

RISOLUZIONE OIV-OENO 712A-2024

PARAMETRI ANALITICI COMUNEMENTE UTILIZZATI PER I VINI E I VINI SPUMANTI

*AVVERTENZA: La presente risoluzione modifica la risoluzione seguente:
- AG 2/88-OEN*

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATA la risoluzione OENO 88/2 del 1988 riguardante la modifica della *Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti*, ivi incluse le regole di applicazione dei metodi di analisi e i modelli dei rapporti sui risultati delle analisi,

CONSIDERATI gli obiettivi dell'OIV, che consistono in particolare nel contribuire all'armonizzazione internazionale delle pratiche e delle norme esistenti per migliorare le condizioni di produzione e di commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, come pure alla presa in considerazione degli interessi dei consumatori,

CONSIDERATI i lavori del Codex Alimentarius, in particolare le norme sui principi applicabili all'ispezione e alla certificazione delle importazioni ed esportazioni alimentari (CXG 20-1995), le direttive sui sistemi di controllo delle importazioni alimentari (CXG 47-2003) e le direttive per la creazione, l'elaborazione, il rilascio e l'uso dei certificati ufficiali generici (CXG 38-2001),

CONSIDERATI i lavori della Sottocommissione "Metodi di analisi" in questo campo,

DECIDE, su proposta della Commissione "Enologia", di sostituire come segue la parte della risoluzione OENO 88/2 del 1988 riferita all'allegato B della *Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti* che riguarda le regole di applicazione dei metodi di analisi e la comunicazione dei risultati delle analisi:

PARAMETRI ANALITICI COMUNEMENTE UTILIZZATI PER I VINI E I VINI SPUMANTI

A. Ambito di applicazione

Presentare delle raccomandazioni per i certificati di analisi riguardanti alcuni aspetti dei vini o dei vini speciali come descritto al punto C del presente documento.

B. Regole di applicazione dei metodi di analisi

I metodi di analisi usati per la determinazione dei parametri dovranno essere, in ordine di priorità:

1. Metodi adottati dall'OIV e pubblicati nella Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti dell'OIV;
2. Metodi adottati dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO);
3. Metodi adottati da altre organizzazioni di normalizzazione.

C. Parametri analitici comunemente utilizzati per i vini e i vini spumanti

I parametri analitici comunemente utilizzati per i vini e i vini spumanti sono parametri analitici essenziali che consentono di garantire in modo soddisfacente che le caratteristiche del prodotto siano conformi alle definizioni e alle pratiche enologiche dell'OIV. Tali parametri fungono da base per le transazioni commerciali.

Gli Stati membri possono impiegare altri parametri a seconda delle proprie esigenze.

D. Parametri analitici

I parametri analitici comunemente utilizzati per i vini e i vini spumanti comprendono:

- Densità a 20 °C (g/cm^3)
- Titolo alcolometrico volumico a 20 °C (% vol)
- Somma di glucosio e fruttosio (g/L)
- Diossido di zolfo totale (mg/L)
- Acidità totale (mEq/L) o (g acido tartarico/L) o (g acido solforico/L)^[1]

- Acidità volatile (mEq/L) o (g acido solforico/L) o (g acido acetico/L)^[2]
- pH
- Misurazione della sovrappressione del diossido di carbonio nei vini spumanti (bar)
- Saccarosio nei vini spumanti e frizzanti (g/L)

^[1] Come descritto nel Metodo OIV-MA-AS313-01 acidità Totale.

^[2] L'acidità volatile è derivata dagli acidi della serie acetica presenti nel vino, sia nella forma libera che combinati sotto forma di Sali, secondo quanto descritto nel Metodo OIV MA aS313 02.