



Anno 7
Numero 01

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Gennaio 2013

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

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.

Novità sui documenti di accompagnamento vini



Circolare MIPAAF del 20 dicembre 2012 n. 17213.

Dal 1° gennaio 2013, sono entrate in vigore importanti novità in materia di compilazione dei documenti di accompagnamento dei prodotti vinosi.

DAL PROSSIMO 1° AGOSTO 2013, ENTRERANNO IN VIGORE I NUOVI DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO per i vini.. (comunemente detti DOCO)

Quelli attuali, potranno essere ancora utilizzati (FINO AL 31 LUGLIO 2013), purchè debitamente integrati con le informazioni obbligatorie previste dal Reg. (UE) n. 314 del 2012. L'integrazione è necessaria, in quanto tali documenti di accompagnamento diventano ATTESTATO della specifica DOC, DOCG o IGT.

il testo del provvedimento definisce:

"...ai fini della circolazione nell'Unione Europea e della circolazione nazionale dei prodotti vitivinicoli non soggetti ad accisa, ovvero soggetti ad accisa, ma spediti da un "piccolo produttore" (produttore che negli ultimi 5 anni ha prodotto mediamente meno di 1.000 ettolitri di vino), aventi destinazione verso un paese terzo...."

Si tratta in definitiva di riportare sui DDT e/o Documenti di Accompagnamento (DOCO) la seguente scritta:

- PER I VINI D.O.P (doc, docg): "il presente documento vale quale attestato di DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA", seguita dal numero del codice: "E-Bacchus";
- PER I VINI I.G.P. (igt): "il presente documento vale quale attestato di INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA", seguita dal numero del codice: "E-Bacchus";

Nel caso dei soli vini a D.O.P.: in aggiunta, ed a seguire, alle informazioni indicate sopra, dovranno essere riportati:

- il riferimento ai dati identificativi della certificazione, rilasciata dall'Organismo di Controllo incaricato,
- il nome e l'indirizzo elettronico dell'Organismo di Controllo medesimo.

Controlli e identificazione delle vasche di cantina

Ricordiamo i punti essenziali per l'adeguamento alle innovazioni introdotte dal recente Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 200 – Serie Generale – del 28 agosto 2012.

PLANIMETRIA CANTINA

per le cantine, inviare al competente ufficio I.C.Q.R.F. la planimetria della cantina, con relativa identificazione numerica di vasi vinari e relativa capacità. Detta planimetria deve essere disponibile e visibile in copia nella cantina stessa e costantemente aggiornata

CARTELLI IDENTIFICATIVI DELLE VASCHE

Per tutti i recipienti con capacità uguale o superiore ad hl 10, devono riportare la numerazione e la capacità espressa in hl ben evidente.

Sui recipienti di cui sopra (oltre 10 ettolitri), devono essere riportate, in maniera indelebile, la quantità contenuta e la natura merceologica del prodotto.

Per le DO, atte a divenire, deve essere riportata l'iscrizione "atto a...", l'annata ed eventuali menzioni aggiuntive rivendicate e riscontrabili anche sui registri di cantina (es. annata, vitigni, trattamenti, metodo di produzione etc..).
precisiamo che una volta ottenuta l' approvazione, sul contenitore dovranno essere riportati il nome del vino, l'annata, e il numero dell'attestato di idoneità.

Stessa annotazione dovrà essere fatta sul registro di "commercializzazione".

Sul nostro sito è disponibile il file in pdf del cartello vasche da stampare e compilare.

SICUREZZA SUL LAVORO documento di valutazione rischi (DVR) per imprese con meno di 10 dipendenti

Come previsto dall'art.29, comma 5 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n.81 sono approvate le procedure standardizzate per la valutazione dei rischi che sostituiranno la cosiddetta "autocertificazione".

La scadenza per l'adeguamento (prima per il 31 dicembre 2012), è slittata al prossimo 30 giugno 2013.

Le aziende che occupano fino a 10 lavoratori hanno quindi l'obbligo di redigere il documento di valutazione dei rischi in materia di Sicurezza nei luoghi di lavoro anche utilizzando le procedure standardizzate contenute nel decreto sopra citato.

Obbligatoria da luglio l'indicazione degli allergeni anche nell'etichetta del vino

Dal 1° luglio 2012 e per i prodotti ottenuti dalla vendemmia 2012 scatta l'obbligo di indicare in etichetta l'impiego dei derivati dell'uovo (albumina) e del latte (caseina): la modifica dell'articolo 51 del Regolamento Ce n.607/2009 stabilisce i termini e le modalità di etichettatura delle sostanze allergeniche utilizzate nella produzione di vino. Purtroppo, nonostante le forti pressioni esercitate nei confronti della

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

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

"Qualità controllata e garantita"

Commissione – e vista anche l'assenza di casi documentati di reazioni allergiche causate da vini trattati con tali sostanze – in nome del principio di precauzione i due allergeni si aggiungeranno presto ai solfiti; questo determinerà inevitabilmente la modifica delle etichette a carico delle aziende che dovranno sostenerne i relativi costi, in modo da garantire una informazione trasparente ai consumatori. Per consentire una corretta applicazione delle nuove disposizioni in tema di etichettatura degli allergeni nei vini ed evitare eventuali irregolarità, il Ministero delle Politiche agricole ha recentemente fornito alcuni chiarimenti in materia. Le nuove norme sono applicabili ai vini ottenuti interamente o parzialmente da uve della vendemmia degli anni 2012 e successivi, ed etichettati dopo il 30 giugno 2012. Così come già previsto per i solfiti, anche l'indicazione delle due nuove sostanze allergeniche dovrà essere riportata dopo la scritta "contiene".

