

PATRIZIA RESTANI<sup>1</sup>

## I contributi fondamentali della Commissione Sicurezza & Salute

<sup>1</sup> Segretario Scientifico Commissione Sicurezza & Salute - OIV

### LA STORIA E GLI OBIETTIVI

La Commissione IV “Sicurezza e Salute” (o SECSAN) nasce come sottocommissione dell’OIV nel 1994 e solo successivamente ha assunto l’attuale configurazione, che prevede una struttura ad attività autonoma anche se sempre in stretta collaborazione con le altre 3 commissioni (Viticoltura, Enologia ed Economia). La delegazione italiana ha sempre ricoperto posizioni di responsabilità nella Commissione IV e si è distinta negli anni per il suo costante e fattivo intervento.

In base a quanto riportato on-line nel documento “Conoscere l’OIV”, tra gli obiettivi dell’Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) c’è quello di partecipare alla tutela della salute dei consumatori e di contribuire alla sicurezza degli alimenti della filiera vitivinicola (OIV, 2024).

Le azioni intraprese dalla Commissione IV seguono pertanto tre percorsi principali:

1. Il monitoraggio scientifico specializzato che consenta la valutazione delle caratteristiche specifiche dei prodotti vitivinicoli.
2. La promozione e l’orientamento della ricerca verso caratteristiche nutrizionali e sanitarie adeguate.
3. L’aumento della diffusione dei risultati di tali ricerche.

### I GRUPPI DI ESPERTI

La Commissione IV si avvale di due gruppi di esperti:

1. Il gruppo di Sicurezza alimentare, il cui acronimo è SECUAL, si occupa di valutare i possibili rischi derivanti dall'uso di additivi o coadiuvanti tecnologici in enologia o dalla presenza nell'uva e i suoi derivati di contaminanti ambientali o di processo. È inoltre impegnato nella valutazione della ricaduta sulla sicurezza del consumatore di nuove pratiche in enologia.
2. Il gruppo di Consumo, Nutrizione e Salute, il cui acronimo è CONUSA, affronta gli aspetti sociali e le conseguenze positive e/o negative del consumo di vino sulla salute del consumatore.

#### LE RISOLUZIONI DI SECSAN

La Commissione IV ha prodotto numerose risoluzioni e documenti; verranno qui citate le pubblicazioni più interessanti al fine di descrivere le attività e le conclusioni relative alle aree di lavoro di riferimento. Va ricordato che l'attività della Commissione IV riguarda anche l'espressione di pareri su risoluzioni derivanti dal lavoro delle altre Commissioni.

#### *Gruppo di Sicurezza alimentare (SECUAL)*

Tra tutte quelle approvate in SECUAL, la risoluzione OIV-SECSAN 627-2018 ha rappresentato una svolta particolarmente importante. Si tratta della messa a punto delle linee guida "Albero delle decisioni per la presentazione delle richieste a SECUAL: additivi, coadiuvanti, trattamenti fisici". Prima di questa risoluzione, i dati forniti al gruppo SECUAL, spesso, non erano sufficienti a formulare un'opinione sulla sicurezza di un composto o nuovo trattamento fisico che veniva proposto per le pratiche enologiche. Ne derivava l'impossibilità di una valutazione e la necessità di rimandare l'argomento all'anno successivo.

Questa pratica non era funzionale e quindi per ovviare all'inconveniente dei lunghi periodi necessari per le approvazioni finali, si è deciso di elaborare l'albero delle decisioni con lo scopo di guidare i proponenti nella preparazione dei dossier che illustrino i dati disponibili a supporto della sicurezza dei nuovi trattamenti proposti. Il risultato è stato estremamente positivo, in quanto con le linee guida disponibili, i documenti forniti a SECUAL sono attualmente nella stragrande maggioranza dei casi esaustivi. Per meglio illustrare il contenuto di questa risoluzione, la figura 1 illustra il percorso da seguire per identificare che tipo di documentazione si debba fornire nel caso in cui si presenti richiesta per un nuovo additivo o un coadiuvante tecnologico. L'albero delle

