



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 02

E no Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Marzo
2021

Autorizzazioni degli impianti viticoli nel Reg. UE 2020/2220 Regolamento transitorio

Il Reg. 2020/2220, cosiddetto "Regolamento transitorio", introduce tre importanti deroghe nella normativa sulle autorizzazioni degli impianti viticoli:

- ampliamento del periodo di validità delle autorizzazioni;
- eliminazioni delle sanzioni per il mancato impianto dei vigneti;
- allungamento dei tempi per la conversione dei vecchi diritto all'impianto.

Autorizzazioni impianti viticoli

Il Regolamento transitorio introduce anche alcune importanti deroghe alle autorizzazioni agli impianti viticoli. Molti viticoltori hanno ottenuto tali concessioni all'impianto di nuovi vigneti, ma per gli effetti della pandemia non sono riusciti a rispettare gli impegni. Il Regolamento transitorio amplia il periodo di validità delle autorizzazioni che scadono nel corso del 2020, prorogandole fino al 31 dicembre 2021.

Eliminazione delle sanzioni per mancato impianto

La normativa dell'OCM vino sulle autorizzazioni degli impianti viticoli prevede delle sanzioni per i viticoltori che hanno richiesto ed ottenuto le autorizzazioni e poi non hanno eseguito l'impianto. Il Regolamento transitorio prevede che i produttori che detengono autorizzazioni che scadono nel corso del 2020 e non hanno eseguito l'impianto, **non sono oggetto di sanzioni amministrative**, a condizione che informino le Autorità competenti, entro il 28 febbraio 2021, della loro intenzione di non utilizzare le proprie autorizzazioni e di non voler beneficiare della proroga della loro validità.

Conversione dei vecchi diritti all'impianto

Il Regolamento transitorio porta anche un'importante novità sulla validità dei vecchi diritti di impianto dei vigneti: gli Stati membri che hanno consentito ai produttori di presentare richieste di conversione dei diritti di impianto fino al 31 dicembre 2020, non ancora utilizzati, sono autorizzati a prorogare il termine per la presentazione di tali richieste al 31 dicembre 2022.

L'ultima data per la validità di tali autorizzazioni convertite viene adattata di conseguenza e, pertanto, si conclude al più tardi entro il 31 dicembre 2025.

In altre parole, i viticoltori in possesso dei vecchi diritti di impianto possono convertire tali diritti in autorizzazioni entro il 31 dicembre 2022 e le autorizzazioni, così ottenute, hanno validità fino al 31 dicembre 2025, quindi gli impianti di vigneto possono essere effettuati entro il 31 dicembre 2025.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

La chiarifica dei vini Quali sono gli obiettivi

- Migliorare l'aspetto visivo dei vini (colore, limpidezza) ed anche gustativo (eliminazione di tannini astringenti, amari, ecc)
- Stabilizzazione : rendere stabili nel tempo i caratteri visivi e gustativi dei vini

Chiarificanti :

- Gelatine
- Albumina
- Colla di pesce
- Caseina
- PVPP
- Derivati di lieviti
- Derivati del carbone

Stabilizzanti :

- Bentonite
- Gomma arabica
- Acido metatartrico
- Mannoproteine
- CMC
- Anidride solforosa

Modalità di utilizzo di alcuni chiarificanti per uso enologico

PolivinilPoliPirrolidone – PVPP

Che cosa è:

Prodotto di sintesi che si ottiene dalla polimerizzazione del vinil pirrolidone in presenza di basi forti

•E' un prodotto insolubile in acqua e in soluzione idroalcolica.

Cosa fa nel vino

Ha la capacità di adsorbire catechine, leucoantociani, acidi cinnamici ossidabili, chinoni e tannini.

Grazie alla sua totale insolubilità precipita nel vino permettendo l'allontanamento dei fenoli adsorbiti.

- Viene usato prevalentemente nei vini bianchi per prevenire i fenomeni ossidativi.
- Il trattamento con PVPP attenua il sapore amaro di alcuni vini.

Come si usa

•Dosaggio: dose mediamente applicata 20-50 g/hl dose massima ammessa 80 g/hl

Disperdere in acqua (1:4 - 5) almeno mezz'ora prima del trattamento e introdurre nel mosto nel modo più omogeneo possibile

Mantenere in sospensione per almeno ½ ora operando un rimontaggio al chiuso o con agitatore elettrico

Lasciare decantare e separare con travaso o filtrazione.

