



Accedi al nostro sito

Anno 13  
Numero 01

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



Ottobre  
2019

**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.

## Editoriale

E' più di un'anno che non uscivamo con questo foglio di informazione non per dimenticanza, ma per i tanti impegni che ci hanno coinvolti nel processo continuo di miglioramento della nostra attività.

Più volte i nostri clienti affezionati ci hanno suggerito di riprendere la pubblicazione di questo foglio che ormai è diventato un momento di informazione e di comunicazione delle nostre attività. Buona lettura.

## News dal nostro laboratorio

Anche quest'anno il nostro laboratorio è stato valutato, nei giorni 30 settembre e 01 Ottobre, da ispettori **Accredia** che hanno verificato e confermato le nostre competenze tecniche e professionali.

Le prove scelte quest'anno dall'ente di accreditamento sono state:

- **Determinazione pH nell'acqua (nuova prova in estensione su nuova matrice)**
- **Zuccheri (Glucosio e Fruttosio) su vini e mosti**
- **Solfati su vini e mosti**
- **Litio**

Oltre a valutare le competenze tecniche e la gestione delle tarature dei nostri strumenti, i signori ispettori hanno valutato, punto per punto, la conformità del nostro laboratorio alla nuova norma **ISO-IEC 17025:2018**. La verifica ha dimostrato la ripetibilità dei nostri dati e la riferibilità delle misure al sistema metrologico internazionale nonché alla perfetta corrispondenza dei nostri dati rispetto alla partecipazione dei RingTest di Unione Italiana Vini

Il nostro Laboratorio dispone di materiale e campioni di riferimento costantemente tarati e verificati da centri di taratura (centri LAT)

**Da quest'anno abbiamo, in corso di accreditamento, la matrice acqua potabile.**

Il laboratorio quest'anno, si è arricchito di nuove attrezzature come:

- Produttore di acqua ultrapura
- Un altro incubatore per analisi microbiologiche
- Bilancia per la misurazione automatica della umidità
- Due nuovi conduttimetri collegati a PC
- Un nuovo pHmetro collegato a PC
- Una nuova pompa per il vuoto

Forti di tali esperienze, già da qualche anno forniamo assistenza ai laboratori interni di cantina gestendo e revisionando attrezzature di misura (distillatori, verifiche di taratura bilance, titolatori, soluzioni titolate ecc). Inoltre, periodicamente attiviamo dei corsi di formazione per la gestione e la interpretazione dei dati (incertezza, ripetibilità e riproducibilità. **Il prossimo corso sarà attivato a breve**

## LA NUOVA ISO/IEC 17025/2018

LE NOVITÀ DELLA REVISIONE E  
LE MODALITÀ DI ADEGUAMENTO NEI LABORATORI DI  
PROVA.

Molte sono le novità apportate con la nuova edizione della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e interessano sia i requisiti tecnici, che quelli gestionali:

- una nuova struttura, suddivisa in 5 parti, strettamente allineata con tutti gli standard della serie 17000;
- enfasi particolare sugli aspetti di imparzialità e di riservatezza;
- grande attenzione alle comunicazioni verso i clienti, in particolare rispetto alle regole decisionali che permettono al laboratorio di formulare dichiarazioni di conformità a specifici requisiti;
- maggior chiarezza su alcuni requisiti tecnici (per es. per il campionamento dettaglia meglio le registrazioni da effettuare) e sulla gestione delle tecnologie dell'informazione;
- introduzione della visione per processi nelle attività del laboratorio, e del risk based thinking mutuato dalla norma UNI EN ISO 9001 nella sua ultima versione del 2015.

## La sicurezza alimentare in cantina

**HACCP**  
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

L'autocontrollo igienico-sanitario in cantina, che si basa sull'individuazione dei pericoli possibili e sulla definizione di misure di controllo volte ad eliminare o ridurre tali pericoli entro livelli accettabili e sicuri per la salute umana, fa riferimento ai 7 principi dettati dal Codex Alimentarius ovvero:

- 1) identificazione del pericolo;
- 2) identificazione dei punti critici di controllo (Critical Control Points);
- 3) definizione dei limiti critici nei CCP;
- 4) definizione delle procedure di sorveglianza nei CCP;
- 5) predisposizione delle azioni correttive;
- 6) revisione dell'effettivo funzionamento;
- 7) compilazione di documenti e registrazioni adeguate.

Ormai tutte le cantine hanno adottato il sistema di autocontrollo HACCP. Il nostro Laboratorio da tempo segue questo aspetto realizzando e redigendo il piano con tutti i suoi allegati e moduli di compilazione e controllo.