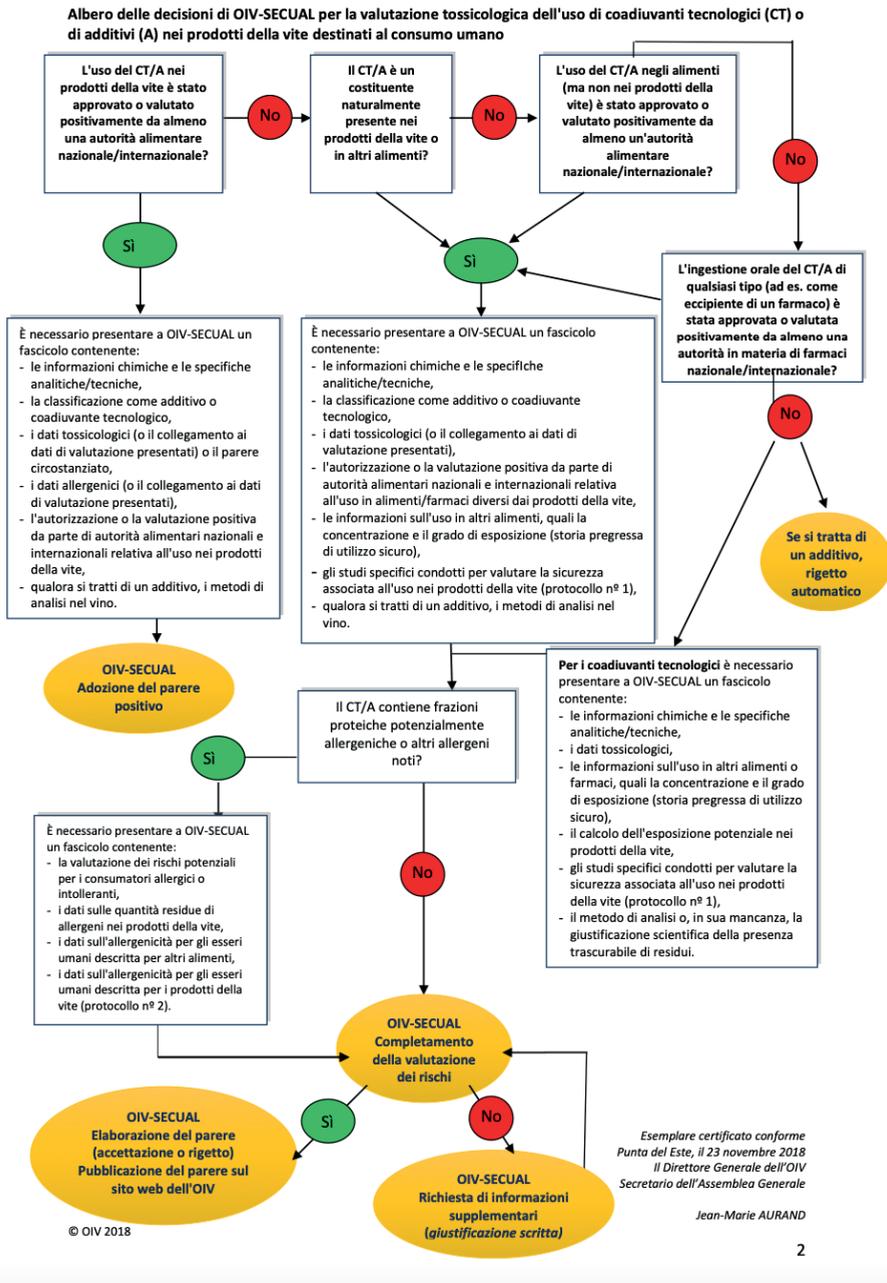


Fig. 1 *L'albero delle decisioni per additivi e coadiuvanti tecnologici (risoluzione OIV-SEC SAN 627-2018)*

decisioni comprende anche una linea guida per valutare l'eventuale impatto di queste sostanze sulla salute delle fasce di popolazione "a rischio", quali in particolare i portatori di allergia o intolleranze alimentari.

