SIN: 354	Scheda 3.3.12	COEI-1-CALTAR		X
Idrogenocarbonato di potassio	N° SIN: 501ii	Scheda 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		X
Conservanti					
Acido ascorbico	N° SIN: 300	Scheda 1.11; 2.2.7; 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Acido eritorbico	N° SIN: 315	Scheda 1.11; 2.2.7; 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Acido sorbico	N° SIN: 200	Scheda 3.4.5	COEI-1-SORACI	X	
Lisozima	N° SIN: 1105	Scheda 3.4.12	COEI-1-LYSOZY	X	X
Diossido di zolfo liquido	N° SIN: 220	Scheda 1.1.2; 2.1.2; 3.4.4	COEI-1-SOUDIO	X	
Sorbato di potassio	N° SIN: 202	Scheda 3.4.5	COEI-1-POTSOR	X	
Idrogeno solfito di potassio	N° SIN: 228	Scheda 2.1.2	COEI-1-POTBIS	X	
Idrogeno solfito di ammonio	N° CAS: 10192-30-0	Scheda 1.1.2; 2.1.2	COEI-1-AMMHYD	X	
Metabisolfito di potassio	N° SIN: 224	Scheda 1.12	COEI-1-POTANH	X	
Sequestrante					
Carbone enologico	N° SIN: 153	Scheda 2.1.9; 3.5.9	COEI-1-CHARBO		X
Agenti di fermentazione					
Cloruro d'ammonio	N° SIN: 510	Scheda 4.1.8	COEI-1-AMMCHL		X
Solfato d'ammonio	N° SIN: 517	Scheda 4.1.7	COEI-1-AMMSUL		X
Fosfato di ammonio	N° SIN: 342	Scheda 4.1.7	COEI-1-PHODIA		X
Cloridrato di tiamina	N° CAS: 67-03-8	Scheda 2.3.3	COEI-1-THIAMIN		X
Agenti antischiumogeni					
Mono e digliceridi degli acidi grassi	N° SIN: 471	Scheda 2.3.2	COEI-1-ACIGRA		X
Agenti chiarificanti					
Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dal grano		Scheda 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dai piselli		Scheda 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X

*Esemplare certificato conforme
Bento Gonçalves, il 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND

Sostanze proteiche di origine vegetale estratte dalla patata		Scheda 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Colla di pesce		Scheda 3.2.1	COEI-1-COLPOI		X
Gelatina	N° CAS: 9000-70-8	Scheda 3.2.1	COEI-1-GELATI		X
Albumina d'uovo	N° CAS: 9006-59-1	Scheda 3.2.1	COEI-1-OEUALB		X
Caseina	N° CAS: 9005-43-0	Scheda 2.1.16	COEI-1-CASEIN		X
Caseinato di potassio	N° CAS: 68131-54-4	Scheda 2.1.15; 3.2.1	COEI-1-POTCAS		X
Acidi alginici	N° SIN: 400	Scheda 3.2.1	COEI-1-ACALGI		X
Cellulosa	N° SIN: 460	Scheda 2.3.2	COEI-1-CELLUL		X
Chitina-glucano	N° CAS della chitina: 1398-61-4 N° CAS del glucano: 9041-22-9	Scheda 3.2.1; 3.2.1.3; 3.4.17	COEI-1-CHITGL		X
Chitosano	N° CAS: 9012-76-4	Scheda 3.2.1; 3.2.12; 3.4.16	COEI-1-CHITOS		X
Diatomite	N° CAS 68855-54-9	Scheda 2.1.11; 3.2.2	COEI-1-DIATOM		X
Caolino	N° CAS: 1332-58-7	Scheda 3.2.1	COEI-1-KAOLIN		X
Cellulosa microcristallina	N° SIN: 460	Scheda 2.3.2	COEI-1-CELMIC		X
Perlite	N° CAS: 93763-70-3	Scheda 2.1.11; 3.2.2	COEI-1-PERLIT		X
Alginato di potassio	N° SIN: 402	Scheda 4.1.8; xxxx	COEI-1-POTALG		X
Alginato di calcio	N° SIN: 402	Scheda 4.1.8; xxxx	COEI-1-POTALG		X
Soluzione colloidale di diossido di silicio	N° SIN: 551	Scheda 3.2.1; 3.2.4	COEI-1-DIOSIL		X
Bentoniti	N° SIN: 558	Scheda 2.1.8; 3.3.5	COEI-1-BENTON		X
Polivinilpirrolidone	N° SIN: 1202	Scheda 3.4.9	COEI-1-PVPP		X
Estratti proteici di lieviti	-	Scheda 2.1.24; 2.1.25 ; 3.2.14	COEI-1-EPLEV		X
Agenti stabilizzanti					
Carbossimetilcellulosa sodica	N° SIN: 466	Scheda 3.3.14	COEI-1-CMC	X	
Mannoproteine di lieviti		Scheda 3.3.13	COEI-1-MANPRO	X	
Gomma arabica	N° SIN: 414	Scheda 3.3.6	COEI-1-GOMARA	X	
Solfato di rame pentaidrato	N° CAS: 7758-99-8	Scheda 3.5.8	COEI-1-CUISUL		X
Citrato di rame	N° CAS: 866-82-0	Scheda 3.5.14	COEI-1-CUICIT		X
Acido metatartarico	N° SIN: 353	Scheda 3.3.7	COEI-1-METACI	X	
Potassio esacianoferrato (ii) (ferrocianuro di potassio)	N° SIN: 536	Scheda 3.3.1	COEI-1-POTFER		X
Fitato di calcio	N° CAS: 3615-82-5	Scheda 3.3.1	COEI-1-CALPHY		X
Acido D,L-tartarico	N° CAS: 133-37-9	Schede 2.1.21; 3.4.15	COEI-1-DLTART		X
D,L-tartrato di potassio		Scheda 3.4.15	COEI-1-POTRAC		X