Il Mipaaf ha evidenziato che le nuove norme non si applicano a tutti i vini prodotti nelle annate precedenti al 2012, a tutti i vini dei Paesi terzi prodotti nella campagna 2012 e già imbottigliati, a tutti i vini sfusi dei Paesi terzi prodotti nella campagna 2012 purché entrati nel mercato europeo prima del 1 luglio 2012; si applicano invece ai vini prodotti a partire dalla campagna vendemmiale 2012, ai vini sfusi dei Paesi terzi prodotti dalla campagna 2012 entrati nel territorio europeo dopo il 30 giugno 2012.

Il regolamento riporta anche i nuovi loghi che i produttori potranno utilizzare in aggiunta alle diciture. Proprio in merito all'utilizzo dei loghi, sebbene la norma attualmente non consenta di utilizzarli in esclusiva (senza riportare anche le scritte), si ritiene estremamente utile che le aziende inseriscano – in aggiunta – nelle proprie etichette dei vini i loghi stessi in modo da diffondere sia il messaggio relativo al contenuto di sostanze potenzialmente allergeniche, sia il logo stesso perché il consumatore vi si abitui. Solo in questo modo sarà più semplice convincere la Commissione Ue a consentire l'utilizzo dei loghi al posto delle scritte ed evitarne così il proliferare, nelle varie lingue, sulle etichette dei vini.

Inoltre, l'etichettatura delle sostanze allergeniche impiegate nella elaborazione dei vini sarà obbligatoria solo se gli allergeni dovessero essere ancora presenti nel prodotto finale e rilevabili da analisi di laboratorio.

Se correttamente impiegate, albumina e caseina vengono eliminate attraverso i normali processi di chiarifica e filtrazione.

Il nostro Laboratorio esegue analisi degli allergeni



Denuncia uve vendemmia 2012

In ottemperanza a quanto disposto dal comma 1 art. 14 del D.lgs n. 61/2010 i conduttori dei vigneti iscritti allo schedario viticolo che intendono rivendicare la produzione delle uve e dei vini a DOP e IGP devono presentare annualmente la dichiarazione vendemmiale mediante i servizi del SIAN, sulla base dei dati dello schedario viticolo.

Il comma 3, art. 14 di detto Decreto consente la coesistenza in una stessa area di produzione di più vini a DOP e IGP, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che sia operata annualmente, dall'avente diritto, una scelta vendemmiale. Qualora dal medesimo vigneto siano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOP o IGP la resa massima di uva non potrà superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti dai differenti disciplinari di produzione.

La dichiarazione di vendemmia e/o di produzione per l'annata 2012 dovrà essere effettuata **entro il 15 gennaio 2013** in modalità informatica mediante il modello predisposto sulla base dei dati dello schedario viticolo.

I dati immessi nel sistema informatico saranno resi disponibili agli enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOP e IGP.

Per la rivendicazione delle uve per le D.O., è necessario trasmettere all'Organismo di Controllo, il modulo predisposto unitamente alla fotocopia del documento di identità del titolare (o legale rappresentante) ed al frontespizio della dichiarazione viticola per la vendemmia 2012 effettuata.

In caso di successiva rettifica sarà necessario informare l'Organismo di Controllo e trasmettere la copia della dichiarazione vendemmiale modificata.

La tariffa da versare ed allegare a tale modulo deve contenere l'importo previsto sia per il soggetto viticoltore che per il soggetto vinificatore

La formazione aziendale

L' Azienda è un'insieme di persone che, come in un addentellato, lavorano e collaborano per il raggiungimento di uno stesso obiettivo. **"La soddisfazione del Cliente"**.

Se una o più di queste persone non sa ben interpretare il suo ruolo, è di intralcio al normale svolgimento del lavoro procurando danno a se e agli altri. La fortuna di un Azienda, quindi, sta nella preparazione delle persone a tutti i livelli.

Eno Tecno Chimica considera la formazione, quindi, come un processo di crescita dell'azienda vinicola e del suo personale.

La nostra filosofia ci porta a credere in una formazione pratica e continua, che pianifica i programmi formativi con il cliente, mantenendosi costantemente in relazione con lui, allo scopo di raggiungere gli obiettivi aziendali prestabiliti.

I nostri corsi di formazione sono caratterizzati da due fattori principali: la teoria e la pratica.

Entrambe hanno la stessa importanza e lo stesso peso in un percorso formativo.

Vengono svolti associando ai tradizionali moduli **indoor (formazione in aula)** i più innovativi e particolari moduli **outdoor (esperienze pratiche esterne)** che consentono di ottenere una formazione più completa ed efficace.

I nostri formatori sono enologi, biologi, agronomi, esperti in degustazioni, esperti di marketing, etc..

Eno Tecno Chimica Formazione è in grado di offrire know how, competenze ed esperienze pluriennali:

Nello specifico campo di intervento, avendo gestito diverse iniziative di project management presso importanti aziende vitivinicole e cantine nelle diverse competenze specialistiche, mette in campo team di lavoro in grado di presidiare le 3 dimensioni fondamentali del PJM: organizzazione e processi, comportamenti e competenze delle risorse umane, tecniche e strumenti.

Sul nostro sito www.enotecnochimica.it è possibile scaricare il nostro calendario corsi per l'anno 2013 (cliccando sul titolo del



corso, si apriranno i programmi di massima) con la relativa scheda di adesione.

Per questo mese di gennaio:

21 - Gennaio – Legislazione Vinicola

24 -Gennaio – Corso su HACCP – Pacchetto Igiene

28-29-30 Gennaio – Corso Cantinieri secondo livello

Iscrizioni aperte....!

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

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

"Qualità controllata e garantita"