

## **DECRETO 16 maggio 2006**

**Adozione del «Codice di buone pratiche vitivinicole».**

**Gazzetta Ufficiale n. 125 del 31-5-2006**

### **IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

Visto il regolamento CE n. 1493/99 del Consiglio del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il regolamento CE n. 466/2001 della Commissione del 16 marzo 2001 modificato, da ultimo, dal regolamento CE 123/2005 del 26 gennaio 2005, che stabilisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari;

Vista la legge 15 gennaio 2003, n. 26, con la quale il Governo italiano ha ratificato l'Accordo istitutivo dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino del 3 aprile 2001, sottoscritto a Parigi;

Visto il decreto ministeriale del 7 aprile 2000 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 97 del 27 aprile 2000) con il quale sono state definite le linee guida nella produzione vitivinicola per la prevenzione della potenziale contaminazione da micotossine;

Vista la risoluzione OIV viti-oen 1/2005 adottata nel corso dell'Assemblea generale OIV tenutasi a Parigi il 24 ottobre 2005, concernente il «Codice di buone pratiche vitivinicole» per prevenire e limitare al massimo la presenza d'ocratossina nei prodotti derivati dalla vite;

Considerata la necessità di fornire agli operatori della filiera vitivinicola, nel rispetto dell'obbligo di attuare un sistema d'autocontrollo imposto dalla normativa vigente, utili indicazioni per una corretta gestione dei possibili rischi di contaminazione;

Ritenuto di sostituire le linee guida definite con il decreto ministeriale 7 aprile 2000 citato al fine di adottare il «Codice di buone pratiche vitivinicole» e di avvalersi delle indicazioni contenute nella risoluzione O.I.V. citata, in considerazione delle ricerche condotte in materia nell'ambito dell'O.I.V.;

Decreta:

#### **Art. 1.**

1. Al fine di prevenire la presenza di Ocratossina A nei prodotti vitivinicoli e' adottato il «Codice di buone pratiche vitivinicole» le cui indicazioni sono contenute nell'allegato 1 al presente decreto e ne costituiscono parte integrante.

2. E' abrogato il decreto ministeriale 7 aprile 2000 citato nelle premesse.

Il presente decreto verra' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 16 maggio 2006

Il Ministro: Alemanno

### **Codice di buone pratiche vitivinicole per prevenire e limitare al massimo la presenza d'ocratossina A nei prodotti derivati dalla vite.**

#### **Premessa.**

L'ocratossina A, di seguito denominata OTA, appartiene ad una classe di contaminanti naturali ambientali denominata «micotossine». Le micotossine sono metaboliti secondari prodotti da funghi filamentosi microscopici che possono essere presenti nell'ambiente e

nelle derrate alimentari. In particolare, la formazione di OTA sull'uva e' dovuta principalmente alla contaminazione degli acini da alcune specie di muffe e alcuni loro ceppi che appartengono essenzialmente ai generi *Aspergillus* (in particolare alle specie *A. carbonarius* e in misura minore ad *A. niger*), che si puo' sviluppare specie nella fase di maturazione delle uve.

La presenza e la diffusione di tali funghi nei vigneti e' influenzata da fattori climatici e ambientali, dalle condizioni di umidita' notturna dell'uva, dalla forma dei grappoli, dalla sensibilita' delle varietà di vite, dal livello di arieggiamento intorno ai grappoli, dallo stato sanitario delle uve e dalle lesioni degli acini, che sono la principale via d'attacco dei funghi produttori di OTA.

Le suddette raccomandazioni sono basate sulle conoscenze attuali e potranno essere aggiornate in funzione delle ricerche in corso o future.

Le misure preventive sono principalmente effettuate nel vigneto, mentre quelle in cantina hanno soltanto un effetto correttivo. Interventi in vigneto.

Si raccomanda di applicare, nelle regioni viticole con condizioni climatiche favorevoli alla formazione di OTA, tutte le misure preventive al fine di ridurre i rischi che favoriscono la comparsa delle muffe tossinogene sull'uva, nelle seguenti fasi di costituzione e coltivazione del vigneto:

#### 1. Impianto del vigneto.

Favorire l'impianto del vigneto in zone ben areate evitando le situazioni ambientali piu' umide.

