



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 01

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Gennaio
2020

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.

Convalida documento vitivinicolo mediante PEC

La sezione I dell'allegato al Decreto dipartimentale 1021 del 17 giugno 20141, reca le istruzioni per l'applicazione dell'articolo 8 del DM 2 luglio 2013, concernente la convalida tramite PEC dei documenti vitivinicoli.

In particolare, il § 3 della predetta sezione I prevede che la convalida mediante PEC del documento vitivinicolo si perfeziona soltanto quando sul retro del documento venga apposta la "marca prescritta" rappresentata dal testo del messaggio di notifica della ricevuta di avvenuta consegna (di seguito ricevuta) del messaggio di PEC per la convalida2.

Tuttavia, è stato segnalato all'ICQRF che in taluni casi la predetta ricevuta ritorna all'operatore soltanto dopo alcune ore dall'invio della PEC per la convalida, causando disservizi agli operatori vitivinicoli ritardando la partenza del trasporto.

Al fine di evitare ostacoli all'attività economica degli operatori, qualora la ricevuta non ritorni entro un'ora l'operatore, ferme restando le annotazioni da riportare in casella 18 (fronte del documento), annoterà nel retro del documento una dicitura del tipo "Non è arrivata la ricevuta di avvenuta consegna. Allego la PEC inviata".

Il trasporto partirà con il documento MVV e la stampa del messaggio di PEC per la convalida.

In seguito, se entro le 24 ore3 successive all'invio del messaggio di PEC per la convalida l'operatore riceve:

la ricevuta, attestante che l'invio della copia del documento MVV alla casella di PEC "AOO" degli Uffici territoriali competenti è andato a buon fine, lo spedire non dovrà fare altro che allegare tale ricevuta alla propria copia del documento MVV e conservarlo in atti.

un messaggio di notifica di mancata consegna definitivo, l'operatore entro il primo giorno lavorativo successivo dovrà rinviare il messaggio PEC (con allegato l'MVV emesso) con le stesse modalità seguite nel primo invio. Nell'oggetto del messaggio PEC si dovrà aggiungere la seguente dicitura: "Reinvio PEC".

Qualora non si provvedesse secondo le modalità sopra indicate, la convalida non si considera effettuata.

Fonte: ICQRF - Segreteria ICQRF - Prot. Uscita N.0000617 del 03/08/2018

Anexo IX: importazione di vini e bevande in Brasile

Dal 1° novembre 2019 è variata ed è in vigore la normativa brasiliana sull'importazione di vini e bevande che prevede l'introduzione di nuovi documenti che devono accompagnare l'importazione di tali prodotti. La "Normativa n. 67, de 5 de Novembro de 2018" disciplina tutta la materia, inclusa anche la modalità di etichettatura richiesta. La Camera di commercio è competente al rilascio della certificazione Anexo IX, alla quale è previsto sia allegato il certificato del laboratorio di analisi accreditato.

Il modello Anexo IX, deve essere debitamente compilato ed è scaricabile dal nostro sito web.

I soggetti abilitati ad emettere le certificazioni verso il Brasile sono:

- le Camere di commercio (Anexo IX-per l'origine)
- i Laboratori accreditati nell'elenco [SISCOLE](#)

Il sistema camerale, visto il contenuto dell'Anexo IX, al fine di agevolare il commercio dei prodotti italiani verso il Brasile, rilascia tale certificazione alle seguenti condizioni:

- rilascio preliminare della certificazione di origine UE (certificato di origine non preferenziale da richiedere in modalità telematica);
- rilascio contestuale dell'Anexo IX, debitamente compilato, con indicazione del numero del Certificato di Origine, mediante:
- acquisizione della richiesta di rilascio dell'Anexo IX contenente la seguente esplicita dichiarazione:

"Lo stabilimento di produzione o di imbottigliamento specificato nell'Anexo IX presentato, svolge attività di produzione (o imbottigliamento o entrambe) in Italia e i prodotti indicati soddisfano gli standard nazionali di qualità e identità e sono idonei al consumo sul mercato interno" firmata dal legale rappresentante dell'impresa"

- copia del certificato del laboratorio di analisi accreditato;
- almeno una copia di una fattura di vendita in Italia o in UE del medesimo prodotto;
- acquisizione di copia documento di identità.

Qualora sia richiesto anche un visto camerale sul certificato di analisi emesso dal laboratorio, la Camera appone [un visto per deposito](#).

