



Anno 4 - Numero 03

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Marzo 2010

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità.
Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

"Qualità controllata e garantita"

ALCUNI CHIARIMENTI SULLA LEGGE 82/2006 in vigore dal 28 marzo 2006

In riferimento alla nota prot.n.60/07 del 13 aprile u.s. in merito all'oggetto sopra indicato, si fa presente quanto segue.

La legge 82/2006 n.82 - art. 14 comma 8, in vigore dal 28 marzo 2006, tra le nuove disposizioni ha introdotto anche **nuovi obblighi che riguardano in particolare i laboratori ufficiali di controllo.**

Infatti l'articolo 14 al comma 8 (modificato dalla Legge 27 dicembre 2006 n. 296) introduce l'obbligo della ricerca dei denaturanti previsti dalla citata legge per ogni controllo vinoso ufficialmente analizzato, di riportarne il risultato sul certificato di analisi chimica (Rapporto di Prova) e di segnalarne l'eventuale esito irregolare al competente ufficio periferico dell'ICQ (ex Ispettorato centrale repressione frodi).

Per quanto riguarda la sostanza rivelatrice da aggiungere ai prodotti che presentano caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui all'art.10, commi 1 e 2, e all'art.11, commi 1 e 2 della legge 82/2006, con il D.M. 31 luglio 2006 è stato indicato il **cloruro di litio**, che al termine delle operazioni di denaturazione dovrà essere presente nei vini nella misura compresa **tra 5 e 10 grammi per ogni cento litri di prodotto.**

La presenza di questo elemento fra i costituenti minerali naturali del vino è riportata nella letteratura del settore ed è stata indagata anche mediante un monitoraggio effettuato negli anni passati dai laboratori di questo Ispettorato, al fine di accertare, in fase di controllo analitico, l'eventuale miscelazione fraudolenta di prodotti vinosi denaturati con prodotti vinosi genuini.

Dall'indagine effettuata dai laboratori di questo Ispettorato è emerso che non esistono vini italiani totalmente esenti da litio e che il contenuto di detto elemento, tenuto conto degli indici di variabilità a livello nazionale, si aggira mediamente intorno a 0,05 mg/l di litio.

Tale contenuto è relativamente modesto rispetto a quello previsto dal D.M. 31 luglio 2006 che oscilla, come contenuto in litio, da 8,2 mg/l a 16,4 mg/l di litio.

Pertanto, in fase di controllo analitico, valori riscontrati superiori a 0,05 mg/l di litio, addizionati dell'incertezza di misura del metodo applicato, possono indicare il sospetto di un'aggiunta fraudolenta dovuta al taglio di prodotti vinosi genuini con prodotti vinosi denaturati e quindi, come previsto dalla legge 82/2006, soggetti a segnalazione al competente ufficio periferico dell'ICQ (ex Ispettorato centrale repressione frodi).

Per quanto riguarda i vini la cui acidità volatile supera i limiti previsti nell'allegato V del Reg. CE 1493/1999 ed i vini nei quali è in corso la fermentazione acetica, di cui all'art. 10 comma 3 della legge 82/2006, debbono essere denaturati, come indicato nel D.M. 16 ottobre 1969, con il **sale alimentare comune (cloruro di sodio), contenuto nella misura di 50 g per quintale di prodotto**, che equivale a 196,7 mg l di sodio.

Il contenuto di sodio, come elemento naturale, nei prodotti vitivinicoli dipende da molte variabili: geografiche, geologiche e climatiche.

Nella normativa vigente non sono previsti limiti legali riferiti al contenuto naturale di sodio nei vini (come pure per il contenuto di litio). La risoluzione dell'O.I.V (OENO 6/91), citata nella nota di codesta federazione, si riferisce quantitativo di cloruro di sodio, è quindi sodio presente in forma diversa, derivato generalmente dall'utilizzo di talune pratiche enologiche.

In base ai dati riportati in letteratura ed ai valori riscontrati in numerosi campioni analizzati dai laboratori dell'ICQ, si possono ragionevolmente considerare come contenuti naturali di sodio valori **fino a 50 mg/l.**

Ne deriva che valori di sodio riscontrati in fase di controllo analitico superiori a 50 mg/l, addizionati dell'incertezza di misura del metodo applicato, possono indicare il sospetto di un'aggiunta fraudolenta dovuta al taglio di prodotti vinosi genuini con prodotti vinosi denaturati e quindi, come previsto dalla legge 82/2006, soggetti a segnalazione al competente ufficio periferico dell'ICQ (ex Ispettorato centrale repressione frodi).