Costituire vigneti con una disposizione di piantagione e un sistema di allevamento adeguati al fine di:

- facilitare le operazioni colturali;
- predisporre adeguatamente i grappoli al di sopra del suolo,
- assicurare una buona protezione fitosanitaria,
- limitare i rischi di scottature del sole sugli acini,
- favorire una maturazione uniforme dell'uva.

Costituire parcelle omogenee (varietà, cloni) per facilitare le operazioni colturali, assicurare una migliore protezione fitosanitaria e ottenere una uniforme maturazione dell'uva.

#### 2. Scelta del materiale vegetale.

Scegliere portainnesti meno vigorosi e varietà di vite meno sensibile allo sviluppo di muffe e di marciumi dell'uva.

Scegliere, tra le varietà, i cloni o i biotipi piu' adatti alle condizioni pedoclimatiche delle specifiche zone di coltura e meno sensibili allo sviluppo di muffe e di marciumi, in particolare quelli che si caratterizzano per grappoli poco compatti.

#### 3. Tecniche di coltura.

Applicare tecniche agronomiche utili a favorire gli equilibri foglie/frutta della vite e ridurre gli eccessi di vigore, in particolare evitando l'apporto non appropriato di concime azotato.

Favorire la copertura del suolo con erba o sostanze organiche; evitare lavorazioni del terreno tra l'inizio della fase di maturazione delle uve e la vendemmia, per impedire che particelle di terra e di funghi finiscano sull'uva.

Favorire una disposizione ordinata dei grappoli per evitare il loro ammassamento.

Se e' necessario irrigare, farlo nel modo piu' regolare

possibile, per evitare che gli acini scoppino e che compaiano fenditure sulla buccia, fonti di penetrazione e di sviluppo delle muffe soprattutto nelle regioni calde.

Fatte salve le norme in materia di prestazioni viniche, evitare di utilizzare la vinaccia contenente funghi tossinogeni come concime nei vigneti.

#### 4. Protezione fitosanitaria.

Sfoltire le foglie della vite vicino ai grappoli, tenendo conto del rischio di bruciature dal sole. Questa operazione deve permettere di aerare al massimo i grappoli; essa e' particolarmente necessaria in condizioni climatiche calde ed umide durante la maturazione dell'uva.

Evitare le lesioni sugli acini e le alterazioni della buccia causate dalle malattie, insetti, fitotossicita', bruciature da sole.

Applicare piani di protezione della vite che mirano a garantire il controllo delle malattie crittogamiche pericolose per la qualita' dell'uva (oidio, marciume acido).

Prevenire gli attacchi delle tignole dell'uva, delle cocciniglie e delle cicaline pruinose che favoriscono lo sviluppo di muffe sugli acini danneggiati; la lotta contro questi parassiti deve essere condotta in base alla loro biologia e i rischi epidemici; in condizioni di rischio d'attacco elevato, i trattamenti devono essere effettuati preventivamente utilizzando prodotti specifici e tenendo conto delle indicazioni dei servizi regionali di protezione delle piante.

Applicare programmi adeguati e riconosciuti di protezione contro i marciumi e le muffe dell'uva; trattamenti specifici sono raccomandati in tutte le situazioni favorevoli allo sviluppo delle specie che producono tossine.

Interventi nella vendemmia.

Premesso che solo una vendemmia di uve sane garantisce una qualita' e una sicurezza ottimale dei prodotti vitivinicoli e che, di conseguenza, solo uve sane possono essere destinate direttamente al consumo umano o trasformate, si raccomandano le seguenti azioni di prevenzione:

le uve danneggiate da insetti e da muffe o contaminate da polveri di terra devono essere eliminate prima della vendemmia o alla vendemmia in funzione della tecnica di raccolta utilizzata;

tutte le uve devono essere selezionate allo scopo di scartare i grappoli o le parti di grappolo danneggiati. E' importante eliminare le muffe nere;

l'uva raccolta deve essere trasportata il piu' velocemente possibile in cantina in modo da evitare la attesa prolungate soprattutto nel caso di uve con una abbondante formazione di succo;

e' importante pulire bene i recipienti dopo ogni trasporto di uva.

Inoltre, si consiglia di stabilire la data di raccolta considerando il livello di maturazione dell'uva, il suo stato sanitario, le evoluzioni climatiche prevedibili in funzione del rischio epidemico. Nelle zone dove il rischio di OTA e' elevato si raccomanda di anticipare la data della raccolta.

