



SINTESI DELLE RISOLUZIONI ADOTTATE NEL 2021 DALLA 19ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'OIV – PARIGI (FRANCIA)

LA 19ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO (OIV), TENUTASI IL 12 LUGLIO 2021 A PARIGI (FRANCIA), HA ADOTTATO **19 RISOLUZIONI**.

Decisioni riguardanti la viticoltura e l'ambiente

Nel campo della viticoltura, l'OIV ha adottato le risoluzioni seguenti:

- Raccomandazioni dell'OIV sulla valorizzazione e sull'importanza della biodiversità microbica nel contesto della vitivinicoltura sostenibile (**risoluzione OIV-VITI 655-2021**). Gli Stati membri dell'OIV riconoscono che i microrganismi sono dei potenziali indicatori precoci dell'influenza dei fattori esterni sulla biodiversità del vigneto nel suo complesso, e allo stesso tempo raccomandano di promuovere e incoraggiare lo sviluppo di politiche di valorizzazione quanti-qualitativa dell'abbondanza microbica e della sua biodiversità nel vigneto.
- Raccomandazioni dell'OIV in materia di selezione e miglioramento genetico delle varietà di vite per il loro adattamento agli effetti del cambiamento climatico (**risoluzione OIV-VITI 652-2021**). Gli Stati membri dell'OIV riconoscono che, in generale, non tutte le varietà presentano la stessa capacità di tolleranza e non tutte sono specificamente adatte a tutti i tipi di limitazioni ambientali e climatiche, e allo stesso tempo raccomandano di migliorare le conoscenze sull'adattamento dell'assortimento varietale esistente e di promuovere, avviare e coordinare programmi di pre-selezione, selezione e miglioramento genetico.
- Definizione del deperimento della vite e raccomandazioni dell'OIV per il suo contenimento (**risoluzione OIV-VITI 653-2021**). Gli Stati membri raccomandano in particolare di sviluppare una procedura di monitoraggio e di aggiornamento regolare della situazione del deperimento della vite e di esaminare l'impatto economico mediante indicatori appropriati. Incoraggiano inoltre lo scambio e l'implementazione di competenze e conoscenze tecnico-scientifiche in un programma di lavoro collaborativo.



- Linee guida dell'OIV per la produzione e la trasformazione sostenibili di succo d'uva e succo d'uva concentrato (**risoluzione OIV-VITI 654-2021**). Queste linee guida identificano le azioni da intraprendere per garantire la sostenibilità della produzione di uva destinata all'elaborazione di succo e succo concentrato, prendendo in considerazione anche i siti di trasformazione. Gli obiettivi sono individuare e suggerire degli interventi mirati al succo d'uva, al succo d'uva concentrato e ai metodi di trasformazione nell'ambito dell'OIV; servire da orientamento per l'applicazione dei principi di sostenibilità affinché gli Stati membri possano adattarvi le loro norme interne; favorire la piena comprensione dei concetti di sostenibilità nell'ambito della produzione vitivinicola.

Decisioni riguardanti le pratiche enologiche

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

- Utilizzo, per i vini bianchi e rosé fermi e spumanti, di proteasi tipo Aspergillopepsina I nei mosti (**risoluzione OIV-OENO 541A-2021**) e nei vini (**risoluzione OIV-OENO 541B-2021**). Questo trattamento ha come obiettivo la rimozione delle proteine responsabili della casse proteica. Dopo un breve riscaldamento, è necessario effettuare una filtrazione per rimuovere le proteine residue.
- Trattamento del vino con acido fumarico (**risoluzione OIV-OENO 581A-2021**). Questo procedimento consiste nel trattare i vini con acido fumarico per inibire la fermentazione malolattica controllando la crescita e l'attività dei batteri lattici. Si raccomandano dosi di 300-600 mg/L.
- L'eliminazione della monografia relativa alla determinazione dell'attività galattanasica nelle preparazioni enzimatiche rende necessaria la rettifica dei testi del *Codice internazionale delle pratiche enologiche* (**risoluzione OIV-OENO 682-2021**).

Decisioni riguardanti le specificazioni dei prodotti enologici

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

- La monografia sulla valutazione comparativa dell'attività proteasica (Aspergillopepsina I) nelle preparazioni enzimatiche andrà a



integrare le pratiche enologiche corrispondenti (**risoluzione OIV-OENO 625-2021**). Per verificare che dopo il trattamento le proteasi (Aspergillopepsina I) siano state rimosse e che la concentrazione di proteine native sia ridotta, le proteine nei vini finiti possono essere analizzate utilizzando il metodo SDS-PAGE descritto nella monografia.