Allineato con la volontà di tutta l'organizzazione OIV, il gruppo SECUAL ha rivestito un ruolo significativo nella presa di coscienza del fatto che alcuni additivi (lisozima) e coadiuvanti tecnologici (derivati del latte e dell'uovo) potessero rappresentare un rischio anche grave per la salute della popolazione allergica. Non avendo significativi dati scientifici a disposizione sull'argomento (allergeni nel vino), OIV ha coordinato i lavori ed elaborato i risultati provenienti da studi finanziati da alcuni Stati Membri. Questo progetto ha consentito di affrontare l'argomento a 360°, con l'obiettivo di: 1) valutare la scelta delle pratiche che potessero ridurre la presenza di di proteine allergiche (ad esempio la filtrazione); 2) stimolare lo sviluppo di una metodica analitica idonea e 3) promuovere il monitoraggio di molecole allergeniche in vini prodotti in diverse parti del mondo. I dati più significativi sono stati forniti da Australia, Germania e Italia. Ne sono derivate alcune risoluzioni:

- OIV-OENO-SECSAN 520-2014 (aggiornata con la SECUAL-SECSAN 21-710): Codice delle buone pratiche di chiarifica dei vini da applicare per l'uso di agenti chiarificanti di origine proteica con potenziale allergenico (caseina e albume d'uovo).
- OIV-OENO 427-2010 (aggiornata con la OIV\_SECSAN 709-2022): "Criteri per la quantificazione degli allergeni".

Un altro argomento al centro dei lavori del gruppo SECUAL è la valutazione dei possibili rischi per il consumatore derivanti dalla presenza di contaminanti ambientali o di processo. Tali contaminanti possono avere origine naturale (micotossine, amine biogene, ecc.), provenire dalle attività umane (metalli pesanti, policlorobifenili, idrocarburi policiclici aromatici, ecc.) o origine mista come nel caso di alcuni metalli (mercurio, arsenico, ecc.).

Nella tabella 1 sono riassunte le principali attività svolte negli anni dai vari gruppi di lavoro di SECUAL sulla tematica della presenza di molecole indesiderate nei prodotti vitivinicoli. I solfiti (tra cui SO<sub>2</sub>) presentano un quadro particolare: da una parte vengono prodotti naturalmente in piccole quantità durante i processi fermentativi del vino e dall'altra sono aggiunti quali additivi allo scopo di fornire protezione antiossidante al vino e permetterne la corretta conservazione.

I metalli rappresentano una categoria di contaminanti ambientali che possono avere origine naturale (presenza naturale nei terreni) o derivare da attività antropogeniche. Su queste tematiche sono stati preparati documenti collettivi; in particolare, sulla base dei dati pubblicati nella letteratura scienti-

fica e dei dati forniti dagli Stati membri, sono state elaborate revisioni critiche allo scopo di stabilire, confermare o modificare i limiti nel vino a tutela della salute del consumatore.

