



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 17
Numero 01

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Gennaio 2023

Masaf

nuova denominazione e nuove attribuzioni

Decreto Legge 173 "Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri"

Con tale decreto legge viene ufficializzato il cambio di denominazione del Dicastero da "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali" a "Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste", nonché vengono assegnate delle nuove attribuzioni in termini di compiti e funzioni.

Per quanto riguarda poi le nuove assegnazioni, ai compiti già precedentemente affidati al Ministero che, così come riportato nell'articolo 2 del decreto legislativo 4 giugno 1997, n.143, prevedevano:

- elaborazione e coordinamento delle linee di politica agricola, agroindustriale e forestale, in coerenza con quella comunitaria;
- rappresentanza degli interessi nazionali nelle sedi apposite comunitarie, cura delle inerenti relazioni internazionali, esecuzione degli obblighi comunitari e internazionali riferibili a livello statale, proposta in materia di funzioni governative di coordinamento ed indirizzo nelle materie di interesse;

integrati poi dalle funzioni e i compiti riportate nel decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, tra cui ad esempio:

la qualità dei prodotti agricoli e dei servizi, compreso il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione per la qualità, e la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari;



sono stati adesso aggiunti, con il Decreto Legge 173 di recente pubblicato, i seguenti funzioni e compiti in mater di:

- tutela della sovranità alimentare;
- garanzia della sicurezza delle scorte e degli approvvigionamenti alimentari;
- sostegno della filiera agroalimentare, della pesca e dell'acquacoltura;
- coordinamento delle politiche di gestione delle risorse ittiche marine;
- produzione di cibo di qualità;
- cura e valorizzazione delle aree e degli ambienti rurali;
- promozione delle produzioni agroalimentari nazionali sui mercati internazionali

link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

Fonte: Gazzetta Ufficiale

FECCE E VINACCE LE PRESTAZIONI VINICHE

A decorrere dalla campagna 2009/2010 non è più richiesto l'attestato di Assolvimento prestazioni viniche per accedere agli

aiuti comunitari ma persiste l'obbligo di consegna dei sottoprodotti della vinificazione delle uve o in distilleria ai fini delle stesse prestazioni viniche o mediante il ritiro sotto controllo per uso agronomico o cicli altri cicli produttivi e usi alternativi regolamentati dalle Regioni. Con l'emanazione del D.M. 4 agosto 2010, in particolare sono state ampliate le possibilità di impiego dei sottoprodotti per altri usi alternativi. In sostanza, con la nuova disciplina il produttore può ora adempiere l'obbligo o attraverso la consegna totale o parziale dei sottoprodotti della vinificazione in distilleria oppure, se espressamente confermato e regolamentato da specifiche delibere della regione, attraverso la consegna delle vinacce e fecce al ritiro sotto controllo per i seguenti usi alternativi

a) uso agronomico diretto, mediante distribuzione dei sottoprodotti nei terreni agricoli, nel limite massimo di 3.000 Kg per ettaro di superficie agricola risultante dal fascicolo aziendale del produttore vinicolo;

b) uso agronomico indiretto, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di fertilizzanti;

c) uso energetico, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la produzione di biomassa;

d) uso farmaceutico;

e) uso cosmetico;

f) uso agroalimentare, (le vinacce destinate all'estrazione di enocianina o alla produzione di prodotti agroalimentari – prodotti ortofruitticoli, formaggi, prodotti da forno – sono considerate come utilizzate per uso alternativo)



La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è sempre vietata a decorrere del trentesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con il

Provvedimento Regionale

La feccia destinata in distilleria ai fini dell'assolvimento delle prestazioni viniche deve essere consegnata entro 30 giorni dalla presa in carico dei registri telematizzati SIAN e comunque non oltre il 31 luglio di ciascuna campagna. Inoltre la feccia destinata in distilleria ai fini dell'assolvimento delle prestazioni viniche deve essere denaturata prima della sua estrazione dalla cantina con la sostanza rivelatrice cloruro di litio.