La normativa brasiliana prevede, inoltre, un ulteriore documento, l'Anexo XI (Modello di prova ufficiale di tipicità e regionalità delle bevande alcoliche, vini e derivati dell'uva da vino per l'importazione in Brasile), di competenza di organismi di controllo autorizzati dal MIPAAF.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SISCOLE - Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros -1.0
CGVB/DIPOV/SDA
Cadastro de Instituições

Usuário: Anônimo
Data: 14/01/2020
Hora: 11h34
Página: 1 de 1

Parâmetros da Consulta

País: Todos
Objeto certificação: Todos
Tipo instituição: Todos
Nome: Eno Tecno Chimica

País: ITÁLIA
Nome: Eno tecno chimica - Laboratorio enochimico autorizzato
Tipo: Laboratório
Endereço: Via Adriatica Foro, 7, 66024 Francavilla al Mare (CH)
Tel: 085 - 816 903;
Fax: 085 - 816 193;
E-mail: etcmal@virgilio.it

Página internet:
Tipo de produto: Produtos Vegetais
Objeto certificação: Azeite de Oliva e Oleo de Bagaço de Oliva
Tipo de certificação: Análise
Observação:

País: ITÁLIA
Nome: Eno tecno chimica - Laboratorio enochimico autorizzato
Tipo: Laboratório
Endereço: Via Adriatica Foro, 7, 66024 Francavilla al Mare (CH)
Tel: 085 - 816 903;
Fax: 085 - 816 193;
E-mail: etcmal@virgilio.it

Página internet: www.enotecnochimica.it
Tipo de produto: Bebidas e Vinhos
Objeto certificação: BEBIDAS EM GERAL
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO E BEBIDAS ALCOÓLICAS
Tipo de certificação: Análise
Observação: Emite certificado de Tipicidade para os objetos de certificação de Bebidas e Vinhos acima Listados

Il nostro Laboratorio è presente nell'elenco SISCOLE e rilascia tali documenti compreso l'Anexo IX.

PRESTAZIONI VINICHE

La detenzione dei sottoprodotti è sottoposta ad alcuni vincoli:

Vinacce

- possono essere con o senza raspi
- devono possedere un tenore alcolico minimo pari a **2,8 litri di alcol anidro/100 kg**;
- entro trenta giorni dalla fine del periodo vendemmiale devono essere destinate alla distilleria o a smaltimento sotto controllo;
- il trasporto deve essere scortato dal documento MVV, o in alternativa da documento IT vidimato precedentemente il



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica
Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF
Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)
Tel. 085-816903 Fax. 085-996013
e-mail: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it



LABORATORI DAL 1980

31/12/2016;

- non è prevista validazione dei documenti ne trasmissione di copia al ICQRF;

- lo stoccaggio temporaneo delle vinacce prevede il rispetto ambientale, in particolare si ricorda che il percolato che si può ottenere dalla naturale pressatura del cumulo non può essere confluente in fognatura.

Si consiglia lo stoccaggio in appositi contenitori o aree cementate e coperte.

Feccia

- devono possedere un tenore alcolico minimo pari a **4 litri di alcol anidro /100 kg**;

- entro trenta giorni dall'ottenimento devono essere destinate alla distilleria o a smaltimento sotto controllo (**90 giorni per i produttori di quantitativi di vino inferiori a 1000 hl**);

- prima di essere estratte dalle cantine devono essere denaturate con le modalità previste dalla norma, tale operazione va annotata sul registro telematico;

- per le fecce destinate all'impiego agronomico è previsto, come denaturante, il solfato ferroso alla dose di 100 grammi/100 kg; - il trasporto deve essere scortato dal documento MVV, o in alternativa da documento IT vidimato precedentemente il 31/12/2016

- non è prevista validazione dei documenti;

- entro il primo giorno lavorativo successivo alla consegna in distilleria, deve essere inviata copia del documento di trasporto all'ICQRF.

Lo smaltimento sotto controllo è consentito a tutti i vinificatori, senza limitazioni quantitative, in toto o anche in parte.

li impieghi previsti sono i seguenti:

- uso agronomico diretto;
- uso agronomico indiretto (compostaggio);
- uso energetico;
- uso per prodotti agroalimentari;
- uso farmaceutico e/o cosmetico.

Lo smaltimento sotto controllo deve essere comunicato all'ICQRF, almeno quattro giorni prima delle operazioni o del piano cronologico con cui i sottoprodotti saranno resi inutilizzabili al consumo umano.

Tutte le operazioni devono essere riportate sul registro telematico.

Il nostro laboratorio esegue analisi su fecce e vinacce per la determinazione dei parametri minimi previsti dalla normativa



Con l'adozione del Testo Unico sul vino di cui alla Legge nr 238/2016, già a decorrere dall'annata vinicola 2016/17, ha introdotto una **Sanzione Amministrativa molto pesante** per quanti non abbiano consegnato i sottoprodotti e/o non

siano in grado di dimostrare il loro contenuto di alcol minimo di legge in relazione al vino prodotto

L'art 70 comma 5 del T.U. prevede la sanzione amministrativa PROGRESSIVA da 15 a 75 euro a quintale di sottoprodotti non consegnati. Se il volume di alcol contenuto nei sottoprodotti consegnati non è sufficiente a coprire l'obbligo di legge è necessario consegnare vino a completamento di tale obbligo; il mancato adempimento comporta, anch'esso, una sanzione molto onerosa: prevista dallo stesso comma 5 dell'art 70 T.U. pari a 50 euro ad ettolitro di vino non consegnato a completamento dell'obbligo.

