



Accedi al nostro sito

Anno 8
Numero 1

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Gennaio
2014

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.

Nuova Ocm unica per i prodotti agricoli e il vino

Con la pubblicazione sulla gazzetta ufficiale Ue del regolamento n. 1308/2013 si è concluso l'iter della riforma dell'Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Il provvedimento interessa anche i prodotti vitivinicoli modificando solo alcuni aspetti della normativa precedente, ma mantenendo sostanzialmente la vigente impostazione, salvo che per la parte relativa alla gestione degli impianti viticoli.

Viene abolito il divieto totale di impianto di nuovi vigneti e si passa dalla gestione dei diritti di impianto al meccanismo della autorizzazioni che prevedono anche la possibilità di incrementare le superfici vitate entro il limite massimo annuale, per stato membro, dell'1%. Sono previste misure transitorie per il passaggio dai diritti di impianto alle autorizzazioni. Tale conversione avviene su presentazione di una richiesta da parte dei produttori interessati entro il 31 dicembre 2015. Gli Stati membri possono decidere di consentire ai produttori di presentare tale richiesta di convertire i diritti in autorizzazioni entro il 31 dicembre 2020.

Una nuova misura di sostegno si è aggiunta a quelle esistenti, in particolare l'articolo 51 del regolamento prevede che può essere concesso un sostegno per gli investimenti materiali o immateriali destinati allo sviluppo di nuovi prodotti, trattamenti e tecnologie.

Il sostegno è diretto ad aumentare le prospettive di commercializzazione e la competitività dei prodotti vitivinicoli dell'Unione e può includere il trasferimento di conoscenze. I tassi massimi di aiuto concernenti il contributo al sostegno fornito sono gli stessi previsti per la misura investimenti. La misura promozione viene estesa anche alle azioni di informazione e promozione negli Stati membri, al fine di informare i consumatori sul consumo responsabile di vino, nonché sui sistemi delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche.

L'Ue autorizza nuove pratiche enologiche

Il regolamento n. 606/2009 relativo alle pratiche enologiche è stato modificato dal regolamento n. 1251/13 del 3 dicembre 2013 per autorizzare alcune nuove pratiche enologiche, già autorizzate dall'Oiv a seguito di recenti ricerche, allo scopo di mettere sullo stesso piano i produttori vitivinicoli dell'Ue e i produttori dei Paesi terzi.

Tra le nuove pratiche viene autorizzata la gestione dei gas disciolti nei vini mediante contattori a membrana secondo specifiche condizioni d'uso. L'impiego dei gas disciolti nei vini mediante contattori a membrana è consentito per i prodotti dell'allegato XI ter, paragrafi 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento n. 1234/07 ad eccezione dell'aggiunta di diossido di carbonio riservata solo ai prodotti dei paragrafi 4, 5, 6 e 8 e il trattamento dovrà essere riportato nei registri conformemente all'articolo 41 del regolamento n. 436/09.

È previsto anche l'uso di lieviti inattivati e alla riga 6 dell'allegato IA è stata inserita la possibilità di impiegare gli autolisati di lievito, solo per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve parzialmente appassite, il mosto di uve concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione.

Infine, tra le proteine vegetali sono state aggiunte anche le proteine derivanti dalle patate.

Mud 2014, approvata la modulistica

Il Dpcm 12 dicembre 2013 approva la nuova modulistica da utilizzare per la dichiarazione ambientale 2014 (Mud) che i soggetti interessati dovranno effettuare entro il prossimo 30 aprile 2014 con riferimento ai rifiuti gestiti nel corso del 2013.



La nuova modulistica ai fini dell'attuale denuncia ai sensi della legge 70/1994, è stata approvata vista la ancora non piena operatività del Sistri, il sistema di tracciamento telematico dei rifiuti (ex articolo 52, DI 83/2012, convertito in legge 134/2012). Ricordiamo, infatti che in base all'ultimo provvedimento

in materia, il DI 101/2013 (convertito con modifiche dalla legge 125/2013), l'operatività del sistema scatta secondo un calendario (diversificato per tipologia di soggetti) che va dal 1° ottobre 2013 all'agosto del 2014.