MOLECOLA	TIPO DI DOCUMENTO	RIFERIMENTO	TITOLO IN ITALIANO	CONCLUSIONI PRINCIPALI
Solfiti	OIV Collective Document	OIV, 2021a	SO <sub>2</sub> e vino: una revisione	Il vino, gli spumanti e il sidro contribuiscono in modo determinante all'esposizione alla SO <sub>2</sub> nella popolazione adulta. Nei consumatori di vino può rappresentare il 75% dell'apporto giornaliero.
Manganese	OIV Collective Document	OIV, 2018	Manganese nei prodotti vitivinicoli: origine, influenza, tossicità	La probabilità di un rischio significativo derivante dalla presenza del manganese nel vino è molto bassa.
Piombo	OIV Collective Document	OIV, 2020	Piombo nel vino: una revisione	Vengono stabiliti nuovi limiti: – 0.10 mg/kg per i vini prodotti dalla vendemmia 2019 in poi; – 0.15 mg/kg per i vini liquorosi prodotti dalla vendemmia 2019 in poi.
Arsenico	OIV Collective Document  OIV-SECSAN 701-2022	OIV, 2021b  OIV, 2022	Arsenico e vino: una revisione  Revisione del limite massimo di arsenico nel vino	Viene stabilito un nuovo limite: 0.10 mg/L per i vini prodotti dalla vendemmia 2023 in poi.
Cadmio	OIV Collective Document	OIV, 2023	Valutazione della sicurezza del cadmio nella vite e nel vino: una revisione	Si raccomanda di: – ridurre il limite di cadmio nel vino a 0,005 mg/L; – monitorare il livello di cadmio nel suolo al fine di evitare la contaminazione della vite e del vino.
Zinco	OIV Collective Document	Draft, 2024	Valutazione della sicurezza dello zinco nel vino	In definizione
Alluminio	OIV Collective Document	Draft, 2024	Valutazione della sicurezza dell'alluminio nel vino	In definizione

Tab. 1 *Principali risoluzioni e documenti derivanti dalle attività dei gruppi di lavoro SECUAL relativi alla presenza di sostanze indesiderate nei prodotti vitivinicoli*

*Gruppo di Consumo, Nutrizione e Salute (CONUSA)*

Il gruppo CONUSA affronta gli aspetti sociali e le conseguenze sia positive che negative del consumo di vino sulla salute del consumatore. L'attività di CONUSA ha portato alla pubblicazione di numerose revisioni critiche su riviste scientifiche internazionali relative all'associazione tra il consumo moderato di vino e l'induzione/progressione delle principali malattie cronic-degenerative.

La tabella 2 elenca i principali prodotti dei lavori del gruppo di esperti e dei vari gruppi di lavoro *ad hoc*, dando un'idea abbastanza particolareggiata degli argomenti affrontati.

TITOLO IN ITALIANO	CONCLUSIONI PRINCIPALI	RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO
Vino e stress ossidativo: aggiornamento sulle prove a dimostrazione degli effetti del consumo moderato di vino sul danno ossidativo nell'uomo	Dai dati disponibili su volontari sani, non vi è alcuna prova che il consumo di vino possa fornire benefici antiossidanti diversi dalla semplice protezione nei confronti dell'effetto pro-ossidativo dell'alcol. I dati sull'effetto protettivo del vino rosso in situazioni di stress ossidativo sono però promettenti anche se sono comunque necessari ulteriori studi.	Covas et al., 2010
Guida per le ricerche future sugli effetti del consumo di vino	Questa risoluzione elenca gli obiettivi da perseguire e le modalità da utilizzare per condurre studi che valutino gli effetti del consumo di vino sulla salute umana.	OIV-SECSAN 2015
Valutazione dell'attività antinfiammatoria dell'uva passa ( <i>Vitis vinifera</i> L.) sulle cellule epiteliali gastriche umane: uno studio comparativo	I dati ottenuti suggeriscono che il consumo di selezionate varietà di uva passa possa conferire un effetto benefico di protezione nei confronti delle malattie infiammatorie a livello gastrico.	Di Lorenzo et al., 2016
Biodisponibilità nell'uomo dei composti fenolici: una revisione	L'attività biologica del vino, osservata in test in vitro ed ex vivo, può derivare dal contenuto di composti fenolici, che notoriamente vengono associati a un ridotto rischio di malattie cardiovascolari e tumori. D'altra parte, se i composti fenolici derivati dal vino o i loro metaboliti attivi non vengono assorbiti in misura sufficiente e in una forma facilmente disponibile per le cellule, l'attività biologica in vivo potrebbe essere messa in discussione. Questa revisione considera e discute i dati disponibili fino ad oggi sulla biodisponibilità dei diversi composti fenolici presenti nel vino.	Stockley et al., 2012