Sul nostro sito è presente una utility per il calcolo delle prestazioni viniche (alcol da consegnare in distillerie) al seguente link

<http://www.enotecnochimica.it/1/PRESTAVINI.xls>

Il nostro laboratorio è, come sempre, a disposizione per eventuali chiarimenti

AGROQUALITA' E PICAL

Agroqualità, come organismo di controllo e certificazione dei vini a DO e IG, ai sensi del D.M. dell'11/11/2011 e D.M. 794 del 14/06/2012, ha reso operativo, a partire dal 1 gennaio 2020 un sistema informatico per la gestione di tutte le casistiche e gli adempimenti previsti dal D.L. 8/4/2010 n. 61 per le certificazioni dei vini DO e IG.

Obiettivo del progetto è quello di mettere a disposizione strumenti e servizi online volti a favorire la comunicazione e semplificare le relazioni amministrative tra OdC e Aziende assoggettate.

Il Portale risiede su un server dedicato in modo da poter usufruire appieno delle risorse hardware a disposizione ed è associato al dominio www.picalitalia.it



Le applicazioni sono state sviluppate in linguaggio C# e usufruiscono del DBMS relazionale SQL Server per la gestione della base dati assicurando massimi livelli di protezione, affidabilità e scalabilità.

L'accesso ai dati è garantito dalle politiche di sicurezza implementate direttamente nel database sfruttando le caratteristiche di SQL Server e grazie all'autenticazione con username e password richiesta prima di poter usufruire delle funzionalità del portale.

Anche i laboratori accreditati e selezionati da Agroqualità sono coinvolti da tale cambiamento.

Infatti, con apposita procedura, vengono inseriti gli estremi relativi ai rapporti di prova e i relativi PDF.

Fino ad oggi, però le aziende non sono ancora coinvolte nel nuovo sistema e continuano a inviare le comunicazioni con le solite procedure (e-mail / fax).

ANIDRIDE SOLFOROSA

Alcuni chiarimenti

Principi

L'anidride solforosa viene aggiunta al vino per controllarne la fermentazione. Le concentrazioni massime ammesse dalla legge italiana sono di: 160 mg/l per i vini rossi e 210mg/L per i vini bianchi e rosati. Una concentrazione più alta indica un insufficiente controllo della vinificazione.

Si definisce anidride solforosa libera, l'anidride solforosa allo stato di SO2 allo stato di combinazioni inorganiche: H2SO3, HSO3, SO3.

L'anidride solforosa combinata è quella legata all'aldeide acetica principalmente e ad altri composti di natura aldeidica. La somma di entrambi è chiamata anidride solforosa totale.

La sua determinazione riveste molta importanza per due motivi: perché venga esplicata azione antisettica; cioè il vino resti protetto, è necessario infatti che essa sia contenuta in una certa concentrazione; inoltre la frazione capace di svolgere tale azione è quasi unicamente quella libera mentre quella combinata rappresenta in un certo senso una riserva necessaria per l'esistenza di quella libera.

Tra le due forme esiste un equilibrio tale per cui ad ogni aumento o diminuzione di SO2 libera corrisponde una variazione della SO2 combinata.

Tale equilibrio risulta influenzato dalla temperatura e dal pH del vino. Il secondo motivo è in relazione alla determinazione della SO2 totale ed è costituito dal controllo dei limiti legali. La presenza di anidride solforosa permette di dare un aspetto più limpido del vino, senza la presenza di sedimenti e maggiore resistenza all'esposizione alla luce si usa in quantità maggiori nei vini bianchi e negli spumanti.

Esistono leggi che controllano e determinano dei limiti, per motivi igienici sono fissati dei limiti massimi. In realtà poichè la legge italiana fissava in 210 mg/l il valore massimo tollerabile senza fare distinzione tra i vari tipi di bianchi in Italia è 210 mg/l mentre negli altri paesi europei è: 225 mg/l SO2.

Esistono principalmente tre metodi per determinare analiticamente il quantitativo di SO2 nei vini:

Metodo	Codice Metodo OIV	Tecnica di prova
Rapido(Ripper)	OIV-MA-AS323-04B R2009 (ufficiale)	Iodometria
Distillazione	OIV-MA-AS323-04A2 R2018 (ufficiale)	Titrimetria
Enzimatico	Non ufficiale	Enzimatico

Il metodo rapido Ripper prevede la titolazione con iodio direttamente sul campione di vino. Il risultato è influenzato da interferenti presenti (zuccheri,aldeidi,polifenoli ecc) che innalzano il valore di circa 20/25 mg/l rispetto al metodo distillazione o enzimatico.

In fase di presentazione del campione è importante specificare con quale metodo eseguire l'analisi della SO2 considerando che il costo analitico per distillazione è maggiore.

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. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