Nel caso in cui l'uva sia contaminata in modo generalizzato ed in particolare per la presenza di muffe nere, si raccomanda di non utilizzarla per il consumo umano, ne' come uva fresca, ne' come uva passa, ne' per la produzione di mosto concentrato, di succo d'uva, di

vino o di aceto; eventualmente limitare il suo utilizzo alla sola distillazione.

Nel caso particolare di produzione di uva passa e di uve destinate a produrre vini passiti, si raccomandano le azioni seguenti:

- utilizzare materiali micoresistenti per assicurare l'igiene dei recipienti destinati alla raccolta e/o all'appassimento delle uve;

- utilizzare soltanto uve non danneggiate da insetti e non contaminate da muffe;

- selezionare le uve eliminando gli acini danneggiati e contaminati;

- disporre le uve da far seccare o far appassire in un solo strato, evitando la sovrapposizione dei grappoli;

- favorire l'essiccazione progressiva ed uniforme di tutte le parti del grappolo;

- prendere le misure necessarie per evitare lo sviluppo delle drosofile;

- per le condizioni particolari d'essiccazione all'aria aperta, si raccomanda di coprire le uve durante la notte per evitare la condensazione dell'umidità;

- in condizioni di essiccazione naturale o forzata effettuata in ambienti chiusi si raccomanda di favorire la ventilazione in modo da evitare ristagni di umidità.

Si raccomanda di non destinare prodotti derivati e sottoprodotti della vinificazione alla produzione di «Integratori» alimentari in mangimi e/o in prodotti destinati al consumo umano nel caso di contaminazione da OTA.

Interventi in cantina.

Nei casi in cui si valuti che possa esistere un rischio di contaminazione delle uve da vinificare, si raccomanda di determinare il contenuto di OTA nei mosti destinati alla vinificazione.

In ogni caso, si raccomanda di effettuare in cantina, le seguenti operazioni di prevenzione.

1. Nella fase di pre-fermentazione.

- Evitare la macerazione delle bucce in caso di vendemmie a rischio elevato di OTA o, al massimo, praticare una macerazione breve;

- valutare la possibilità di vinificare in rosato nel caso la contaminazione riguardi le uve rosse;

- adattare l'intensità della pressatura allo stato sanitario dell'uva; in caso di contaminazioni fungine, effettuare brevi pressature con deboli pressioni e piccoli volumi; evitare i torchi continui;

- evitare l'utilizzo di enzimi pectolitici per le operazioni di chiarifica o di macerazione. E' preferibile la chiarificazione rapida con filtrazione del mosto, centrifugazione e flottazione, nel caso di uve contaminate;

- evitare i trattamenti di riscaldamento del pigiato e le macerazioni intense e prolungate.

In caso di presenza di OTA, e' consigliabile trattare i mosti ed i vini nuovi ancora in fermentazione con basse dosi di carbone enologico e, comunque, entro i limiti imposti dalla normativa vigente, al fine di evitare eventuali perdite di composti aromatici e polifenolici. In via sperimentale, sono risultate efficaci dosi comprese tra i 10 ed i 20 gr/hl.

2. Nella fase di vinificazione.

Realizzare per quanto possibile la fermentazione e l'affinamento in recipienti facilmente igienizzabili;

utilizzare prodotti di chiarificazione che forniscono livelli d'efficacia molto variabile sulla riduzione dei quantitativi di ocratossina A, tenendo conto che:

- o il carbone enologico e' il piu' efficace;

- o alcune cellulose ed il gel di silice associato alla gelatina permettono solo una riduzione parziale.

Prima di ogni utilizzazione, informandosi, preventivamente, sull'efficacia del prodotto utilizzato e sulle tecniche di applicazione:

dopo la fermentazione e' consigliato di svinare quanto prima possibile.

In ogni caso, nel corso delle operazioni di vinificazione, si verificano i seguenti eventi che favoriscono la riduzione di OTA:

durante le fermentazioni alcoliche o malolattiche, si ricorda che e' possibile avere una riduzione per assorbimento da parte di lieviti e batteri;

i lieviti secchi attivi o i lieviti inattivi possono aiutare a ridurre il livello di OTA.

l'affinamento su feccia puo' aiutare a diminuire il tasso di OTA. Devono essere valutati i rischi che questa tecnica puo' comportare sulle qualita' organolettiche del vino.