Tab. 2 *Lavori scientifici pubblicati su riviste peer-reviewed e altri documenti relativi ai temi discussi nel gruppo CONUSA (segue)*

TITOLO IN ITALIANO	CONCLUSIONI PRINCIPALI	RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO
Modalità di consumo del vino ed effetti sulla salute umana: perché bere con moderazione e durante i pasti?	Le conclusioni degli studi epidemiologici che esaminano gli effetti delle bevande alcoliche sulla salute umana possono essere poco chiare e limitate se non tengono conto delle modalità di consumo. La revisione propone alcune raccomandazioni pratiche riguardanti il consumo di vino, che devono essere basate sull'informazione dei consumatori al fine di ridurre al minimo i rischi legati all'alcol, incoraggiare la responsabilità individuale e uno stile di vita sano.	Boban et al., 2016
Effetto del consumo di vino sulle patologie cardiovascolari e associati fattori di rischio: una revisione narrativa	Questa revisione narrativa esamina le prove pubblicate sugli effetti cardioprotettivi associati ai composti contenuti nel vino, con un focus primario sullo sviluppo e la progressione dell'aterosclerosi e della trombosi.	Teissedre et al., 2018
Resveratrolo, salute umana e prospettive di vinificazione	Le quantità relativamente basse di resveratrolo, assunte con un consumo moderato di vino, potrebbero essere insufficienti a mitigare i danni biologici, come quelli dovuti allo stress ossidativo. Su questa base, gli autori sottolineano l'importanza della viticoltura e del processo di vinificazione per aumentare le concentrazioni di resveratrolo nel vino al fine di potenziare i possibili effetti benefici per la salute.	Pastor et al., 2019
Confronto tra le linee guida internazionali relative al consumo di alcool	La revisione delle linee guida porta a concludere che la politica sull'alcol è raramente dettata da prove scientifiche, nonostante gli importanti progressi nella comprensione dei modelli di consumo, dei problemi legati all'alcol e dei diversi interventi politici. Sebbene esista un divario tra la ricerca e la successiva traduzione in azione politica, vale la pena notare che la ricerca può fornire ai decisori politici prove concrete per definire quali approcci abbiano maggiori probabilità di raggiungere gli obiettivi desiderati.	OIV, 2019
Effetti del consumo di alcol in generale, e di vino in particolare, sul rischio di sviluppo del cancro: una revisione	Il cancro è una malattia multifattoriale, la cui incidenza è modulata da fattori genetici e ambientali, stile di vita (fumo, abitudini dietetiche e attività fisica), e altri interferenti. Sebbene siano necessari nuovi studi programmati ad hoc, non vi è attualmente prova che il cancro alle ovaie, allo stomaco, alla testa, al collo e ai polmoni sia collegato al consumo moderato di bevande alcoliche.	Teissedre et al, 2020

Tab. 2 (segue)

