

## REGOLAMENTO (CEE) N. 1539/71 DELLA COMMISSIONE

del 19 luglio 1971

che determina i metodi d'analisi comunitari applicabili nel settore del vino

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 816/70 del Consiglio, del 28 aprile 1970, relativo a disposizioni complementari in materia di organizzazione comune del mercato vitivinicolo <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2612/70 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 20, paragrafo 4, e l'articolo 39,

visto il regolamento (CEE) n. 817/70 del Consiglio, del 28 aprile 1970, che stabilisce disposizioni particolari relative ai vini di qualità prodotti in regioni determinate <sup>(3)</sup>, in particolare l'articolo 11, paragrafo 4,

considerando che l'articolo 39 del regolamento (CEE) n. 816/70 prescrive l'adozione delle precisazioni necessarie per l'attuazione delle disposizioni degli allegati I e II, e in particolare dei metodi d'analisi ;

considerando che l'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 817/70 prevede un esame analitico riguardante come minimo i valori degli elementi caratteristici del v.q.p.r.d. in questione, che figurano tra quelli enumerati nell'allegato dello stesso regolamento ; che il paragrafo 3 di detto articolo prevede l'adozione di metodi comunitari ;

considerando che le disposizioni relative alle pratiche enologiche e l'immissione al consumo esigono un controllo efficace dei prodotti in questione ; che l'attuazione omogenea di tale controllo e la sorveglianza sulle indicazioni che figurano nei documenti relativi ai prodotti rendono necessaria l'instaurazione di metodi d'analisi uniformi che permettano di ottenere dati precisi e comparabili ; che tali metodi devono pertanto essere obbligatori per ogni transazione commerciale ed ogni operazione di controllo ; che, date le esigenze e le possibilità del commercio, è

tuttavia opportuno ammettere un limitato numero di procedimenti semplificativi che permettano una determinazione rapida e sufficientemente sicura degli elementi ricercati ;

considerando che è opportuno adottare come metodi quelli che beneficiano di un riconoscimento generale ; che è pertanto opportuno fare il più ampio ricorso possibile ai metodi stabiliti nell'ambito della convenzione internazionale per l'unificazione dei metodi d'analisi e di apprezzamento dei vini del 1954 ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

*Articolo 1*

1. I metodi d'analisi per l'applicazione dei regolamenti (CEE) n. 816/70 e n. 817/70 sono quelli di cui all'allegato del presente regolamento.

Salvo nei casi espressamente previsti in tale allegato, detti metodi sono applicati secondo la descrizione che ne è fatta nell'allegato del repertorio dei metodi internazionali d'analisi dei vini stabilito e completato nell'ambito della convenzione internazionale per l'unificazione dei metodi d'analisi e di apprezzamento dei vini del 1954.

2. Per le materie per le quali sono fissati metodi di riferimento e metodi usuali, i soli risultati validi sono quelli ottenuti applicando i metodi di riferimento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° settembre 1971.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 luglio 1971.

*Per la Commissione*

*Il Presidente*

Franco M. MALFATTI

<sup>(1)</sup> GU n. L 99 del 5. 5. 1970, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 281 del 27. 12. 1970, pag. 6.

<sup>(3)</sup> GU n. L 99 del 5. 5. 1970, pag. 20.

## ALLEGATO

## 1. Per la determinazione della densità e della massa volumica

- a) il metodo di riferimento è la picnometria
- b) il metodo usuale è l'areometria.

Questi metodi figurano al punto A 1 c) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

## 2. Per la determinazione della gradazione alcolometrica effettiva

## a) dei vini

- aa) il metodo di riferimento è la doppia distillazione e la misura della densità del distillato per picnometria,
- bb) il metodo usuale è la distillazione semplice del liquido neutralizzato e la misura del grado per areometria ;

## b) dei mosti e dei mosti parzialmente fermentati aventi gradazione alcolometrica uguale o inferiore a 6°

- aa) il metodo di riferimento è il dosaggio chimico dell'alcole,
- bb) il metodo usuale è quello di cui alla lettera a), bb).

Questi metodi figurano al punto A 2 c) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

## 3. L'estratto secco totale è determinato per densimetria e calcolato indirettamente sulla base del valore della densità del residuo senza alcole.

Questo metodo figura al punto A 3 c) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

## 4. Per la determinazione del tenore di zuccheri riduttori, il metodo è la defecazione e il dosaggio.

## a) La defecazione si effettua

- per i vini rossi : con sottoacetato di piombo,
- per gli altri prodotti : con ferrocianuro di zinco.

## b) il dosaggio si effettua, dopo reazione del vino defecato su una determinata quantità di soluzione cupro-alcalina, dosando l'eccesso di ione rameoso per iodometria.

