



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

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.



Anno 15
Numero 01

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Febbraio
2021

Brexit, Importazione di vino dall'UE nel Regno Unito

MODULO VI-1

Tale documento allorquando sarà obbligatorio dovrà essere compilato dall' esportatore, vistato da una competente autorità del paese di esportazione ed in molti casi deve includere i risultati dei test di laboratorio

I certificati VI-1 non saranno richiesti per i vini dell'UE importati in Gran Bretagna (Inghilterra, Scozia e Galles) dal 1° gennaio 2021 al 30 giugno 2021 (periodo di sospensione dai paesi terzi, di cui una parte viene esportata in UE, sia come produttore (in maniera assolutamente residuale) di vino locale e fine wine

Poiché, tuttavia, le informazioni da UK sono ancora confuse, consigliamo di allegare il certificato di analisi Extra-CEE da noi rilasciato con allegato il certificato sanitario e di libera vendita.

Il Regno Unito, infatti, agisce sia come una sorta di HUB per l'imbottigliamento di vino proveniente dai paesi terzi, di cui una parte viene esportata in UE, sia come produttore (in maniera assolutamente residuale) di vino locale e fine wine

Poiché, tuttavia, le informazioni da UK sono ancora confuse, consigliamo di allegare il certificato di analisi Extra-CEE da noi rilasciato con allegato il certificato sanitario e di libera vendita.

L'acido citrico nei vini

Sebbene molto comune negli agrumi, come i lime, l'acido citrico si trova solo in quantità minime nell'uva da vino. Spesso ha una concentrazione circa 1/20 di quella dell'acido tartarico. L'acido citrico che si trova più comunemente nel vino è un integratore acido prodotto in commercio derivato dalla fermentazione di soluzioni di saccarosio.

Questi integratori economici possono essere utilizzati dai produttori di vino in acidificazione per aumentare l'acidità totale. Viene utilizzato meno frequentemente del tartarico e del malico a causa degli aggressivi aromi citrici che può aggiungere al vino. Quando viene aggiunto acido citrico, viene sempre fatto dopo che la fermentazione alcolica primaria è stata completata a causa della tendenza del lievito a convertire il citrico in acido acetico. Nell'Unione europea, l'uso di acido citrico per l'acidificazione è vietato, ma è consentito un uso limitato di acido citrico per rimuovere il ferro e il rame in eccesso dal vino se non è disponibile il ferrocianuro di potassio.

Il contenuto massimo ammesso nei vini è di 1 g/l.

Il nostro laboratorio esegue la determinazione dell'acido citrico in tempi brevi.

La determinazione avviene mediante separazione in HPLC (cromatografia liquida ad alta pressione) e rivelazione UV-VIS o tramite metodo enzimatico.

E' il momento dei travasi e dei tagli.



Il travasi e i tagli dei vini sono le pratiche enologiche più diffuse. Esse si realizzano solo conoscendo in maniera precisa ed approfondita i vini ottenuti nella recente vendemmia. E' indispensabile, quindi,

effettuare una situazione di cantina dal punto di vista qualitativo (analisi enochimiche), organolettico, (valutazione sensoriale) e quantitativo (ettolitri di vino prodotto).

Tutte le decisioni future dipenderanno da questi tre dati e la cantina dovrà tenerne debito conto. Il nostro Laboratorio esegue controlli di cantina mettendo a disposizione pacchetti analitici di sicuro interesse tecnologico ed economico. Ne elenchiamo solo qualcuno:

Pacchetto / Controllo	Composizione del pacchetto / Analisi
1) Completo	Alcool, Acidità Totale e volatile, pH, SO2 totale e libera
2) Completo + zuccheri	Completo + Zuccheri (Glucosio+fruttosio)
3) Acidi organici	Malico, lattico, tartarico
4) Corredo polifenolico	Polifenoli totali, antociani, colore
5) Metalli (HACCP)	Piombo, Rame, Zinco
Stabilità tartarica	
Stabilità proteica	
Stabilità del colore	

Le analisi organolettiche sono affidate ad un panel di professionisti addestrato e di provata esperienza.

Il quantitativo di vino prodotto, invece, serve per le relative denunce di produzione.