TITOLO IN ITALIANO	CONCLUSIONI PRINCIPALI	RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO
È scientificamente giustificabile l'esclusione del vino e/o dei derivati non fermentati dell'uva dalla dieta di consumatori con o a rischio di sviluppare il diabete di tipo 2?	Questa pubblicazione indaga, attraverso una revisione critica della letteratura scientifica, se i derivati dell'uva (incluso il vino) debbano essere esclusi della dieta quotidiana degli individui con diabete di tipo 2 o se il loro consumo basso/moderato possa farne parte. Sebbene siano necessari ulteriori studi, le evidenze scientifiche suggeriscono che un consumo basso/moderato di vino possa avere effetti benefici in questo gruppo di consumatori.	Restani et al., 2020
L'uva e suoi derivati nella modulazione del declino cognitivo: una revisione critica degli studi epidemiologici e randomizzati controllati condotti nell'uomo	Il consumo di succo d'uva (200-500 mL/giorno) e/o di vino da leggero a moderato è stato associato a un miglioramento delle prestazioni cognitive, mentre i risultati per altre bevande alcoliche vanno considerati controversi e inconcludenti. Sono state prese in considerazione anche le molecole bioattive contenute nell'uva e nel vino. Il resveratrolo, per la sua bassa concentrazione e biodisponibilità, può essere coinvolto ma non essere il responsabile unico degli effetti benefici dell'uva sul sistema nervoso centrale.	Restani et al., 2021
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 eventi vinicoli rivolti ai consumatori	Con questo documento si propongono linee guida per: 1) definire una metodologia standardizzata che consenta un'esecuzione uniforme dei test alcolometrici volontari tra i consumatori partecipanti agli eventi vinicoli; 2) creare una procedura finalizzata a fornire informazioni sui limiti legali di alcolemia che sono ammessi per la circolazione stradale, nonché interventi a dissuadere i consumatori che abbiano superato tali limiti dal mettersi alla guida di un veicolo.	OIV-SECSAN 2021
Raccomandazioni sulla diffusione delle informazioni in merito al consumo di vino	Le conclusioni del documento raccomandano la diffusione di: 1) informazioni sul rischio associato al consumo di bevande alcoliche, in aggiunta alle linee guida nazionali; 2) informazioni specifiche per gruppi vulnerabili, ad esempio donne in gravidanza o in allattamento; 3) informazioni per il contenimento del rischio, ad esempio, la raccomandazione di limitare il consumo ai pasti e alternarlo con l'acqua; 4) informazioni sui limiti di consumo in base alle linee guida nazionali.	OIV-SECSAN, 2022a
Raccomandazione sulla valutazione e la comunicazione di studi epidemiologici riguardanti il consumo di uva, vino e altri prodotti vitivinicoli	Questa risoluzione raccomanda che nella valutazione e nella comunicazione degli studi epidemiologici riguardanti l'associazione tra salute e il consumo di uva, vino e altri prodotti vitivinicoli, si tenga conto dei vari criteri di inclusione che potrebbero inficiarne il valore scientifico.	OIV-SECSAN, 2022b

Tab. 2 (segue)

TITOLO IN ITALIANO	CONCLUSIONI PRINCIPALI	RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO
Impatto del consumo moderato di vino sulle malattie immunomediate	In linea di principio, il moderato consumo di vino non ha impatto negativo sul rischio di sviluppo o il decorso delle malattie immunomediate incluse nella revisione (allergia, celiachia, diabete di tipo 1, ipotiroidismo autoimmune di Hashimoto, raffreddore e COVID-19, sclerosi multipla, lupus eritematoso sistemico, psoriasi, e artrite reumatoide). Talora, si registra un effetto positivo che in alcuni casi è attribuibile all'alcol mentre in altri il vino, rispetto ad altre bevande alcoliche, è responsabile di un andamento più favorevole.	Di Lorenzo et al., 2024

Tab. 2

## RIASSUNTO

La Commissione IV si avvale di due gruppi di esperti. Il gruppo di Sicurezza alimentare (SECUAL) si occupa di valutare i possibili rischi tossicologici derivanti: 1) dall'uso di additivi o coadiuvanti tecnologici in enologia (con particolare attenzione per le sostanze con potenziale allergenico); 2) dalla presenza nell'uva e i suoi derivati di contaminanti ambientali (quali metalli pesanti, fitofarmaci, micotossine, ecc.) o di processo; 3) dall'applicazione di nuove pratiche enologiche. Il gruppo di Consumo, Nutrizione e Salute (CONUSA) affronta gli aspetti sociali e le conseguenze positive e/o negative del consumo di vino sulla salute del consumatore. L'attività di CONUSA ha portato alla pubblicazione di numerose revisioni critiche su riviste scientifiche internazionali relative all'associazione tra il consumo moderato di vino e l'induzione/progressione delle principali malattie cronico-degenerative (tumori, malattie cardiovascolari, decadimento cognitivo, ecc.).