Il modello unico di dichiarazione ambientale (Mud) e le relative istruzioni sostituiscono integralmente quelli approvati con Dpcm 20 dicembre 2012. Il modello sarà utilizzato per le dichiarazioni da presentare entro il 30 aprile di ogni anno, con riferimento all'anno precedente, fino alla piena entrata in operatività del Sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (Sistri).

Milleproroghe: rinviata la revisione delle macchine agricole

Prorogato al 1° gennaio 2015 il termine per la revisione obbligatoria delle macchine agricole: con la modifica dell'articolo 111 del codice della strada viene rinviata di 6 mesi l'adozione del decreto e di un anno l'inizio della revisione obbligatoria. Voluta dall'intero comparto, la legge 150 del 2013 pubblicata in



Gazzetta Ufficiale del 30 dicembre scorso e in vigore dal giorno successivo alla pubblicazione, dà una boccata d'ossigeno lunga un anno che sposta al primo gennaio 2015 l'entrata in vigore del

procedimento di revisione per i mezzi agricoli.

L'attuazione della norma per la formazione professionale per l'abilitazione alla guida delle macchine agricole, definita nell'articolo 73 del decreto 81 del 2008, le cui modalità attuative sono state emanate lo scorso 12 marzo 2013, è stata prorogata per effetto del decreto legge 69 del 21 giugno 2013 al 22 marzo 2015.

La legge 150, oltre a posticipare l'attuatività della revisione, sposta al 30 giugno 2014 la "dead line" entro la quale il ministero delle Infrastrutture e dei trasporti - di concerto con quello delle Politiche

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

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

Qualità controllata e garantita

agricole e forestali - dovrà definire il decreto attuativo contenente le procedure, i tempi e le modalità delle revisioni nonché i criteri per l'accertamento dei requisiti minimi di idoneità per le macchine agricole in circolazione.

Questioni ancora aperte rimangono anche la definizione chiara delle prescrizioni tecniche richieste alle macchine oggetto di revisione, quella dei requisiti necessari per i centri autorizzati al procedimento di revisione ma anche la periodicità dello stesso.

Pronto il nostro calendario dei corsi di formazione anno 2014



Eno Tecno Chimica
Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Patemoster

Via Adriatica Foro, 7
66024 - Francavilla al Mare (Ch)
Tel. Fax: 085-816903
e-mail: etccmail@hotmail.com
www.enotecnochimica.it

P.Iva: 00339500695
C.F./P.I.N. 014724669
CCIAA CH. n.100330

Programma dei corsi anno 2014

Codice	Titolo del corso e costo in euro	Date dei corsi									
		Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Settembre	Novembre	Dicembre
01	Cantinieri 1° Livello 330 euro		3-4-5			5-6-7		7-8-9			
01b	Cantinieri 2° Livello 330 euro		6-7-8	14-15-16		8-9-10		10-11-12			
02	Legislazione viticola 130 euro	28		6		6			10		
08	Il marketing del vino 220 euro		20-21		28-29		16-17				2-3
04	HACCP-Pacchetto Igiene 110 euro		25	25	28	22	19	29		20	
06	Tracciabilità e rintracciabilità 110 euro					23	20	30		21	
08	Formazione del personale HACCP (Corso gratuito per aziende assistite)			5 1°turno	5 2°turno						
07	"La cultura del vino" Corso per wine-promoter-220 euro	11-12		10-11		28-29	25-26	29-30	25-26		
08	Le analisi enologiche (Corso informativo gratuito 4 ore)		6	6		30	13				
09	La gestione del laboratorio interno di cantina-110 euro		27		14		30	18	18		
10	Corso viticoltura generale, gestione vigneto. 240 euro			20-21				3-4			
11	La sicurezza sul lavoro nelle cantine. 120 euro			27				6	9		9
12	Il computer in cantina 80 euro	29		28	30		27				
13	La gestione dei rifiuti 110 euro			26							
14	Studio dei terreni, degustazione dei vini, abbinamenti. 380 euro	Il corso, della durata di quattro ore a settimana ha inizio il 30 Aprile e termina a fine Giugno. Due lezioni previste a settimana dalle ore 18 alle ore 21									
16	Corso di inglese per operatori enologici	In programmazione. (Interpellatici)									

