



## **SINTESI DELLE RISOLUZIONI ADOTTATE NEL 2020 DALLA 18ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'OIV – PARIGI (FRANCIA)**

LA 18ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO (OIV), TENUTASI IL 26 NOVEMBRE 2020 A PARIGI (FRANCIA), HA ADOTTATO **18 RISOLUZIONI**.

### **Decisioni riguardanti la viticoltura e l'ambiente**

- Nell'ambito della viticoltura, l'OIV ha adottato i principi generali per l'esecuzione e la comunicazione dei risultati dell'analisi del ciclo di vita (LCA) nel settore vitivinicolo (**risoluzione OIV-VITI 640-2020**). Gli Stati membri dell'OIV riconoscono da una parte l'importanza della valutazione dell'impronta ambientale complessiva della produzione vitivinicola al fine di sviluppare adeguati piani d'azione, e dall'altra di promuovere il ricorso alla metodologia dell'analisi del ciclo di vita nel settore vitivinicolo, in quanto si tratta dello strumento migliore per la valutazione complessiva e multicriterio degli impatti ambientali di un sistema di prodotto.
- La Guida dell'OIV per l'applicazione dei principi della vitivinicoltura sostenibile (**risoluzione OIV-VITI 641-2020**). Questa guida completa e aggiorna l'insieme delle raccomandazioni dell'OIV in materia di sostenibilità. Questa risoluzione fornisce raccomandazioni sugli strumenti a disposizione delle organizzazioni del settore vitivinicolo per adottare e applicare nelle proprie attività i "Principi generali dell'OIV sulla vitivinicoltura sostenibile" (risoluzione OIV-CST 518-2016).

### **Decisioni riguardanti le pratiche enologiche**

Varie risoluzioni riguardanti nuove pratiche enologiche andranno a integrare il *Codice internazionale delle pratiche enologiche dell'OIV*, in particolare:

- Il trattamento dei mosti e dei vini tramite passaggio su sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene (**risoluzioni OIV-OENO 614A-2020 e OIV-OENO 614B-2020**). Il fine di questo trattamento è eliminare la percezione delle deviazioni organolettiche del tipo "muffa-terroso" tramite riduzione della concentrazione o eliminazione di una delle principali molecole responsabili di tali deviazioni, la geosmina.
- Il trattamento dell'uva mediante campi elettrici pulsati (PEF) (**risoluzione OIV-OENO 634-2020**). Questa pratica consiste



nell'applicazione su uve diraspate e pigiate di campi elettrici pulsati di intensità sufficientemente elevata da causare la permeabilizzazione delle membrane cellulari, in particolare delle bucce dell'uva. Questo trattamento ha per obiettivo facilitare e aumentare l'estrazione di sostanze di interesse quali i polifenoli, l'azoto assimilabile dai lieviti, i composti aromatici e i loro precursori, e altre sostanze.

- Il trattamento dei mosti mediante processi ad alta pressione continui (UHPH) (**risoluzione OIV-OENO 594B-2020**). Questa tecnica consiste nell'applicare pressioni che vanno da 200 a 400 MPa (2000-4000 bar) in modo continuo, eseguendo un pompaggio ad alta pressione. L'UHPH elimina i microrganismi (comprese le spore) principalmente attraverso una distruzione totale per impatto. Nell'UHPH l'effetto delle forze d'impatto e di taglio rappresenta un elemento decisivo.
- L'aggiornamento della pratica enologica concernente il trattamento alle gomme di cellulosa (carbossimetilcellulosa), ampliandone il campo di applicazione ai vini rosati (**risoluzione OIV-OENO 659-2020**).
- La guida dell'OIV per l'identificazione dei rischi, dei punti critici di controllo e della loro gestione nell'industria vinicola (**risoluzione OIV-OENO 630-2020**). Questa guida è volta ad armonizzare l'analisi dei pericoli e a proporre degli esempi di livelli di rischio e punti critici che potrebbero presentarsi durante le fasi della vinificazione. Il settore vitivinicolo di ogni paese deve applicarla secondo le specificità della propria produzione.
- La rassegna delle pratiche per la riduzione delle dosi di SO<sub>2</sub> in vinificazione (**risoluzione OIV-OENO 631-2020**). Queste linee guida contengono raccomandazioni per la gestione dell'intero processo di vinificazione, dalla vigna alla bottiglia, al fine di ridurre l'uso di SO<sub>2</sub> senza compromettere la qualità dei vini in termini di caratteristiche organolettiche e stabilità microbiologica.