## ABSTRACT

Commission IV consists of two groups of experts, where the Italian delegation has always held positions of responsibility and shown over the years its constant and active intervention. The Food Safety group (SECUAL) is responsible for evaluating the possible toxicological risks deriving from the use of additives or processing aids in oenology (with particular attention to substances with allergenic properties); or by the presence of environmental or process contaminants (such as heavy metals, pesticides, mycotoxins, etc.) in grapes and their derivatives. It also evaluates the impact on consumer safety of new oenological practices. The Consumption, Nutrition and Health group (CONUSA) addresses the social aspects and the positive and negative consequences of wine consumption on

consumer's health. CONUSA's activity has led to the publication of numerous critical reviews in international scientific journals relating to the association between moderate wine consumption and the induction/progression of the main chronic-degenerative diseases (cancer, cardiovascular diseases, neurodegenerative processes, diabetes, etc.).

## BIBLIOGRAFIA

- BOBAN M., STOCKLEY C., TEISSEDE P-L., RESTANI P., FRADERA U., STEIN-HAMMER C., RUF J-C. (2016): *Drinking pattern of wine and effects on human health: why should we drink moderately and with meal?*, «Food & Function», 7, pp. 2937-2942.
- COVAS M.I., GAMBERT P., FITÓ M., DE LA TORRE R. (2010): *Wine and oxidative stress: Up-to-date evidence of the effects of moderate wine consumption on oxidative damage in humans*, «Atherosclerosis», 208, pp. 297-304.
- DI LORENZO C., RESTANIN P., ANTOCE A.O., ROMANO R., FRADERA U., TEISSEDE P-L., RUF J-C., BANI C., MERCOGLIANO F., ARAUJI M., KOSTI R.I. (2024): *Impact of moderate wine consumption on immune-mediated diseases*, «OENO-one», accettato in aprile 2024, in stampa.
- DI LORENZO C., SANGIOVANNI E., FUMAGALLI M., COLOMBO E., FRIGERIO G., COLOMBO F., PERES DE SOUSA L., ATINDISLI A., RESTANI P., DELL'AGLI M. (2016): *Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (Vitis vinifera L.) in human gastric epithelial cells: A comparative study*, «Int J Mol Sci», 17, 1156. <https://doi.org/10.3390/ijms17071156>.
- OIV (2018): Disponibile a: [https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/manganese-in-vitivinicultural-products-origin-influence-toxi\\_en.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/manganese-in-vitivinicultural-products-origin-influence-toxi_en.pdf). Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2019): OIV Collective Expertise on: *Comparison of international alcohol drinking guidelines*. Disponibile a: <https://www.oiv.int/public/medias/7169/oiv-report-alcohol-drinking-guidelines-collective-expertise.pdf>
- OIV (2020): Lead in wine: a review. Disponibile a: [https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-collective-expertise-lead-in-wine-a-review\\_en.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-collective-expertise-lead-in-wine-a-review_en.pdf). Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2021a): *SO<sub>2</sub> and wine: a review*. Disponibile a: [https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-collective-expertise-document-so2-and-wine-a-review\\_en.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-collective-expertise-document-so2-and-wine-a-review_en.pdf). Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2021b): *Arsenic in wine: a review*. Disponibile a: [https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-expertise-document-arsenic-and-wine-a-review\\_en.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-expertise-document-arsenic-and-wine-a-review_en.pdf). Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2022): Risoluzione OIV-SECSAN 701-2022. Revisione del limite massimo di arsenico nel vino. Disponibile a: <https://www.oiv.int/it/node/2923>. Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2023): *Safety assessment of cadmium in vine and wine: a review*. Disponibile a: [https://www.oiv.int/sites/default/files/2023-06/Safety\\_assessment\\_of\\_cadmium\\_in\\_vine\\_and\\_wine-OIV\\_Expertise\\_document.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/2023-06/Safety_assessment_of_cadmium_in_vine_and_wine-OIV_Expertise_document.pdf). Ultimo accesso maggio 2024.
- OIV (2024): *Conoscere l'OIV*, disponibile a: <https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/it-conoscere-loiv.pdf> (ultimo accesso: 2024).
- OIV-SECSAN (2015): *Guida per le ricerche future sugli effetti del consumo di vino*, Ri-

