

LE NUOVE RISOLUZIONI

25 nuove risoluzioni adottate dalla IX Assemblea Generale dell'OIV

Le delegazioni nazionali di 34 Stati membri (sui 44 totali) provenienti dai 5 continenti si sono riunite venerdì 24 giugno per l'Assemblea Generale 2011. In questa sede, sotto la direzione congiunta del Presidente dell'OIV, Yves Bénéard, e del Direttore Generale, Federico Castellucci, sono state adottate 25 risoluzioni, precedentemente discusse e messe a punto dalle commissioni degli esperti.

Le risoluzioni interessano la viticoltura, le pratiche enologiche, l'economia e il diritto, i metodi analitici e la sicurezza del consumatore.

Risoluzioni che riguardano settori trasversali

Gli Stati membri dell'OIV hanno deciso di adottare un codice di buone pratiche vitivinicole allo scopo di limitare il più possibile la presenza di ammine biogene nel vino, stabilire le azioni da intraprendere nei vigneti e nelle cantine per ridurre i rischi causati da tali componenti.

L'Assemblea Generale ha inoltre adottato una risoluzione volta a riunire e studiare le indagini necessarie ai fini dell'elaborazione di una relazione di accompagnamento per ogni progetto di risoluzione riguardante l'adozione, la modifica o l'abrogazione di una pratica enologica.

Risoluzioni concernenti la viticoltura

▣ Adozione di una Guida OIV per la "Produzione sostenibile di uva da tavola e uva passa", concepita al fine di rafforzare i criteri di sviluppo sostenibile nella produzione di uva da tavola e uva passa, in particolare riguardo la produzione, lo stoccaggio, l'appassimento, la trasformazione e il condizionamento dell'uva.

Pratiche enologiche

Diverse risoluzioni completeranno il Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche dell'OIV, in particolare:

▣ Una modifica della definizione di vino "abboccato" che stabilisce un valore di 12 g/L di zuccheri, oppure di 18 g/L quando

la differenza tra il livello di zucchero e il livello di acidità totale espresso in grammi per litro di acido tartarico non ecceda i 10 g/L.

▣ Trattamento con estratti proteici di lieviti. L'OIV consente d'ora in poi il trattamento di mosti e vini utilizzando estratti proteici di lieviti. Questa pratica include diverse prescrizioni specifiche.

▣ Una modifica della scheda del trattamento del vino mediante dimetildicarbonato, attraverso l'inclusione di un nuovo

conducono analisi microbiologiche volte all'identificazione del *Saccharomyces cerevisiae* e di altri tipi di lieviti concernenti la produzione di vino. Per l'identificazione e la caratterizzazione dei lieviti correlati alla produzione di vino, durante le varie fasi di produzione, invecchiamento e conservazione possono essere utilizzati metodi coltura-dipendenti o coltura-indipendenti.

Specifiche dei prodotti enologici

Le seguenti monografie completano il Codex Enologico Internazionale:



I delegati nazionali alla IX Assemblea dell'OIV.

obbiettivo tecnologico relativo al blocco della fermentazione nei vini dolci, semidolci e semiseccchi.

▣ Una modifica delle prescrizioni incluse nella risoluzione OENO 1/93 circa la stabilizzazione tartarica mediante trattamento con scambiatori di cationi.

▣ Un documento generale concernente la prevenzione o la riduzione al minimo dei contaminanti con una descrizione degli obiettivi e le prescrizioni per ottenerle.

▣ Una nuova risoluzione che descrive gli strumenti di biologia molecolare per l'identificazione dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e di altre specie di lieviti relativi alla produzione del vino. La guida è stata elaborata per supportare i laboratori che

▣ Una monografia concernente le membrane bipolari per l'elettrodialisi che completa la pratica enologica adottata nel 2010. Le specifiche descritte dettagliano ulteriormente l'ambito di applicazione e la composizione della membrana.

▣ La monografia sul citrato di rame fornisce le specifiche alle quali il prodotto deve attenersi per rimuovere difetti di odore e gusto dovuti al solfuro d'idrogeno ed i suoi potenziali derivati. Questa monografia completa la risoluzione OENO 1/2008 adottata dall'OIV nel 2008 concernente il trattamento dei vini mediante citrato di rame.