Può essere impiegato anche in filtrazione ad alluvionaggio

Bentonite

Dal punto di vista enologico esistono tre tipologie di bentoniti:

- Bentoniti sodiche, nelle quali il sodio rappresenta il catione maggiormente scambiabile
- Bentoniti calciche, nelle quali il calcio è il catione maggiormente scambiabile
- Bentoniti attivate, si tratta di bentoniti calciche attivate al sodio attraverso un trattamento al carbonato di sodio

Il trattamento alla bentonite è il solo mezzo di prevenzione attualmente disponibile per la stabilizzazione dei vini nei confronti della casse proteica

Protocollo del test a caldo

a. Misurare la torbidità del vino : se > 2 NTU, filtrare il vino (polietersulfone) : (turb1)

b. Scaldare il vino in bagnomaria termostatoa 80°C per 30 minuti

c. Lasciare raffreddare per 45 minuti a temperatura ambiente. d.

Misurare nuovamente la torbidità del vino : (turb2)

Se tempo di raffreddamento abbreviato (passaggio della provetta sotto acqua fredda) :

Rischio di sotto-stima della dose di bentonite (il torbido è inferiore).

Se tempo di raffreddamento superiore a 45 minuti :

Rischio di sovra-stima della dose di bentonite (formazione di un torbido non imputabile alla frazione di proteine termoinstabili).

Comunque, affinché il test sia attendibile e ripetibile, i tempi e modi vanno standardizzati

Enolex News, foglio di informazione redatto da

E no 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



Conai: le nuove linee guida sull'etichettatura ambientale degli imballaggi

Il CONAI ha pubblicato le linee guida sull'etichettatura ambientale degli imballaggi

Il documento CONAI vuole essere uno strumento di aiuto per le Aziende nell'ottemperare ai nuovi obblighi in materia di etichettatura ambientale derivanti dall'approvazione del Decreto legislativo n. 116 del 2020, che ha modificato il Codice dell'Ambiente riguardo le informazioni obbligatorie che devono essere riportate sugli imballaggi, vetro incluso.



Infatti, l'articolo 3, comma 3, lettera c), del citato d.lgs. ha modificato il comma 5 dell'articolo 219 del richiamato Codice dell'Ambiente (Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152).

La formulazione attuale è:

"Tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili e in conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la

raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulla destinazione finale degli imballaggi. I produttori hanno, altresì l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione".

Ne consegue che – a decorrere dal 26 settembre 2020 - tutti gli imballaggi devono riportare le informazioni relative alla natura del materiale, sulla base delle indicazioni fornite dalla decisione 97/129/CE della Commissione (Allegato 1), e, quando sono destinati al consumatore finale, anche le informazioni relative al corretto smaltimento/raccolta differenziata.

Poiché l'articolo 261, comma 3, del Codice dell'Ambiente dispone che la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemiladuecento euro a quarantamila euro si applica "a chiunque immette nel mercato interno imballaggi privi dei requisiti di cui all'articolo 219, comma 5",

l'obbligo ricade non solo sui produttori degli imballaggi ma anche sugli utilizzatori: questi ultimi, infatti, sono i soggetti che materialmente immettono l'imballaggio nel mercato, in particolare, per gli imballaggi destinati al consumatore finale.

Tale novità legislativa ha generato alcune criticità: fra tutte spicca quella relativa all'entrata in vigore del nuovo obbligo, **non prevedendo la norma alcun periodo transitorio, né di esaurimento/smaltimento delle scorte dei prodotti in magazzino.**

Non è escluso che possa intervenire a breve un decreto correttivo.

Fonte: www.federvini.it/news-cat/2868-conai-ecco-le-nuove-linee-guida-sull%E2%80%99etichettatura-ambientale-degli-imballaggi

In ultima analisi, tale normativa prevede l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione. Come indicato da Conai, le informazioni possono essere riportate sull'imballaggio di presentazione (etichetta della bottiglia). In tal caso, il codice identificativo del tappo di sughero sarà apposto dall'azienda che etichetta la bottiglia. Tale codice sarà fornito dai suggerifici.

Per i vini generici in arrivo i tagli delle rese

Il Mipaaf sta lavorando al provvedimento che definisce le aree vitate dove è ammessa una resa di uva per ettaro pari o inferiore a 40 tonnellate per la produzione di vini generici, in deroga a quanto disposto dal Testo unico sulla vite e il vino.

Tale provvedimento, ancora al suo stato embrionale, renderà operativa la diminuzione della resa massima di uva ad ettaro nelle unità iscritte a schedario e diverse da quelle rivendicate per produrre vini a dop e a igp, così come imposto dall'art. 8, comma 10-bis della legge 238/2016 (modificato dal decreto Rilancio nel maggio 2020).

La diminuzione della resa si inserisce nella logica di rilanciare il settore agroalimentare tenendo conto del calo dei consumi.

Il Testo unico del vino fissa la resa massima a 500 quintali.

Il decreto Rilancio la riduce a 300, affidando al Mipaaf la possibilità di identificare una lista di aree vocate alle quali si applica la deroga per portare la resa massima fino a 400 quintali per ettaro.

La bozza di decreto, che è in via di discussione, stabilisce quanto segue:

Le aree vitate dove è ammessa la deroga sono individuate a livello di comune ed elencate in un apposito allegato al decreto in via di predisposizione

Per l'individuazione delle rese medie comunali superiori alla soglia massima di 300 quintali per ettaro, sono state prese in considerazione le dichiarazioni di vendemmia presentate negli ultimi 5 anni, escludendo la campagna con la resa più alta e quella con la resa più bassa;

L'allegato contenente l'elenco dei comuni dove si applica la deroga è aggiornato con cadenza quinquennale dal Ministero a seguito delle richieste delle regioni e delle province autonome;

Il mancato rispetto delle rese massime per i vini generici stabilito nel decreto Rilancio e precisato, per quanto riguarda le deroghe, nel provvedimento ministeriale, comporta l'applicazione delle sanzioni previste nella legge 238/2016;

Il decreto ministeriale in via di emanazione entra in applicazione a partire dalla **campagna vitivinicola 2021-2022**

Il Glutazione

Il glutatione (L-g-glutamyl-cisteinil-glicina) è un tripeptide formato da tre unità aminoacidiche: l'acido glutammico, la cisteina e la glicina. Generalmente si trova in equilibrio tra la forma ridotta (GSH) e quella ossidata come Bisolfuro (GSSG).

E' presente in piante ed alimenti, in diversi frutti, tra cui l'uva.

E', però, un componente molto delicato e può subire drastici cali quantitativi in ragione di pratiche in campo ma anche operazioni di cantina come pressatura e chiarifica.

In campo sarà necessario mantenere un livello ottimale di concentrazione azotata nell'acino e cercare di ridurre i trattamenti rameici.

Esso è in grado di ridurre le forme chinoniche formatesi dall'ossidazione enzimatica dei fenoli nel mosto (PPO).

Il tripeptide, quindi, è in grado di prevenire la formazione di imbrunimenti nei mosti.

Il processo chimico con cui il GSH interviene nei fenomeni di ossidazione dei composti fenolici, prevede la riduzione dei chinoni ad orto-fenoli 2-tiosostituiti e la riduzione del perossido d'idrogeno ad acqua e la conseguente formazione di disolfuri.

Nel mosto-vino, il glutatione non è il solo protagonista, compaiono altri composti tiolici quali cisteina, tioli alifatici responsabili delle note aromatiche in molti vini, ed infine i mercaptani, responsabili di aromi maleodoranti e quindi da evitare la loro comparsa.

E' dimostrato che l'utilizzo di glutatione possa migliorare la gradevolezza dei profili aromatici dei vini bianchi, mantenendo sostanze gradevoli con aromi agrumati quali il pompelmo, che rappresentano le caratteristiche note fruttate di un vino fresco. Utilizzando prodotti che contengono il glutatione, le sostanze indesiderate diminuiscono, mentre quelle caratterizzanti il Sauvignon vengono esaltate.

Gli studi effettuati hanno dimostrato che, nel periodo di maturazione del vino, l'aggiunta di 10 mg/l di glutatione permette la permanenza del gusto fruttato nei vini bianchi ed il loro utilizzo fino a tre anni di età, mentre nei vini rossi l'introduzione di 20 mg/l ne diminuisce fortemente l'ossidazione, fattore deleterio di invecchiamento.

Il nostro laboratorio determina il contenuto di glutatione nei mosti e vini.