I corsi, se non diversamente specificati, sono strutturati in 8 ore per giornata e saranno tenuti presso il nostro Laboratorio da docenti altamente qualificati (Agronomi, Enologi, Chimici) - Ogni corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 2 partecipanti. I numeri inseriti nelle caselle indicano il giorno previsto per il corso. Le date sopra indicate possono subire modifiche anche in funzione delle esigenze dei partecipanti. Le date effettive saranno comunicate almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso. Eno Tecno Chimica si riserva la facoltà di annullare, modificare o aggiungere altri corsi al programma annuale che sarà tempestivamente pubblicato sul sito web. Oltre ai corsi standard descritti, possono essere effettuati corsi personalizzati, in funzione delle varie esigenze anche presso le sedi aziendali. Il costo di iscrizione al corso è comprensivo di dotazione di lavoro, passiva caffè e materiale didattico. Sono esclusi trasferimenti e pernottamenti. I corsi di 4 ore non prevedono il pranzo di lavoro. Qualora il corsista fosse interessato al pernottamento, verranno segnalate strutture adeguate e vicine al nostro laboratorio. È previsto lo sconto del 10% per più partecipanti di una stessa Azienda. Per esigenze organizzative, è consigliabile farci pervenire quanto prima la scheda di iscrizione. Tempi di fruizione: - superiore a 10 giorni prima dell'inizio del corso. - restituzione della quota - compreso tra 10 giorni e 3 giorni prima dell'inizio del corso. - inferiore a 3 giorni prima dell'inizio del corso - pagamento della quota intera.

Per qualsiasi chiarimento la nostra segreteria è a disposizione.
COMPILARE E INVIARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE... I

Visto il successo e le approvazioni ottenute negli scorsi anni dai partecipanti, anche quest'anno ci proponiamo quale punto di riferimento per la formazione e informazione aziendale destinata al miglioramento delle qualità operative delle aziende vinicole.

L'Azienda è un'insieme di persone che, come in un ingranaggio, 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.

Noi consideriamo 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, potendo mettere 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.

Are Tematiche

Enologia

- Corso Cantinieri (1° e 2° livello)
- Gestione delle Fermentazioni
- Criteri di Scelta delle attrezzature di cantina
- Le analisi enologiche
- L'affinamento del vino (Acciaio, Vasca, Inox)
- Tecnica di analisi sensoriali

Viticultura

- Corso di viticoltura generale
- Gestione del Vigneto
- Le analisi del terreno
- Valutare la maturità dell'uva

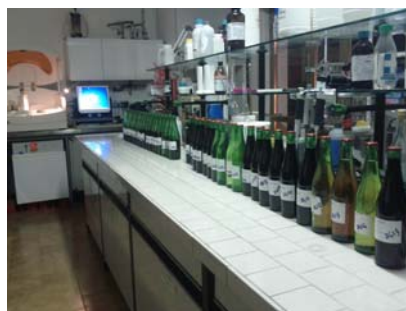
Legislazione

- Gestione HACCP
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Legislazione, Etichettatura e tenuta dei registri
- La sicurezza sul lavoro (L.626)

Argomenti vari

- La corretta gestione del computer in cantina
- Lezioni di marketing - Saper vendere il proprio vino

Controlli analitici



- **Monitoraggio:** Questo è il momento dei controlli analitici di cantina per determinare lo stato di maturazione dei vini, caratteristiche chimico-organoleptiche mirate alla ottimizzazione dei tagli. Importantissima è la determinazione dell'andamento della

malolattica (degradazione malica) che, specie per i vini di questa vendemmia, stenta a terminare.

- **Certificazione vini a DOP:**

Prima di richiedere le certificazioni dei vini è assolutamente necessario verificare analiticamente se i parametri richiesti rientrano nel disciplinare di produzione.

Non è infrequente, infatti, ritrovare dei vini presentati al laboratorio dall'organo di controllo non rientranti nei parametri.

- **Certificazione e controllo HACCP:**

Verificare, nei vini nuovi, i valori dei metalli pesanti e dell'OTA ed aggiornare la modulistica relativa.

- **Controlli pre-imbottigliamento:**

Oltre i parametri di legge, verificare:

- La stabilità tartarica,
- La stabilità proteica e del colore
- Il valore dell'ossigeno disciolto
- I Controlli microbiologici sul vino e sull'impianto di imbottigliamento.

Enoex 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: etccmail@hotmail.com web:

www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"