LE ESPORTAZIONI AGRO-ALIMENTARI NEGLI USA - Circolare FDA

Con tale documento, copia della circolare della US Food & Drug Administration, datata 07.05.07, viene ribadito **l'obbligo da parte di tutti i produttori di verificare la qualità degli ingredienti**, di qualsiasi origine, **utilizzati nella produzione di generi alimentari.**



utilizzati nella produzione di generi alimentari.

Alla luce dei recenti scandali avvenuti negli USA, a seguito dell'importazione dalla Cina di ingredienti contagiati da sostanze nocive e poi utilizzati localmente per la produzione di alimenti per animali, la FDA ha

ritenuto

opportuno ricordare alle aziende che la responsabilità ricade sul produttore finale. Per prodotti importati, la circolare ricorda che gli esportatori esteri hanno **l'obbligo di assicurare la qualità e la sicurezza delle merci commercializzate negli USA e suggerisce, quindi, di tutelarsi autonomamente conducendo analisi preventive prima dell'export.** Inoltre, richiama l'attenzione dei produttori sui maggiori controlli e alle metodologie di analisi che verranno utilizzate sui campioni di merci che verranno prelevati d'ora in avanti ai porti di entrata in USA.

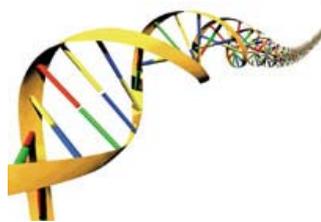
I Cinesi copiano la genetica

La ricerca, messa a disposizione del territorio e dei produttori, apre la strada ad un approccio sempre più innovativo nella gestione del prodotto in vigna e in cantina. Mentre si celebra questo successo della ricerca "Made in

Italy", secondo Confagricoltura, sarebbero in pericolo le nostre prelibatezze agroalimentari.

Grazie alla genetica presto dalla Cina potrebbero arrivare vino, e prodotti alimentari tipici italiani perfettamente clonati.

"La forte accelerazione della Cina nella ricerca biotech, per cui le produzioni tipiche Made In Italy potrebbero essere perfettamente riprodotte a breve scadenza, rileva la Confederazione, prepara drammatiche conseguenze commerciali per il nostro Paese".



Un allarme confermato anche dai ricercatori veneti del Centro di Genomica Funzionale dell'Università di Verona, Massimo Delledonne e Mario Pezzotti: "Il pericolo cinese è reale e andrà a incidere significativamente nei prossimi anni sul nostro export agroalimentare.

E' quindi necessario incrementare l'attività di ricerca presso i nostri centri di eccellenza e successivamente trovare le formule idonee per proteggere il Dna delle nostre tipicità'.

Ma occorre fare in fretta, il Beijing Genomic Institute, principale centro cinese di ricerca ha da poco annunciato di voler sequenziare 1000 genomi (500 animali e 500 vegetali) nei prossimi due anni grazie ad un finanziamento statale di 100 milioni di dollari. Ora l'Istituto, che ha acquistato 130 sequenziatori di ultima generazione, sta contattando ricercatori di tutto il mondo per stabilire collaborazioni e decidere cosa sequenziare.

L'Istituto ha già sequenziato il Dna del riso e del melone e secondo l'Università di Verona le ricadute di questa massiccia attività di ricerca biotech sul business agroalimentare è enorme: una volta in possesso delle "chiavi" della vita dei nostri prodotti, individuato il microclima ideale e adottate le nostre tecniche di produzione, il passo verso la concorrenza sui mercati mondiali, attuata "clonando" scientificamente il made in Italy è immediato.

SISTRI , il "grande fratello" dei rifiuti



Il vecchio Modello Unico di Dichiarazione Ambientale in cartaceo va in pensione con l'ultima dichiarazione in cartaceo ad Aprile 2010 e sarà sostituito dal **SISTRI**, un sistema informatico di controllo della tracciabilità dei rifiuti che favorirà la corretta e legale gestione nel nostro Paese a partire dal 2011. La presenza di

comportamenti illeciti in tale settore danneggia infatti pesantemente l'ambiente, arrecando danni duraturi spesso non recuperabili e penalizza le aziende che al contrario operano correttamente sostenendo, per di più, costi maggiori. Il sistema di tracciabilità, così come previsto dall'articolo 189 comma 3 bis del dlgs 152/06 e dall'articolo 14 bis della legge 102/09, garantirà un più efficace controllo sulla gestione dei rifiuti in tutte le fasi della filiera. Arriva quindi un sistema che, per mezzo delle più moderne tecnologie, sarà in grado di controllare la movimentazione dei rifiuti scaricando produttori e gestori dalle masse di carta (MUD, formulario e registri) che hanno complicato la vita per anni gravando sui bilanci come documentato nell'ambito dell'indagine effettuata dal Dipartimento semplificazione del Ministero della funzione pubblica.