- La monografia sugli strati filtranti di profondità (**risoluzione OIV-OENO 629-2021**). Gli strati filtranti di profondità sono costituiti da materiali filtranti porosi associati a diversi coadiuvanti autorizzati (diatomee, perlite, zeolite, ecc.). Questa monografia è corredata da specificazioni dettagliate in particolare sul contenuto massimo di cloropropanoli.
- L'aggiornamento della monografia sul caseinato di potassio, in particolare per quanto riguarda il valore di pH e il contenuto di ceneri (**risoluzione OIV-OENO 673-2021**).
- L'aggiornamento della monografia sulle tecniche analitiche e di controllo microbiologico – Analisi comune a tutte le monografie (**risoluzione OIV-OENO 632-2021**). Le modifiche riguardano essenzialmente i metodi di reidratazione dei lieviti e dei batteri, e i metodi di conta.
- L'eliminazione della monografia relativa alla determinazione dell'attività galattanasica nelle preparazioni enzimatiche (**risoluzione OIV-OENO 682-2021**).

Decisioni riguardanti i metodi di analisi

Nel corso di questa seduta, dei nuovi metodi di analisi andranno a completare il corpus analitico dell'OIV. In particolare:

- Il metodo di determinazione qualitativa degli edulcoranti nel vino tramite cromatografia liquida accoppiata a spettrometria di massa (LC-MS) (**risoluzione OIV-OENO 636-2021**). Questo metodo di tipo IV si basa su una separazione mediante cromatografia in fase liquida e una rilevazione mediante spettrometria di massa. I dati della spettrometria di massa combinati con il tempo di ritenzione sono usati per identificare e quantificare gli edulcoranti.
- Il metodo di analisi simultanea di ferro, rame, potassio, calcio e manganese nei vini tramite spettrometria a emissione atomica al plasma generato da microonde (**risoluzione OIV-OENO 637-2021**). Si tratta di un metodo (tipo IV) di analisi spettroscopica elementare basato sul principio dell'emissione atomica con rilevamento ottico. Il campione viene atomizzato e ionizzato portando a un'eccitazione di



atomi e ioni che vengono poi trasferiti al sistema ottico, un monocromatore.

- La revisione del metodo per la determinazione della massa volumica e della densità relativa a 20 °C (**risoluzione OIV-OENO 601A-2021**). Si tratta principalmente di una riorganizzazione dei metodi di tipo I e IV già presenti nella *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti*.
- La revisione del metodo per la determinazione del titolo alcolometrico volumico a 20 °C (**risoluzione OIV-OENO 601B-2021**). Si tratta principalmente di una riorganizzazione dei metodi di tipo I e IV già presenti nella *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti*.
- L'aggiornamento dei metodi presenti nella *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti* per il dosaggio del diossido di zolfo libero e totale con l'integrazione dei risultati dello studio collaborativo (**risoluzione OIV-OENO 661-2021**). Questo studio collaborativo è stato condotto secondo i protocolli internazionali in vigore e ha coinvolto 14 laboratori.

Decisioni riguardanti l'economia e il diritto

- L'OIV ha adottato l'aggiornamento delle definizioni di indicazione geografica e denominazione di origine (**risoluzione OIV-ECO 656-2021**). Queste definizioni sostituiscono quelle precedentemente adottate dall'OIV per aggiornare la *Norma internazionale per l'etichettatura dei vini*, in particolare alla luce degli accordi internazionali del settore della proprietà intellettuale e del commercio.

Decisioni riguardanti la sicurezza e la salute

- Infine, sono state adottate le linee guida dell'OIV per la prevenzione dei rischi e la definizione di una metodologia standardizzata per i test alcolometrici volontari e le relative migliori pratiche per eseguirli durante gli eventi vinicoli rivolti ai consumatori (**risoluzione OIV-SECSAN 663-2021**). Queste linee guida sono finalizzate a standardizzare la metodologia da utilizzare quando si offra un test alcolometrico su base volontaria e si intenda informare i consumatori che partecipano agli eventi vinicoli, nell'ambito di un'iniziativa educativa volta a promuovere il consumo di vino moderato e responsabile in occasione di tali eventi. Il sostegno dell'OIV a questa iniziativa



incoraggia gli organizzatori di fiere vinicole a inserire regolarmente tale attività nell'ambito della responsabilità sociale.

*I testi integrali delle risoluzioni adottate dalla 19ª 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
www.oiv.int