Il cloruro di litio al termine dell'operazione di denaturazione deve essere presente nelle fecce nella misura tra 5 e 10 grammi per ogni 100 litri di prodotto. Se le fecce di vino sono destinate all'uso agronomico devono essere denaturate con "solfato ferroso per uso agricolo correttivo" avente un titolo minimo di 90% in solfato ferroso eptaidrato

Anche in questo caso la denaturazione deve essere effettuata prima dell'estrazione in cantina, nella misura di 100 grammi per ogni 100 litri di feccia

Le vinacce e le fecce destinate a una distilleria per l'assolvimento delle prestazioni obbligatorie devono circolare con un documento di accompagnamento (per la vinaccia anche D.D.T. o ex bolla Xab) oppure con un normale DOCO, non convalidato una volta compilato in Comune né sottoposto a microfilmatura.

Se le vinacce sono destinate in distilleria per il solo assolvimento delle prestazioni obbligatorie non richiedono l'invio del documento all'Icqr competente per il territorio – mentre è obbligatorio per il DOCO delle fecce che deve essere trasmesso

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



all'IcqrF competente per il territorio entro il primo giorno lavorativo successivo a quello di partenza del prodotto. (Nel caso in cui le vinacce sono destinate e consegnate appositamente per la produzione di grappe con indicazione di origine e/o di vitigno, la copia del Doco delle vinacce deve essere trasmessa entro il primo giorno lavorativo successivo a quello di partenza all'Ufficio Repressione Frodi competente per il luogo di carico)

Il produttore di vino che invece intende destinare i sottoprodotti ad **usi alternativi** deve effettuare una comunicazione compilando il modello di cui all'allegato del DM. 4 agosto 2010 e trasmettere lo stesso per fax o posta elettronica, almeno entro il quarto giorno antecedente l'inizio delle operazioni di ritiro, all'ufficio dell'IcqrF territorialmente competente:

La comunicazione deve contenere obbligatoriamente

- la natura e la qualità dei sottoprodotti;
- il luogo in cui sono depositati;
- il tipo di destinazione;
- il giorno e l'ora dell'inizio delle operazioni destinate a rendere inutilizzabili per il consumo umano o dell'inizio del trasporto verso lo stabilimento di utilizzazione dei sottoprodotti o un piano di consegna se il ritiro avviene in più giorni;
- nel caso di uso agronomico dei sottoprodotti, l'impegno del produttore alla loro distribuzione sui terreni agricoli presenti nei fascicoli aziendali.

La comunicazione deve anche contenere il numero di codice del registro di carico e scarico del produttore. La comunicazione deve essere conservata per almeno 5 anni. Sui registri il produttore è obbligato a effettuare lo scarico delle vinacce e delle fecce, destinate al ritiro sotto controllo, dal registro di carico e scarico, il giorno stesso in cui effettua l'operazione di ritiro annotando, tra l'altro nella colonna relativa alla descrizione dell'operazione il riferimento alla comunicazione e alla data di trasmissione della stessa.

Esistono delle norme e dei limiti e condizioni per lo spandimento sui terreni che qui tralasciamo.

Sul nostro sito è a disposizione una comoda applicazione excel per il calcolo dell'assolvimento delle prestazioni viniche.

Per l'accesso è anche possibile utilizzare il seguente link
<ftp://www.enotecnochimica.it/1/PRESTAVINI.xls>

Codice delle operazioni vitivinicole (solo per prodotti sfusi)

Per comodità pubblichiamo i codici per le operazioni vitivinicole da inserire nei documenti di accompagnamento.

Le operazioni di cui il prodotto trasportato è stato oggetto sono indicate utilizzando le cifre seguenti messe tra parentesi:

0: il prodotto non è stato oggetto di alcuna delle operazioni sottoindicate
1: il prodotto è stato arricchito;
2: il prodotto è stato acidificato;
3: il prodotto è stato disacidificato;
4: il prodotto è stato dolcificato;
5: il prodotto è stato oggetto di un'aggiunta di alcole;
6: al prodotto è stato aggiunto un prodotto originario di un'unità geografica diversa da quella indicata nella designazione;
7: al prodotto è stato aggiunto un prodotto proveniente da una varietà di vite diversa da quella indicata nella designazione;
8: al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione;
9: il prodotto è stato elaborato utilizzando pezzi di legno di quercia;
10: il prodotto è stato elaborato con l'impiego sperimentale di una nuova pratica enologica;
11: il tenore alcolico del prodotto è stato corretto;
12: altre, da precisare

Acqua Destinata al Consumo Umano La verifica di potabilità

Quando un'acqua è definita "Potabile"?