- soluzione OIV-SECSAN 463-2015. Disponibile a: <https://www.oiv.int/public/medias/2145/oiv-secsan-463-2015-it.pdf>.
- OIV-SECSAN (2021): *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 eventi vinicoli rivolti ai consumatori*, Risoluzione OIV-SECSAN 663-2021. Disponibile a: <https://www.oiv.int/it/standards/oiv-guidelines-for-prevention-of-the-risks-and-the-development-of-a-standardized-methodology-of-voluntary-breathalyzer-tests-and-best-practices-at-consumer-wine-events>.
- OIV-SECSAN (2022a): *Raccomandazioni sulla diffusione delle informazioni in merito al consumo di vino*, Risoluzione 679-2022. Disponibile a: <https://www.oiv.int/it/node/2935/download/pdf>.
- OIV-SECSAN (2022b): *Raccomandazione sulla valutazione e la comunicazione di studi epidemiologici riguardanti il consumo di uva, vino e altri prodotti vitivinicoli*, Risoluzione OIV-SECSAN 711-2022. Disponibile a: <https://www.oiv.int/node/2932/download/pdf>.
- PASTOR R.F., RESTANI P., DI LORENZO C., ORGIU F., TEISSEGRE P.-L., STOCKLEY C., RUF J.-C., QUINI C.I., GARCIA TEJEDOR N., GARGANTINI R., ARUANI, C., PRIETO S., MURGO M., VIDELA R., PENISSI A., IERMOLI R.H. (2019): *Resveratrol, human health and wine-making perspectives*, «Critical Reviews in Food Sciences and Nutrition», 59, pp. 1237-1255 (published online 2017 Dec 5). doi: 10.1080/10408398.2017.1400517.
- RESTANI P., DI LORENZO C., FRADERA U., STOCKLEY C.S., TEISSEGRE P.-L., RUF J.-C., IASILLO B., BIELLA S., COLOMBO F., KOSTI R.I. (2020): *Is it scientifically justifiable to exclude wine and/or unfermented grape derivatives from the diet of consumers with or at risk of developing type-2 diabetes?*, «Food & Function», 11, pp. 10266-10278.
- RESTANI P., FRADERA U., RUF J.-C., STOCKLEY C., TEISSEGRE P.-L., BIELLA S., COLOMBO F., DI LORENZO C. (2021): *Grapes and their derivatives in modulation of cognitive decline: a critical review of epidemiological and randomized-controlled trials in humans*, «Critical Reviews in Food Sciences and Nutrition», 61, pp. 566-576.
- STOCKLEY C., TEISSEGRE P.-L., BOBAN M., DI LORENZO C., RESTANI P. (2012): *Bioavailability of wine-derived phenolic compounds in humans: a review*, «Food & Function», 3, pp. 995-1007.
- TEISSEGRE P.-L., RASINES-PEREA Z., RUF J.-C., STOCKLEY C., ANTOCE A.-O., ROMANO R., FRADERA U., KOSTI R.I. (2020): *Effects of alcohol consumption in general, and wine in particular, on the risk of cancer development: a review*, «OENO-one», 54, p. 3569 - DOI:10.20870/oeno-one.2020.54.4.3569 <https://oeno-one.eu/article/view/3569>.
- TEISSEGRE P.-L., STOCKLEY C., BOBAN M., RUF J.-C., ORTIZ ALBA, M., GAMBERT, P., FLESH, M. (2018): *The effects of wine consumption on cardiovascular disease and associated risk factors: a narrative review*. «OENO-one», 52, pp. 67-79. <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2018.52.1.2129>