Inoltre esegue le analisi previste per tenere sotto controllo i CCP (rischi per il consumatore)

Qui di seguito riportiamo un quadro riepilogativo dei controlli da effettuare

PERICOLI DI NATURA CHIMICA: LIMITI E NORMATIVA			
Contaminante	Limiti di legge	Riferimento legislativo	
Solfiti per vini bianchi	≤200mg/L per zuccheri residui <5g/L ≤250mg/L per zuccheri residui ≥5g/L	Reg. CE 606/2009 Allegato 1B (limiti inferiori per i vini bio)	
Solfiti per vini rossi	≤150mg/L per zuccheri residui <5g/L ≤200mg/L per zuccheri residui ≥5g/L		
Solfiti per vini spumanti	≤185 mg/L per tutte le categorie di vini spumanti di qualità ≤235 mg/L per altri vini spumanti		
Ocratossina A	2 µg/kg (ppb)	Reg. CEE 1881/2006	
Metanolo	≤0,20 mL/100mL di alcol totale per vini bianchi ≤0,25 mL/100mL di alcol totale per vini rossi e rosati	Legge n° 82 del 20/02/2006 Disposizioni di attuazione dell'Ocm vino	
Metalli pesanti	Pb	200 ppb	Reg. Ce 1881/06
	Zn	5 mg/L	DM 29/12/1986
	Cu	1 mg/L	DM 29/12/1986
	Br	1 mg/L	DM 29/12/1986
	Residui di allergeni (derivati di uova o latte)	Da indicare in etichetta se superano gli 0,25 mg/L nel prodotto finito	Reg. CE 579/2012

## Cosa controllare?

L'analisi deve considerare quali siano i reali pericoli in termini di sicurezza alimentare per il prodotto finito e stabilirne i livelli di accettabilità. Solo in questo modo si potrà ottenere un autocontrollo sostenibile e completamente applicato. Nel settore enologico è superfluo considerare i pericoli di natura microbiologica, in quanto il prodotto finito non supporta la crescita di microorganismi patogeni.

È sufficiente quindi considerare solamente i pericoli di natura chimica e fisica. Tuttavia, quando richiesto dagli organi di controllo, i controlli microbiologici dovranno essere applicati.

## I pericoli di natura chimica

Nella tabella dedicata vengono elencati, per ciascun pericolo chimico, i limiti di legge esistenti e i riferimenti normativi.

Qui di seguito alcune puntualizzazioni.

**I solfiti** residuano nella maggior parte dei vini finiti, in virtù dell'aggiunta di solforosa esogena in diversi step della produzione, compresa la fase pre-imbottigliamento, a scopo stabilizzante (per prevenire ossidazioni e/o rifermentazioni nel prodotto imbottigliato).

Il residuo finale di solfiti è considerato un CCP e deve essere controllato al fine di evitare il superamento dei limiti di legge fissati per ciascuna tipologia enologica.

**L'ocratossina A** è più frequentemente un problema per vini prodotti in climi caldi, meno per quelli prodotti al Nord. È auspicabile effettuare un controllo analitico a campione sui vini passiti e nel caso in cui si abbia sospetto della possibile presenza di ocratossina nelle uve a causa dell'andamento climatico dell'annata.

La pericolosità del **metanolo** è rilevante e di conseguenza l'analisi dei pericoli potrebbe far emergere un CCP

per questo alcol. È da sottolineare però che già le normali prassi di cantina mantengono l'eventuale metanolo a quantità tali da non costituire un pericolo per la salute.

**I metalli pesanti** eventualmente rintracciabili nel vino derivano principalmente dai trattamenti fitosanitari effettuati in vigneto.

Le buone pratiche di agricoltura, come il rispetto dei tempi di carenza e l'utilizzo di prodotti fitosanitari autorizzati e nelle dosi prescritte, è già garanzia che la quantità di tali sostanze residue rispetti i limiti di legge.

I metalli pesanti potrebbero inoltre derivare da inquinamenti ambientali o da cessione da parte di attrezzature di cantina. Gli inquinamenti ambientali, es. piombo, sono stati notevolmente ridotti dopo l'eliminazione del piombo dai carburanti.

Per quanto riguarda invece la cessione da parte delle attrezzature, l'azienda deve valutare internamente il tipo di materiali utilizzati ed il loro stato di integrità. Quest'ultimo aspetto dovrebbe essere contemplato nel programma dei requisiti relativi alle attività di manutenzione delle strutture ed infrastrutture aziendali.

Anche gli eventuali **residui di fitofarmaci** dipendono fortemente dall'applicazione di corrette norme di distribuzione in vigneto, ma anche dalla qualità dei prodotti utilizzati.

L'Unione Europea fissa per ciascun principio attivo il limite massimo ammissibile per legge nel prodotto finito (*Eu Pesticides Database*, consultabile anche online).