In Italia un'acqua è definita potabile o più precisamente "destinata al consumo umano" quando le sue caratteristiche chimiche e microbiologiche rientrano nei limiti di legge stabiliti dal Decreto Legislativo 31/2001.

Il decreto vuole tutelare la salute umana da inquinamenti e contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia.

L'Art. 4 del presente decreto stabilisce che le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite, ossia non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

La potabilità di un'acqua si verifica effettuando un'analisi chimica e microbiologica dei parametri descritti dal D.Lgs. 31/2001, per i quali sono stabiliti dei valori-limite da rispettare.

I parametri sono molti e una verifica completa diventerebbe molto costosa, per cui si procede per gradi, analizzando prima quelli che vengono giudicati più a rischio escludendo quelli per cui è rara una concentrazione tale da rendere l'acqua non potabile.

L'acqua proveniente dalla rete acquedottistica è controllata e garantita sotto ogni aspetto fino al punto di consegna (**contatore**) dal gestore della rete stessa, dopo è a cura del consumatore tenere sotto controllo eventuali alterazioni.

L'acqua può provenire da una rete di distribuzione esterna, o può provenire da Acque Sotterranee (es. pozzi) o da Acque Superficiali (es. fiumi o laghi).

Fino a poco tempo fa l'acqua del pozzo veniva destinata al consumo umano in rare occasioni, prevalentemente nei periodi di siccità in cui la rete di distribuzione non riusciva a garantire la disponibilità dell'acqua a tutte le abitazioni.

Ultimamente però, a causa dell'importante aumento del costo dell'acqua e dalla penuria ella stessa, si è fatto sempre più uso di pozzi per una distribuzione domestica che andasse coprire le esigenze quotidiane.

L'uso di un pozzo può condurre l'acqua ad inquinamento di tipo microbiologico quindi è sempre bene controllare l'assenza o il contenimento di eventuali patogeni.



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Legge 12 dicembre 2016, n. 238, articolo 10 comma 4, deroga alle fermentazioni e rifermentazioni al di fuori del periodo vendemmiale per i vini a Denominazione di origine ed Indicazione geografica e per particolari vini compresi i passiti ed i vini senza indicazione geografica. Campagna vitivinicola 2022/2023

Il nuovo decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste n. 660654 del 23/12/2022 stabilisce che:

1. Per i vini a Denominazione di origine e ad Indicazioni geografica che prevedono nei propri disciplinari di produzione le menzioni tradizionali: Passito, Vin Santo nelle sue diverse declinazioni, Vendemmia tardiva e menzioni similari, ovvero per quelli che ammettono esplicitamente il ricorso ad uve appassite o stramature, nonché, per i mosti di uve parzialmente fermentati con una sovrappressione superiore ad 1 bar, le fermentazioni e rifermentazioni sono consentite sino al 30 giugno 2023.

2. Per il vino a denominazione di origine Colli di Conegliano "Torchiato di Fregona" le fermentazioni e rifermentazioni sono consentite entro il 31 agosto 2023.

3. Per i vini senza Denominazione di origine o Indicazioni geografica, quali: vini ottenuti da uve appassite, vini per i quali il processo di vinificazione avviene in contenitori di terracotta interrati o in altre tipologie di recipienti riempiti di uva pigiata unitamente alle bucce, le fermentazioni e rifermentazioni sono consentite **sino al 30 giugno 2023**

Enolx News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980





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 17
Numero 01

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Gennaio 2023

Da non sottovalutare comunque inquinamenti di natura chimica che anche se non danno sintomi nell'immediato (a concentrazioni medio-basse), alla lunga possono danneggiare in modo permanente il nostro corpo.

In periodi di siccità l'inquinamento della falda acquifera può essere maggiore poiché un forte calo della disponibilità dell'acqua causa il richiamo di acque superficiali, potenzialmente inquinate a basse profondità. Una diminuzione del volume acquifero aumenta matematicamente la concentrazione delle sostanze presenti nell'acqua, inquinanti e non.