*Esemplare certificato conforme
Bento Gonçalves, il 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND

Copolimero PVI/PVP	N° CAS: 87865-40-5	Scheda 2.1.20; 3.4.14	COEI-1-PVIPVP		X
Enzimi					
Arabinasi	EC 3.2.1.99	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTARA		X
β -glucanasi (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	Scheda 3.5.7	COEI-1-ACTGLU		X
Cellulasi	EC 3.2.1.4	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTCEL		X
Glicosidasi	EC 3.2.1.20	Scheda 2.1.19; 3.2.9	COEI-1-GLYCOS		X
Glucosidasi	EC 3.2.1.21	Scheda 2.1.19; 3.2.9			X
Galattanasi	EC 3.2.1.89	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTGHE		X
Pectiniasi	EC 4.2.2.10	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPLY		X
Pectina metil-esterasi	EC 3.1.1.11	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPME		X
Poligalatturonasi	EC 3.2.1.15	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPGA		X
Emicellulasi	EC 3.2.1.78	Scheda 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11			X
Ureasi	EC 3.5.1.5	Scheda 3.4.11	COEI-1-UREASE		X
Betaglucanasi	EC 3-2-1-58	Scheda 3.2.10	COEI-1-BGLUCA		X
Gas					
Ossigeno	N° SIN: 948	Scheda 2.1.1; 3.5.5	COEI-1-OXYGEN		X
Azoto	N° SIN: 941	Scheda 2.2.5; 3.2.3	COEI-1-AZOTE		X
Argon	N° SIN: 938	Scheda 2.2.5; 3.2.3	COEI-1-ARGON		X
Agenti di fermentazione					
Lievitiseccchi attivi	N° SIN: 510	Scheda 4.1.8	COEI-1-LESEAC		X
Batteri lattici	N° SIN: 342	Scheda 4.1.7	COEI-1-BALACT		X
Autolisati di lieviti	-	Scheda 2.3.2	COEI-1-AUTLYS		X
Pareti cellulari di lievito	-	Scheda 2.3.4	COEI-1-ECOLEV		X
Lieviti inattivati	-	Scheda 2.3.2	COEI-1-LEVINA		X
Altro					
Caramello	N° SIN: 150°, 150b, 150c, 150d	Scheda 4.3; 6.1.1; 6.1.2	COEI-1-CARAME	X	

*Esemplare certificato conforme
Bento Gonçalves, il 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND

DEFINIZIONI

ADDITIVO ALIMENTARE

Con questo termine si intende “qualunque sostanza che non è normalmente consumata di per sé come alimento, né utilizzata normalmente come ingrediente tipico di un alimento, che abbia o meno un valore nutritivo e la cui aggiunta intenzionale ad un alimento per scopi tecnologici o organolettici, durante una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell’imballaggio, del trasporto o della conservazione di tale alimento, comporti o ci si possa ragionevolmente aspettare che comporti (direttamente o indirettamente) la sua incorporazione o quella dei suoi derivati in tale alimento o che influenzi in altri modi le caratteristiche di tale alimento. Questa definizione non è applicabile né ai contaminanti né a quelle sostanze aggiunte agli alimenti per preservarne o migliorarne le proprietà nutritive”.¹

COADIUVANTE TECNOLOGICO

Questo termine indica “qualunque sostanza o materiale, eccetto le apparecchiature o gli utensili, non consumato di per sé come alimento, usato intenzionalmente nel trattamento delle materie prime, negli alimenti o nei loro ingredienti, per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o l’elaborazione e che può avere come risultato la presenza non intenzionale ma inevitabile di residui o derivati nel prodotto finale”.²

¹ CODEX STAN 192-1995

² CODEX STAN 107-1981

*Esemplare certificato conforme
Bento Gonçalves, il 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell’OIV
Secretario dell’Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND