



Anno 7  
Numero 02

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Febbraio 2013

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.

## Novità per vini in esportazione in Cina e Taiwan

### Cina:

L'Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ) di Guangzhou, ufficio locale dell'autorità cinese di supervisione e vigilanza delle merci in entrata e in uscita, ha emanato il 22 gennaio scorso un comunicato relativo alle importazioni ed esportazioni di alcolici che **impone l'obbligo** a tutte le merci della categoria alcolici/distillati di essere accompagnate da un



rapporto  
analitico  
sulla  
presenza  
di  
**ftalati**

(**phthalates**), sostanze impiegate per ammorbidire la plastica e dannose per la salute.

(Fonte UIV)

Il 6 febbraio scorso, si è svolta a Pechino una riunione tra le autorità sanitarie cinesi d'ispezione e quarantena (AQSIQ), e una delegazione UE con la partecipazione di funzionari delle ambasciate di alcuni Stati membri e di Paesi terzi.

Le autorità cinesi (AQSIQ) non richiederebbero che i prodotti importati siano accompagnati da test provanti il contenuto di ftalati, ma sarebbe l'autorità stessa, mediante i suoi uffici locali, a condurre test a campione sul livello dei "plastificanti".

In particolare, nel corso dell'incontro, il responsabile dell'AQSIQ ha rilevato come recenti episodi riguardanti bevande alcoliche (distillati) abbiano aumentato l'allerta dei consumatori circa il livello di sicurezza dei prodotti alimentari e, pertanto, con il Ministero della Salute cinese, avrebbe deciso un periodo di sorveglianza su tali merci. Gli uffici regionali dell'AQSIQ procederebbero, quindi, con controlli a campione sui prodotti alimentari, al fine di acquisire dati per stabilire degli standard nazionali sui limiti di "plastificanti".

Durante i controlli svolti, le autorità cinesi avrebbero verificato, in alcuni prodotti, come distillati, cognac, vino e olio di oliva, alti livelli di ftalati e per questo motivo, alcuni prodotti sono stati trattenuti in porti cinesi, nell'attesa di ulteriori informazioni da parte del Paese di provenienza degli stessi.

Le autorità cinesi hanno specificato che gli esportatori possono fornire certificazioni sul contenuto dei "plastificanti" nei prodotti esportati.

A seguito dell'incontro, la Direzione generale Commercio della Commissione europea ha inviato una lettera alle autorità cinesi, evidenziando come le nuove misure introdotte obbligherebbero gli importatori – al fine di non vedere bloccate le loro merci – a presentare una relazione che confermi che il livello di ftalati nei vini rientri entro determinati limiti.

In tale documento è stato, inoltre, evidenziato che la misura doveva essere notificata all'OMC, al fine di consentire agli operatori di adeguarsi alle nuove richieste.

La Commissione ha sottolineato, ancora, con forza che le bevande alcoliche, il vino e l'olio d'oliva prodotti nell'Unione Europea, sono soggetti a norme specifiche, che accertano la sicurezza dei prodotti. Tali norme, contenute nel regolamento 10/2011 (riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), sono compatibili con i requisiti richiesti dalla Cina.

Inoltre, ha ribadito la Commissione europea, in Europa, negli ultimi 10 anni, non sono mai stati registrati livelli eccessivi di ftalati nelle bevande alcoliche, vini e olio di oliva, prodotti in ambito comunitario e, allo stato attuale, le autorità cinesi non hanno fornito alcuna prova che dimostri che le esportazioni UE non siano conformi alla legge cinese.

Per tali ragioni, le autorità europee hanno richiesto la sospensione immediata di tali misure e preteso chiarimenti aggiuntivi sulle reali motivazioni che giustificerebbero un tale atteggiamento.

Ricordiamo agli esportatori che il

### Laboratorio Eno Tecno Chimica

è attrezzato per effettuare le analisi degli ftalati e, per ogni chiarimento, è a disposizione della Clientela.

### Taiwan:

I vini in esportazione per Taiwan dovranno essere accompagnati, oltre che dal certificato di analisi anche da : "ALCOHOL HEALTH STANDARD CERTIFICATE FOR EXPORTATION TO TAIWAN".

Questo documento, in un format specifico e da noi rilasciato, prevede, oltre al valore della SO<sub>2</sub>, anche la determinazione del piombo e dell'alcool metilico.

Anche qui abbiamo cercato di limitare al massimo l'inevitabile aumento del prezzo della documentazione. Contattateci.

## Nuovo indirizzo Ufficio Repressione Frodi ICQRF



L'Ufficio ICQRF di Pescara comunica il nuovo indirizzo della sede del suddetto Ispettorato.

Questo indirizzo dovrà essere usato a partire dal 1 Marzo p.v.- per tutte le comunicazioni di legge, compreso sui documenti di accompagnamento.

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.085-816193 e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

"Qualità controllata e garantita"

E' possibile che nella prima settimana del mese di Marzo si possono verificare dei disguidi pertanto è bene avere la conferma delle comunicazioni inviate.

