



Anno 3 - Numero 5

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing



Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Giugno 2009

Diffusione gratuita

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"

Il rosé non si farà con mix bianco e rosso

Bruxelles, 8 giu. (Apcom) –

Il vino rosé è salvo: la Commissione europea si è arresa alle pressioni dei produttori di vino, dell'opinione pubblica e di alcuni governi (in particolare quello francese), rinunciando ad applicare una modifica dei regolamenti sulle pratiche enologiche che avrebbe permesso di produrre i rosati da tavola con una miscela di uve bianche e rosse. L'annuncio è stato dato oggi a Bruxelles da Michael Mann, portavoce del commissario all'Agricoltura, Mariann Fischer Boel, che finora era rimasta sorda alle proteste, sostenendo che il rosé risultato dal 'mix' di uve bianche e rosse avrebbe aiutato i produttori Ue sul mercato internazionale, dove i concorrenti per i quali questa pratica è consentita possono approfittare di un vantaggio competitivo rispetto agli europei. "Non ci saranno modifiche alle regole di produzione del rosé", ha detto Mann durante la conferenza stampa quotidiana del portavoce della Commissione, ricordando che "nelle ultime settimane le organizzazioni professionali del settore vinicolo avevano chiesto alla Commissione di mantenere il divieto vigente contro la miscela di vini bianchi e rossi per produrre vini da tavola rosati". Il portavoce ha anche sottolineato che per alcuni vini Doc (come lo Champagne rosé) la miscela bianco-rosso è consentita e prevista dai disciplinari di produzione.

Non si tratta, tuttavia, di una pratica generalizzata, ma di pochi casi particolari che non possono essere invocati (come invece faceva la Commissione) per giustificare la caduta del divieto, anche se limitatamente al settore dei vini da tavola, meno pregiati. "E' importante che ascoltiamo i nostri produttori, quando sono preoccupati per le modifiche ai regolamenti. E' risultato chiaro nelle ultime settimane - ha osservato Mann riportando le parole di Fischer Boel - come una maggioranza del settore vinicolo creda che la fine del divieto sul 'blending' bianco-rosso potrebbe compromettere l'immagine del rosé tradizionale. Noi siamo sempre pronti - ha concluso il portavoce del commissario all'Agricoltura - ad ascoltare buoni argomenti, e per questo modificheremo la nostra posizione". La Commissione ritirerà dunque la sua proposta metter fine al divieto, già durante la riunione del Comitato Ue di regolamentazione del settore, che si terrà il 19 o il 24 giugno a Bruxelles, e che voterà una serie di altre modifiche alle pratiche enologiche, previste dalla riforma del 2008.

Conoscere e prevenire i possibili contaminanti del vino

Oltre alla ocratossina A, alla geosmina e alle ammine biogene, ci sono altri contaminanti meno conosciuti che possono influenzare il vino e presentare dei rischi sanitari: bisfenolo A, IPA, carbammato di etile.

Il bisfenolo A è usato nella fabbricazione di resine epossifenoliche, utilizzate per il rivestimento della superficie dei serbatoi di vino, "Il bisfenolo A può migrare in piccole quantità come conseguenza ad errori di applicazione di questa resina." Tale sostanza può provocare disturbi ormonali e rischio di cancro.



Anche la silice può essere un contaminante dei vini. La silice amorfa ha una tossicità bassa. il suo trattamento in forma cristallina la rende patogena causando fibrosi polmonare.

Secondo il Centro Internazionale di Ricerca sul Cancro, la silice cristallina è una sostanza probabilmente cancerogena.

Si consiglia perciò di privilegiare i preparati senza silice cristallina e proteggersi con cura durante la manipolazione delle terre filtranti.

Altri contaminanti potrebbero provenire dal legno: gli IPA o idrocarburi policiclici aromatici. "Questi composti sono legati all'origine geografica del legno e soprattutto alle condizioni dei trattamenti termici. Gli IPA sono dei composti a rischio cancerogeno. Non esistono attualmente dei limiti raccomandati per il vino, tuttavia un riesame da parte delle autorità sanitarie potrebbe avvenire nei prossimi anni. È necessario essere vigili nella scelta del legno e del suo trattamento termico. Un trattamento con carbone attivo può agire contro gli IPA.

TELEMATIZZAZIONE DELLE ACCISE

Dal 1° maggio 2009 l'invio telematico dei dati da parte dei depositi alcol all'Agenzia delle Dogane è un obbligo. Le comunicazioni precedentemente previste in formato cartaceo da inviare con cadenza quindicinale al competente Ufficio dell'Agenzia delle Dogane competente sul luogo in cui opera l'operatore

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193
e-mail: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

dovranno essere sostituite con flussi telematici che avranno cadenza di invio giornaliera.

Ossia tutte le operazioni di carico, movimentazione interna e scarico effettuate all'interno del deposito dovranno essere comunicate, con cadenza giornaliera, entro il giorno successivo, dal 1° maggio 2009 per i così detti "grandi depositi" e dal 5 aprile, con cadenza mensile, per i "piccoli depositi", agli uffici delle dogane competenti

L'Agenzia delle Dogane con la determinazione del 29/01/2009 n. 12695 ha da ultimo fissato le nuove tempistiche di attuazione del progetto, e crediamo a questo punto in modo definitivo, (salvo proroghe) modificando quanto precedentemente dettato con le precedenti determinazioni n. 1495/08 e n.25499 del 26 settembre 2009, .



La telematizzazione interessa tutte le figure operanti nel settore degli alcolici e non solo, infatti, anche se con tempi e dati diversi, l'obbligo dell'invio dei dati esclusivamente

per via telematica riguarderà anche i depositi fiscali vino e quelli delle bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra.

A parte qualche Associazione di categoria che ha partecipato ai tavoli tecnici indetti a Roma dall'Area I.C.T. dell'Agenzia delle Dogane, la maggior parte degli operatori inizia solo adesso a cogliere la portata e l'incidenza (anche di natura economica) derivante dalla totale cancellazione delle comunicazioni cartacee che ad oggi con cadenza quindicinale e mensile vengono "spedite" agli Uffici delle Dogane in applicazione dell'art. 7 del DM 153/2001.

Si tratta di una vera e propria rivoluzione in quanto la trasmissione dei dati contabili afferenti alle movimentazioni di carico e scarico, comprese le movimentazioni interne al deposito, dovrà avvenire obbligatoriamente dal 1° di maggio 2009 solo ed esclusivamente per via telematica.

Questo significa che, entro tale data, tutti gli operatori operanti nel settore degli alcolici in regime di deposito fiscale dovranno dotarsi di software capace di "trasformare" le proprie contabilità in file elettronici che con firma digitale, attraverso user id e password di abilitazione fornite dagli Uffici dell'Agenzia delle Dogane, dovranno pervenire con cadenza giornaliera, entro le ore 24,00 del giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferiscono, al Servizio Telematico Doganale- E.D.I.

Il nostro Studio, sollecitato da numerose richieste, ha predisposto un servizio idoneo all'espletamento di tale obbligo.

Non è necessario acquistare nessun software nè tantomeno pagare spese di adeguamento e manutenzione dello stesso.

La procedura di inserimento dati avviene direttamente dall'azienda tramite internet, mentre la spedizione dei files avviene dal nostro Studio in tutta sicurezza. Contattateci per avere un nostro preventivo.

Sicurezza alimentare e controlli: il decreto legislativo 19/11/2008 n. 194

Fonte: AEI - Abruzzo

Da qualche mese notizie di stampa e segnalazioni di operatori vitivinicoli riferiscono di richieste da parte delle ASL di pagamenti connessi a controlli sanitari ufficiali finalizzati ad assicurare garanzie sulla sicurezza alimentare. Premessa la grande incertezza che regna nel settore, si cerca con questa breve disamina, di fornire un modesto, non esaustivo, contributo alla comprensione della normativa di settore e in particolare del dlgs 19/11/2008 n. 194. Il predetto decreto, contiene le norme di disciplina e le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali previsti dal Reg. CE n. 882/2004, per la verifica del rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare. L'art. 3 del citato Reg. CE n. 882/2004, affida agli Stati membri il compito di assicurare e garantire tale sicurezza con controlli periodici programmati in base ad una valutazione dei rischi ed eseguiti in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, distribuzione dei prodotti alimentari, vino compreso. Spetta agli Stati Membri designare le autorità competenti responsabili in relazione alle specifiche finalità. Per l'espletamento dei controlli, in base all'art. 26 e seguenti del Reg. CE n. 882/2004, gli Stati sono autorizzati a riscuotere tasse o diritti a copertura dei costi sostenuti. Nel fissare tali tasse che possono essere anche forfettarie, gli Stati devono tener conto di alcuni elementi quali il tipo di azienda, i relativi fattori di rischio, gli interessi delle aziende a bassa capacità produttiva, i metodi di produzione, trattamento, distribuzione degli alimenti, le esigenze delle aziende situate in regioni soggette a particolari difficoltà di ordine geografico (art. 27 p. 5 del Reg. CE n. 882/04. Per i citati adempimenti, è stato emanato il dlgs n. 194/2008 che all'art. 10 prevede che le modalità tecniche per il versamento delle tariffe di cui allo stesso decreto siano stabilite con decreto del Ministero del Lavoro, della salute e delle politiche sociali di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con i provvedimenti delle Regioni da adottarsi, entrambi, entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore del decreto. Il decreto, peraltro, non è stato ancora adottato. Fino alla data di entrata in vigore dei decreti suindicati, la determinazione degli introiti dovuti è effettuata dal soggetto incaricato a svolgere i controlli: le ASL competenti per territorio.

Ciò premesso, si evidenzia che da notizie assunte, sembra che non esistano criteri univoci per l'individuazione dei soggetti obbligati o esonerati dai controlli ufficiali e conseguentemente dall'obbligo di versare le somme stabilite a titolo di rimborso dei costi sostenuti per l'esecuzione di eventuali controlli.

In pratica, ciascuna regione e ciascuna Asl può, sulla base della valutazione degli elementi indicati all'art. 27 p. 5 del citato Reg. CE n. 882/2004, prevedere di sottoporre o meno ai controlli (e conseguentemente all'applicazione delle tariffe per i rimborsi delle spese di controllo) alcune categorie piuttosto che altre o nell'ambito della stessa tipologia produttiva, ditte che si differenziano per alcuni aspetti.