Il nostro laboratorio esegue le analisi obbligatorie per HACCP, anche accreditate, dei parametri previsti dalla normativa con pacchetti analitici mirati e raccomandati (pacchetto controllo annuale e pacchetto routine)

Disponiamo di precise procedure di campionamento che saranno fornite prima del prelievo. Disponiamo, inoltre di contenitori sterili per effettuare analisi microbiologiche.

Consultateci per ogni esigenza.

mortali". Roma, Parigi e Madrid insieme ad altre sei capitali dell'Unione, hanno provato a opporsi con un parere inviato a Bruxelles che sostiene come l'eccezione irlandese porti a discriminare i produttori degli altri paesi Ue.

L'Oms, Organizzazione mondiale della sanità, da tempo raccomanda l'adozione di etichette sanitarie, mentre a Bruxelles la battaglia si era riaccesa dopo che - nel suo piano contro il cancro del 2021 - la Commissione europea aveva annunciato "proposte per ridurre il consumo dannoso di alcol", tra cui proprio le avvertenze per la salute da apporre sulle bottiglie, sul modello di quanto già avviene per i pacchetti di sigarette. Un anno più tardi, a Strasburgo l'Europarlamento ha detto sì a maggiori informazioni in etichetta per gli alcolici, senza però ritenere necessarie quelle sanitarie.

Fonte:Italia Oggi

HEALTH WARNING
Drinking any alcohol can harm your unborn baby
If you are concerned about your alcohol consumption, call XXXX XXX XXX or visit www.XXXXXXXXXX.gov.au

HEALTH WARNING
Drinking alcohol and driving increases the risk of injury or death
If you are concerned about your alcohol consumption, call XXXX XXX XXX or visit www.XXXXXXXXXX.gov.au

HEALTH WARNING
Drinking alcohol increases your risk of developing cancers
If you are concerned about your alcohol consumption, call XXXX XXX XXX or visit www.XXXXXXXXXX.gov.au

HEALTH WARNING
Drinking alcohol damages the young developing brain
If you are concerned about your alcohol consumption, call XXXX XXX XXX or visit www.XXXXXXXXXX.gov.au

Vino, per l'Irlanda "nuoce gravemente alla salute": allarme dei produttori Ue
Della serie
"La madre dei cretini è sempre incinta"

L'Irlanda potrebbe trascinare gli altri paesi dell'Unione Europea all'obbligo di etichetta "nuoce alla salute" sulle bottiglie degli alcolici, vino compreso. Una iniziativa, quella di Dublino, che preoccupa i produttori di vino italiani, francesi e spagnoli, che temono l'equiparazione degli alcolici alle sigarette e quindi l'introduzione dell'etichetta anche in altri paesi del Nord Europa, dove il consumo di alcool è elevatissimo e le autorità cercano di scoraggiarlo.

Per questo i produttori italiani, in particolare la Coldiretti, parlano di "attacco diretto all'Italia, principale produttore ed esportatore mondiale con oltre 14 miliardi di fatturato, di cui più della metà all'estero".

Promette di intervenire al più presto il vicepremier e ministro degli Esteri Antonio Tajani: "Assurda la decisione dell'Irlanda di introdurre un'etichetta per tutte le bevande alcoliche, incluso il vino italiano, nonostante la contrarietà del parlamento europeo. Scelta che ignora la differenza tra il consumo moderato e l'abuso di alcol. Chiederò l'intervento della Commissione Ue sulla Wto", l'Organizzazione mondiale del commercio.

L'Irlanda aveva già ottenuto il via libera Ue - prima nel 2016 e poi nel 2018 - per misure sempre più stringenti (fiscali e di prezzo) per ridurre i consumi di alcool. Secondo le autorità irlandesi si tratta di una "un'emergenza sanitaria nazionale" e riguarda l'etichettatura, materia delicatissima per il mercato interno: lo scorso Giugno l'Eire ha notificato all'Ue un progetto di legge per apporre sulle bottiglie avvertimenti sui rischi sanitari del consumo di alcol e sul suo "legame diretto con i tumori

Enolex News, foglio di informazione redatto da



Eno Tecno Chimica
Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF
Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)
Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213
e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