Questi metodi figurano al punto A 4 d) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

## 5. Per la determinazione del tenore di saccarosio

## a) il metodo di riferimento è :

- aa) per le ricerche qualitative ; la cromatografia in strato sottile e su carta,
- bb) per il dosaggio dopo inversione : quello di cui al punto 4.

## b) il metodo usuale è :

- aa) per le ricerche qualitative : la colorimetria,
- bb) per il dosaggio dopo inversione : quello di cui al punto 4.

Questi metodi figurano al punto A 5 f) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

Quando il risultato ottenuto nella determinazione del tenore di saccarosio è inferiore a 1 g/l per i vini secchi e a 2 g/l per i vini dolci, si procede alla ricerca qualitativa. Se il risultato di quest'ultima è negativo, il valore ottenuto nella determinazione non può essere attribuito al saccarosio.

6. La determinazione delle ceneri si effettua per incenerimento dell'estratto secco condotto tra 500° e 550° fino a combustione completa del carbonio.

Questo metodo figura al punto A 6 a) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

7. Per la determinazione dell'alcalinità delle ceneri, il metodo è :

a) per quanto riguarda l'alcalinità totale : la titrimetria con acido solforico il cui eccesso è titolato in ritorno dopo riscaldamento ed impiegando il metilarancio come indicatore, eventualmente addizionato di una goccia di bleu di metilene ;

b) per quanto riguarda l'alcalinità parziale : la titrimetria con acido solforico il cui eccesso è titolato in ritorno in presenza di un leggero eccesso di ioni cerosi e di un indicatore colorante virante a pH 4,5.

Questi metodi figurano al punto A 7 a) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

8. Per la determinazione dell'acidità totale :

dopo l'eliminazione preventiva del gas carbonico e dell'anidride solforosa :

a) il metodo di riferimento è la titrimetria potenziometrica,

b) il metodo usuale è la titrimetria con bleu di bromotimolo come indicatore di fine di reazione.

L'acidità totale è espressa in milliequivalenti per litro.

Questi metodi figurano al punto A 10 a) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

9. La determinazione dell'acidità volatile si effettua mediante separazione degli acidi volatili per distillazione in corrente di vapor acqueo e rettifica dei vapori. L'indicatore colorato impiegato è la fenolftaleina.

L'acidità volatile è espressa in milliequivalenti per litro.

Questo metodo figura al punto A 11 a) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

10. La determinazione dell'acidità fissa si effettua calcolando la differenza tra il risultato dell'acidità totale e quello dell'acidità volatile.

11. Per la determinazione dell'acido tartarico :

a) il metodo di riferimento è il dosaggio per colorimetria dell'acido tartarico — isolato con una colonna scambiatrice di anioni — nell'eluato grazie alla colorazione rossa che conferisce con l'acido vanadico ;

b) il metodo usuale è il dosaggio acidimetrico dell'acido tartarico precipitato allo stato di tartrato acido di potassio in condizioni che ne riducano al minimo la solubilità.

Questi metodi figurano al punto A 12 g) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

12. L'acido citrico è determinato con gli altri acidi con una resina scambiatrice di anioni. Si procede ad eluzione frazionata che permette di separarlo dall'acido citramalico. L'acido citrico è trasformato per ossidazione lenta in acetone che viene separato per distillazione. L'acetone è dosato per iodometria.

Questo metodo figura al punto A 29 e) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

13. Per la determinazione dell'anidride solforosa

- a) il metodo di riferimento è il dosaggio, con una soluzione titolata d'idrossido di sodio, dell'anidride solforosa totale trascinata da una corrente d'aria o di azoto ;
- b) il metodo usuale è
  - aa) per quanto riguarda l'anidride solforosa libera, la titolazione iodometrica diretta con titolazione correttiva sullo stesso vino la cui anidride libera è stata combinata con un eccesso di etanal o di propanal,
  - bb) per quanto riguarda l'anidride solforosa combinata, la titolazione iodometrica dopo doppia idrolisi alcalina sul vino la cui anidride libera è stata ossidata alla titolazione iodometrica,
  - cc) per quanto riguarda l'anidride solforosa totale, la somma dei risultati ottenuti dalle due analisi di cui sub aa) e bb).

Questi metodi figurano al punto A 17 e) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

14. Il pH del vino e quello del mosto sono determinati misurando la differenza di potenziale tra due elettrodi immersi nel liquido in esame. Uno degli elettrodi ha un potenziale che è funzione definita del pH del liquido, mentre l'altro ha un potenziale fisso e noto e costituisce l'elettrodo di riferimento.

Questo metodo figura al punto A 31 f) dell'allegato del repertorio di cui all'articolo 1.

---