In ultima analisi, i rischi derivati da contaminazioni chimiche previste nei manuali da noi redatti sono:

Principi e controlli	Punti di Prelievo	Cadenza analitica
Metalli pesanti – Piombo, Rame, Zinco	Su massa omogenea	Annuale
Ocratossina A	Su massa omogenea	Annuale
Anidride solforosa	Massa da imbottigliare	Ad ogni imbottigliamento
Multiseriduale	Su massa omogenea	Annuale
Controllo acqua di rete	Uscita contatore	Annuale

Il nostro laboratorio esegue queste determinazioni a costi concorrenziali e tempi rapidi.

**Ricordiamo che la mancanza di questi controlli rende inefficace il sistema HACCP esponendo l'azienda, in caso di verifica da parte ASL, a non conformità.**

**Le aziende nostre assistite sono pregate di farci recapitare i campioni e/o contattare il nostro laboratorio per l'invio tramite corriere con noi convenzionato**

## Spedire i campioni con corriere conviene

Offriamo, già da diversi mesi, l'opportunità ai nostri Clienti di **spedire con corriere SDA con noi convenzionato**.

Il servizio è celere (media tempi di consegna: 24 ore), sicuro e conveniente.

SDA ha sviluppato una gamma di imballaggi studiati per trasportare in sicurezza bottiglie di vino, olio e simili, prevenendo eventuali danneggiamenti.

Un nuovo imballo immobilizza e, al contempo, protegge le bottiglie durante il trasporto.

Gli imballi per bottiglie SDA possono essere utilizzati con i servizi nazionali e in abbinamento con gli accessori previsti per ogni servizio SDA.

**CONTATTATECI..... !**

## Le novità introdotte dal regolamento delegato n. 2019/33

Il regolamento delegato n. 2019/33 e il regolamento di esecuzione n. 2019/34 della Commissione sono relativi alle domande di protezione delle denominazioni di origine, alle indicazioni geografiche e alle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, alla procedura di opposizione, alle restrizioni dell'uso, alle modifiche del disciplinare di produzione, alla cancellazione della protezione nonché all'etichettatura e alla presentazione.

Le regole in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli sono contenute quasi nella totalità, all'interno dell'atto di esecuzione n. 2019/33.

Tra le principali novità introdotte dalla riforma si rileva, innanzitutto, l'aspetto dell'altezza dei caratteri delle indicazioni obbligatorie: devono avere **dimensioni pari o superiori a 1,2 mm a prescindere dal formato utilizzato (art. 40 Reg. delegato)**.

Tale disposizione si applica anche all'indicazione del titolo alcolometrico come indicato all'articolo 44; pertanto non si applicano più le precedenti regole (5 millimetri se il volume nominale era superiore a 100 centilitri, 3 millimetri se il volume nominale era compreso tra 100 centilitri e 20 centilitri e 2 millimetri se era pari o inferiore a 20 centilitri).

In merito all'indicazione della provenienza, l'indicazione "vino della Comunità Europea" è stata modificata in "vino dell'Unione Europea" ed è stata introdotta la possibilità di indicare in alternativa a "vino di", "prodotto in", "prodotto di", la dicitura "sekt di".

È stata, invece, mantenuta, per i vini spumanti non a DO/IG, la possibilità alternativa di indicare come Paese di provenienza quello dove avviene la seconda fermentazione.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

## Previsioni vendemmia 2019 in Abruzzo

La produzione regionale, secondo l'analisi della Coldiretti in occasione della presentazione delle previsioni vendemmiali 2019 di Ismea, Assoenologi e Unione italiana vini, registrerà un calo della produzione dell'11% (pari ad una produzione complessiva stimata di 3,050 milioni di ettolitri), conseguenza del clima pazzo e del maltempo alternato a ondate di caldo africano che hanno caratterizzato l'estate. A livello nazionale si stima invece una produzione di 46 milioni di ettolitri il 16% in meno dello scorso anno, comunque davanti a Francia (43,9 milioni di ettolitri) e Spagna (40 milioni di ettolitri).

Salva in ogni caso la qualità: le condizioni attuali fanno infatti ben sperare per una annata di buona/ottima qualità anche se l'andamento della raccolta dipenderà molto, a questo punto, dal mese di ottobre per confermare le previsioni anche sul piano quantitativo.

Coldiretti ricorda che in Abruzzo la produzione annuale media è di circa 4.500.000 quintali di uva e oltre 3 milioni di ettolitri di vino di cui almeno un milione a denominazione di origine per un totale di circa 18 mila aziende vitivinicole attive (e sempre a più alta specializzazione) su una superficie agricola complessiva di circa 30 mila ettari. I vitigni più conosciuti e diffusi sono Montepulciano e Trebbiano, anche se negli ultimi anni stanno riscuotendo sempre maggiore interesse il Pecorino, la Passerina, il Moscato, la Coccicciola e il Montonico.