Cosa dovranno fare i produttori di rifiuti e le aziende della filiera del recupero

Produttori, trasportatori, intermediari, gestori dovranno dotarsi di un PC, iscriversi al sistema, acquisire dalle Camere di Commercio una chiavetta dedicata per ogni unità locale (sito produttivo) che conterrà un software specifico che sostituirà registri, formulari e MUD, i trasportatori dovranno montare su ogni mezzo una speciale box informatico (black box), con GPS. Il produttore dovrà registrare i rifiuti prodotti per mezzo di un software dedicato rispettando la stessa tempistica prevista dal sistema attuale su registri. Il dato verrà automaticamente inoltrato in tempo reale al centro di controllo presso NOE, ISPRA, Ministero dell'Ambiente, Albo Nazionale gestori Ambientali, Province, etc. Il Ministero dell'Ambiente ha tempo fino al 1° febbraio 2010 per istituire il nuovo sistema informatico di controllo della gestione dei rifiuti. Dall'emanazione dell'apposito decreto ministeriale (entro novembre/dicembre 2009) le imprese avranno 45/60 giorni per l'iscrizione al sistema, in seguito 90 giorni per l'installazione delle apparecchiature, poi 30 giorni per la formazione del personale. Praticamente ad aprile/maggio 2010 le aziende non solo dovranno presentare il MUD ma aver già cominciato la procedura di allineamento al SISTRI.

L'informatizzazione, che si sostituisca agli obblighi attuali, deve rappresentare la migliore occasione per intervenire sulla semplificazione degli oneri amministrativi per le imprese. Ma il sistema economico italiano è costituito per lo più da micro e piccole imprese, che difficilmente dispongono della strumentazione, delle competenze e del tempo necessari per gestire sistemi complessi come abbiamo visto risulta essere il SISTRI. Inoltre, il SISTRI, così come è stato concepito, è un meccanismo oneroso: un produttore di rifiuti pericolosi dovrà esborsare tra i 120 e i 400 Euro l'anno mentre un impianto di stoccaggio dovrà far fronte a una cifra fra i 500 e i 2.000 euro! A questi vanno aggiunti i costi del caricamento dei dati e la moltiplicazione dei costi nel caso di diversi siti produttivi (pensiamo agli autotrasportatori) in ognuno dei quali dovrà essere disponibile la strumentazione. Da un confronto dei costi derivanti dal sistema attuale rispetto all'ipotesi presentata per l'attivazione del SISTRI, tenuto conto sia dei contributi annuali per l'accesso al sistema, sia degli ulteriori costi che continuerebbero a sussistere anche con un sistema informatizzato, il modello proposto quindi non consente un'effettiva riduzione degli oneri per le imprese. Tenuto conto di tali premesse, il sistema deve essere attuato ma individuando e definendo le condizioni migliori per poterlo gestire anche nelle piccole imprese, senza le quali il sistema risulterebbe fallimentare.

Conclusioni: Il SISTRI non deve essere percepito dalle imprese come inutile giogo oneroso sulla pelle di chi lavora: l'obiettivo della normativa da cui deriva è virtuoso sia dal punto di vista economico che dal punto di vista della salvaguardia ambientale. Quindi, il problema non è la gestione del rifiuto - che è risparmio economico in recupero di materie prime e controllo della filiera e che ridurrebbe la dispersione di sostanze nocive - il problema è il solito: farraginosità delle leggi ed eccesso di burocratizzazione. Mancano approcci razionali nella costruzione degli impianti applicativi come se non si conoscesse la realtà su cui si va ad agire. Quasi che dietro ad ogni aggiornamento normativo del settore dei rifiuti ci fosse sempre il vecchio U.C.A.S.P.I. - Ufficio Complicazioni Affari Semplici Passando per gli Inutili... **Il nostro Studio, come sempre vicino alle esigenze delle Aziende, è a disposizione per studiare singolarmente delle soluzioni per svolgere anche questo particolare aspetto gestionale.**