(Altre analisi sono descritte sul nostro sito web: www.enotecnochimica.it)

Analisi dell'acqua per garantirne la salubrità



In tutte le aziende sono obbligatorie per legge le analisi sull'acqua. È facile immaginare come questa norma sia particolarmente importante se l'azienda in questione opera nel settore alimentare e produce alimenti o bevande.

L'acqua è un elemento basilare nella vita dell'uomo ed è presente in molti prodotti alimentari,

è alla base della maggior parte delle bevande e in qualche modo viene sempre a contatto con quello che sarà il prodotto finale durante le fasi di lavorazione

Proprio per la sua presenza indiscussa nei prodotti destinati al consumo alimentare è importante che le aziende garantiscano che l'acqua che utilizzano sia pulita e salubre.

Spesso la contaminazione dell'acqua può avvenire anche nelle tubazioni o nei contenitori in cui viene conservata, per questo non è sufficiente utilizzare acqua potabile ma bisogna effettivamente controllare che questa non venga compromessa in nessuno dei processi della filiera produttiva.

La normativa indica nell'Art. 1 del D.Lgs. 31/2001 i requisiti che definiscono l'acqua potabile destinata al consumo umano e al contempo descrive le caratteristiche di un impianto di distribuzione a norma.

Per le attività commerciali un'Ordinanza del Ministero della Salute del 2002 impone una fonte di acqua potabile e se quest'acqua è conservata in cassoni o pozzi il sistema di autocontrollo Haccp prevede una certa frequenza per la pulizia dei contenitori come per le analisi di laboratorio sull'acqua.

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. 085-9960213
e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



Garantire la purezza e la salubrità dell'acqua è, soprattutto per le aziende che operano nel settore alimentare, un dovere morale prima ancora che professionale.

Quindi, uno dei principali punti critici di controllo (CPC) da considerare nella stesura di un manuale HACCP riguarda l'approvvigionamento idrico e lo scarico dell'acqua.

In particolare un'attività che opera nel settore alimentare per compilare la sezione deve eseguire delle analisi sulle acque destinate al consumo umano e sulle acque reflue.

I principali riferimenti normativi sono il D.Lgs. 31/2001

– attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano - e il D.lgs. 152/2006

– Norme in materia ambientale.

Il sistema HACCP per l'acqua prevede che:

- acque destinate al consumo umano: ogni attività del settore alimentare deve avere almeno una fonte di acqua potabile, come stabilito dall' Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002.

- Acque reflue: con questo termine si indicano le acque già utilizzate per attività domestiche, industriali o agricole e che quindi non sono più adatte all'uso diretto.

Anche in questo caso per il sistema HACCP l'acqua va analizzata sia per il controllo degli scarichi idrici produttivi che per il controllo del prelievo idrico da pozzi (D.Lgs. 152/06 e ai regolamenti regionali 3 e 4 del 2006).

Il nostro Laboratorio esegue analisi della potabilità delle acque come richiesto dalla normativa e fornisce indicazioni sulla modalità del prelievo

Le analisi microbiologiche

Il nostro servizio di microbiologia enologica offre a tutte le aziende interessate l'opportunità di effettuare analisi microbiologiche su mosti e vini, nonché di ricevere assistenza per le cantine che hanno già o vogliono installare un laboratorio di analisi microbiologiche e formazione del loro personale.



Il nostro laboratorio di microbiologia enologica, attraverso la ricerca di lieviti contaminanti, batteri acetici, batteri lattici etc. consente di monitorare tutte le fasi di produzione del vino con lo scopo di prevenire fenomeni di torbidità, rifermentazione in bottiglia e alterazioni

delle caratteristiche organolettiche.

Inoltre il laboratorio effettua l'identificazione dei lieviti del genere Dekkera/Brettanomyces, responsabili dello sviluppo del carattere "brett".

Mettiamo a disposizione adeguati protocolli di detersione e sanificazione della linea di filtrazione e della riempitrice abbinati ad un servizio di consulenza per la prevenzione di fenomeni di contaminazione microbiologica nel prodotto imbottigliato

Le ammine biogene nel vino

Le ammine biogene sono le principali responsabili di alcuni problemi fisiologici per l'uomo.