### **Decisioni riguardanti le specificazioni dei prodotti enologici**

Le seguenti monografie andranno a integrare il *Codex enologico internazionale*:

- La monografia relativa alle sfere adsorbenti in stirene-divinilbenzene (**risoluzione OIV-OENO 643-2020**) che completa le pratiche enologiche corrispondenti. Questa monografia è corredata da specificazioni dettagliate, in particolare la dimensione delle sfere adsorbenti (compresa tra 600 e 750 µm) e i limiti di migrazione specifici.
- La monografia sul solfato di calcio, che viene utilizzato per l'acidificazione dei mosti nell'ambito della produzione di vini



liquorosi (**risoluzione OIV-OENO 644-2020**). Questa monografia è corredata da specificazioni dettagliate.

- L'aggiornamento della monografia sul poliaspartato di potassio, relativamente al metodo per la determinazione della massa molecolare media (**risoluzione OIV-OENO 645-2020**).

### **Decisioni riguardanti i metodi di analisi**

Nel corso di questa seduta sono stati adottati nuovi metodi di analisi destinati a completare il corpus analitico dell'OIV, nello specifico:

- La quantificazione di glucosio, acido malico, acido acetico, acido fumarico, acido shikimico e acido sorbico nel vino mediante spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (NMR 1H) quantitativa (**risoluzione OIV-OENO 618-2020**). Il principio del metodo consiste nell'analisi del campione tramite NMR 1H dopo diluizione. Il metodo è considerato come metodo di tipo IV.
- Il metodo di dosaggio degli alchilfenoli nei vini mediante gascromatografia e spettrometria di massa (GC-MS oppure GC-MS/MS) (**risoluzione OIV-OENO 620-2020**). Il metodo descrive da un lato l'analisi mediante gascromatografia accoppiata con uno spettrometro di massa (GC-MS) mentre, dall'altro, l'analisi mediante gascromatografia accoppiata con uno spettrometro di massa in tandem (GC-MS/MS). Il campione viene estratto nello spazio di testa utilizzando la tecnica di microestrazione in fase solida (SPME).

### **Decisioni riguardanti l'economia e il diritto**

- L'OIV ha adottato la definizione di vino bianco con macerazione (**risoluzione OIV-ECO 647-2020**). Si tratta di un vino bianco ottenuto dalla fermentazione alcolica di un mosto a contatto prolungato con le vinacce, compresi bucce, polpa, vinaccioli ed eventualmente raspi. La durata minima della fase di macerazione è di un mese e il "vino bianco con macerazione" può essere caratterizzato da un colore arancione-ambrato e da un gusto tannico. Questa definizione permetterà di differenziare e valorizzare i vini prodotti secondo metodi ancestrali, come ad esempio i vini georgiani in kvevri.
- L'aggiornamento della Norma internazionale per l'etichettatura dei vini relativo all'etichettatura degli additivi e dei residui potenzialmente allergenici (**risoluzione OIV-ECO 648-2020**), e all'indicazione del titolo alcolometrico e alla semplificazione delle raccomandazioni relative alle modalità di controllo del volume nominale (**risoluzione OIV-ECO 649-2020**). Per ciò che concerne l'etichettatura degli additivi e dei residui potenzialmente allergenici, le sostanze interessate sono:



- i residui di proteine chiarificanti nel vino (latte, prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, proteine del grano), ammesso che la loro presenza sia rilevabile nel prodotto finale mediante un metodo di analisi conforme ai criteri stabiliti dal metodo OIV-MA-AS315-23,
- i solfiti in concentrazione pari o superiore a 10 mg/L.

Le raccomandazioni relative all'indicazione del TAV e delle modalità di controllo del volume nominale consistono nel:

- definire il formato di indicazione del TAV e in particolare il numero di decimali che è possibile utilizzare,
- semplificare il testo della Norma internazionale per l'etichettatura dei vini eliminando le modalità di controllo e di campionamento facendo riferimento alle norme dell'OIML.

### **Decisioni riguardanti la sicurezza e la salute**

- Infine, l'OIV ha adottato le linee guida dell'OIV per la valutazione dei trattamenti fisici dell'uva e dei prodotti da essa derivati (**risoluzione OIV-SECSAN 664-2020**). Il Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare" dell'OIV, dispone in tal modo di una procedura per valutare i trattamenti fisici proposti come nuove pratiche enologiche.

\*I testi integrali delle risoluzioni adottate dalla 18ª Assemblea generale dell'OIV saranno presto consultabili sul sito internet dell'Organizzazione.

Organizzazione internazionale della vigna e del vino  
Organizzazione intergovernativa  
Istituita il 29 novembre 1924 • Rifondata il 3 aprile 2001  
35, rue de Monceau • 75008 Parigi +33 1 44 94 80 80  
[contact@oiv.int](mailto:contact@oiv.int)  
[www.oiv.int](http://www.oiv.int)