

RISOLUZIONE OIV-CST 668-2022

PARERE DELL'OIV SULLA DETERMINAZIONE DELL'ESTRATTO SECCO (ESTRATTO SECCO TOTALE, ESTRATTO SECCO SENZA ZUCCHERI O ESTRATTO RESIDUO)

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATA la decisione del Direttorio dell'OIV nella sessione del 17 ottobre 2019,

CONSIDERATA la decisione del Comitato esecutivo di non applicare la procedura accelerata secondo l'articolo 21 del Regolamento interno,

CONSIDERATO che storicamente, l'estratto secco è stato utilizzato in alcuni casi come indicatore di pratiche non permesse,

CONSIDERATO che l'estratto secco può essere utilizzato insieme ad altri parametri per valutare la qualità dei vini e possibili frodi,

CONSIDERATO il parere degli esperti della Sottocommissione "Metodi di analisi" dell'OIV nella sessione di aprile 2019, che hanno indicato che l'analisi dell'estratto secco nei vini è ancora preso in considerazione per il rilevamento di frodi in alcuni paesi, fermo restando che il limite minimo di estratto secco totale, se considerato da solo, è un parametro obsoleto in questo contesto,

SU PROPOSTA della Sottocommissione "Metodi di analisi",

DECIDE di completare l'allegato D della *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti* con il parere seguente:

Estratto secco (estratto secco totale anche chiamato sostanza secca totale, estratto senza zuccheri anche chiamato estratto non riduttore, estratto residuo)

L'estratto secco dei mosti e dei vini include tutte le sostanze non volatili misurate in determinate condizioni fisiche. Queste condizioni fisiche devono essere tali da far sì che le sostanze che costituiscono l'estratto secco subiscano la minor alterazione possibile durante lo svolgimento delle analisi.

L'estratto secco totale e l'estratto secco senza zuccheri o estratto residuo sono definiti e misurabili come descritto nella *Raccolta dei metodi internazionali di analisi*



dei vini e dei mosti dell'OIV nei seguenti metodi: OIV-MA-AS2-03A e OIV-MA-AS2-03B.

Il valore di estratto secco ottenuto dipende unicamente dalla misurazione fisica di composti non volatili di mosti e vini (zuccheri, acidi, minerali...) che possono variare da una vendemmia all'altra e da un luogo all'altro. Potrebbe essere influenzato dalle condizioni climatiche stagionali e regionali, dalle pratiche d'irrigazione così come dal processo di vinificazione, includendo l'utilizzo di additivi autorizzati.

Non è possibile pertanto stabilire dei valori di riferimento per il rilevamento di certe frodi nei vini attraverso la sola misurazione dell'estratto secco totale o dell'estratto senza zuccheri o estratto residuo mentre è possibile utilizzarlo insieme ad altri parametri per valutare una possibile frode.

L'OIV dichiara che la misurazione dell'estratto secco totale o sostanza secca totale, e dell'estratto secco senza zuccheri o estratto residuo, da sola, non è sufficiente per il rilevamento di possibili frodi.