Fra queste sostanze, l'istamina, responsabile di reazioni allergiche e di mal di testa, è quella maggiormente determinata a

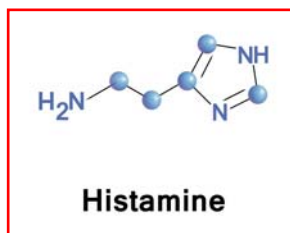


livello di laboratori di controllo. In Olanda, vini contenenti più di 3,5 mg/L di istamina sono stati rifiutati dagli importatori. In Svizzera è stato fissato un tasso massimo di 10 mg/L.

Numerosi studi condotti su vini prodotti in diversi Paesi europei hanno

evidenziato che la fermentazione malolattica è da ritenere la fase più critica per la produzione di amine biogene, sostanze che si formano in seguito alla decarbossilazione degli aminoacidi

precursori per opera dei batteri lattici e che, essendo biologicamente attive sul sistema nervoso e vascolare, possono provocare nell'uomo mal di testa, rossori, palpitazioni e diverse reazioni allergiche in funzione della loro concentrazione e della sensibilità individuale.



La formazione di ammine biogene si evita con l'utilizzo di uve sane e una fermentazione veloce. Accanto alla temperatura di fermentazione e al contenuto in sostanze nutritive del mosto, il pH svolge un ruolo decisivo e dovrebbe essere inferiore a 3,6.

Vi sono poi studi che dimostrano come un contatto prolungato con i lieviti (batonnage) dopo la

fermentazione alcolica causi un aumento del contenuto di ammine. Alcuni studi si sono indirizzati alla ricerca di abbattimento del quantitativo di ammine.

Pare che dei funghi specifici (P.citrium CIAL-274, 760 (CECT 20.782), sono in grado di ridurre notevolmente i livelli di istamina. (da Teatronaturale)

Il nostro Laboratorio esegue controlli e determinazioni dell'istamina sui vini determinandone i livelli di concentrazione.

Sono consigliate analisi su vini in esportazione verso quei Paesi che ne hanno determinato livelli minimi (Olanda, Svizzera ecc.).

L'agroalimentare resiste al Covid e diventa la prima ricchezza del Paese

Nel 2020 la produzione alimentare limita le sue perdite al 2,5% e diventa la prima ricchezza del paese, con un valore di filiera che supera i 538 miliardi di euro.

È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi all'andamento della produzione industriale, che nel 2020 evidenzia un preoccupante calo del 11,4% rispetto all'anno precedente.

“Un risultato ottenuto grazie al record storico per il Made in Italy sulle tavole di tutto il mondo dove, nonostante la pandemia Covid, si registra – precisa la Coldiretti in una nota – un andamento positivo con un aumento dell'1,4% nel 2020 rispetto all'anno precedente.

La crescita della domanda di cibi e bevande all'estero è trainata dalla Germania (+5,5%) che è il primo partner dell'Italia seguita dagli Usa (+5,2%) nonostante i dazi che hanno colpito i prodotti più significativi, sulla base dei dati Istat relativi al commercio estero nei primi undici mesi del 2020”.

Diversa la situazione sul mercato interno, dove pesano le chiusure di bar, ristoranti, pizzerie ed agriturismi, che rappresentano circa 1/3 della spesa alimentare degli italiani.

Per attenuare le perdite della ristorazione, che nel 2020 ha dimezzato il proprio fatturato (-48%), la Coldiretti propone di consentire l'apertura serale ai ristoranti posti in zona gialla, anche alla luce del progredire delle vaccinazioni e delle importanti misure di sicurezza adottata, quali il distanziamento dei posti a sedere facilmente verificabile, il numero strettamente limitato e controllabile di accessi, la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente ammesso.

Fonte: vinonews24.it

I corsi di formazione

Ovviamente, a causa del Covid, i nostri corsi di formazione presso il nostro laboratorio sono sospesi da oltre un anno.

In attesa di rincontrarci, pensiamo di attivare corsi on-line tramite la piattaforma Skipe.

I corsi relativi ad argomenti HACCP saranno attivati entro marzo e le aziende assistite saranno preventivamente informate..