Il nuovo indirizzo è:

**ISPETTORATO CENTRALE CONTROLLO  
QUALITA' REPRESSIONI FRODI - I.C.Q.R.F.-  
Piazza Vittoria Colonna, sn (Staz.Portanuova)  
65127 PESCARA (PE)  
Tel. centralino 085-298145 - 299291  
Fax centralino 085-27946**

### **Circolare ministeriale del 21-01-13 relativa ai documenti di accompagnamento**

Riportiamo la suddetta circolare.

...omissis..

Si fa riferimento alla nota prot. n°17213 del 20 dicembre u.s. di questo Ispettorato concernente l'applicazione, a partire dal 1° gennaio 2013, degli articoli 24, paragrafo 1, lettera b), e 31 del Reg. (CE) n. 436/2009 (così come innovati, rispettivamente, dall'art. 2, punto n. 3) e n. 7), del Reg. (UE) n. 314/2012).

Al riguardo, la competente Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea del Dipartimento delle politiche europee e internazionali ha comunicato a questo Ispettorato di aver rappresentato ai Servizi della Commissione UE che la compilazione del campo del documento di accompagnamento per l'indicazione dell'attestazione di cui al richiamato articolo 31, possa essere considerata come facoltativa nel caso in cui la spedizione riguardi esclusivamente prodotti confezionati circolanti all'interno del territorio dell'Unione europea.

Inoltre nella nota richiamata, la citata Direzione generale ha espresso l'avviso che, nelle more del parere che verrà fornito dalla Commissione UE, la compilazione del documento di accompagnamento dei prodotti confezionati potrà avvenire, fin d'ora, senza riportare le indicazioni previste a norma del richiamato articolo 31.

Quanto sopra si comunica a precisazione delle indicazioni fornite con la circolare prot. n. 17213 del 20 dicembre 2012, citata in premessa.

Si prega di dare ampia diffusione della presente al personale interessato.

Il Direttore Generale  
(Emilio Gatto)



### **Il Carbammato di etile nei vini**

L'etilcarbammato (EC, o carbammato di etile) è un composto che può essere naturalmente presente nei cibi e nelle bevande fermentati, come liquori, vini, birre, pane, salsa di soia e yogurt.

Pertanto, la principale fonte dell'esposizione umana all'etilcarbammato attraverso la dieta è il consumo di cibi e bevande fermentati, per esempio in conseguenza della formazione indesiderata di questa sostanza durante il processo di fermentazione, distillazione o durante la conservazione in magazzino.

#### **L'etilcarbammato nei vini**

Nei vini l'etilcarbammato si forma spontaneamente per reazione tra l'urea (un composto azotato) e l'etanolo (cioè, l'alcole etilico).

Tranne il **caso del Canada (30 microgrammi/litro)**, non esistono limiti legali per la presenza di EC nei vini; la Fda (Food and Drug Administration degli Stati Uniti) ha raccomandato un limite volontario di 15 microgrammi/litro nei vini da tavola e 60 per quelli liquorosi.

Sempre la Fda ha prodotto un manuale di prevenzione per la limitazione della produzione dell'etilcarbammato nei vini,

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.085-816193 e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**"Qualità controllata e garantita"**

molto interessante, scritto da due ricercatori dell'università di Davis, in California.

La Fda consiglia le seguenti azioni preventive per la riduzione dell'EC nei vini:

- il controllo delle concimazioni azotate della vite (anche se non tutti gli autori sono d'accordo su questo punto). Le eccessive concimazioni azotate provocano anche l'aumento della formazione di istamina, altra sostanza dannosa alla salute;
- l'aggiunta di nutrienti azotati nei mosti solo in caso di effettiva carenza (il controllo dell'APA in fermentazione è basilare)
- l'impiego di ceppi adeguati di lieviti e batteri lattici (dal confronto tra vini che hanno fatto o meno la fermentazione malolattica si è visto, infatti, che anche i batteri lattici concorrono alla produzione di etilcarbammato)
- l'uso di ureasi (serve a ridurre la concentrazione di urea prodotta nel corso della fermentazione alcolica; prima che si combini con l'etanolo e formi l'EC)
- il controllo delle condizioni di stoccaggio (ad alte temperature aumenta la produzione di EC).

E' importante, per le esportazioni di vino in Canada, sottoporre i vini a controllo del carbammato di etile per non vedersi rifiutata la partita di vino con notevoli spese di ritorno. Il nostro Laboratorio esegue questa determinazioni in breve tempo e a costo contenuto.

### **Corsi di formazione**

Sono previsti per il mese di Marzo numerosi corsi di formazione ed informazione

<b>5</b>	Formazione del personale HACCP (gratuito per aziende assistite)
<b>6</b>	Le analisi enologiche (corso informativo gratuito 4 ore)
<b>7-8</b>	La cultura del vino Corso per Wine promoter
<b>11-12-13</b>	Cantineri primo livello
<b>14-15-16</b>	Cantineri secondo livello
<b>21-22</b>	Corso di viticoltura generale. La gestione del vigneto
<b>29</b>	Il computer in cantina – Approccio generale e utilizzo di software dedicati

I programmi, i costi e la scheda di iscrizione, sono riportati sul nostro sito [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

