



Anno 6  
Numero 02

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



Marzo 2012

**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.

## Obblighi di comunicazioni annuali di cui alla legge 70/94 per il 2012

### IL MUD



Sul supplemento ordinario n. 283 della Gazzetta Ufficiale n. 303 del 30 dicembre 2011 è stato pubblicato il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri "Approvazione del modello unico di dichiarazione ambientale

per l'anno 2012".

Il modello di cui al decreto sarà utilizzato per le dichiarazioni da presentare, **entro il 30 aprile 2012**, con riferimento all'anno 2011, da parte dei soggetti interessati che sono così individuati:

- Comuni o loro Unioni e/o Consorzi e Comunità Montane
- Produttori di AEE e Sistemi Collettivi di Finanziamento
- CONAI o altri soggetti di cui all'articolo 221, comma 3, lettere a) e c),
- Soggetti che effettuano le attività di trattamento dei veicoli fuori uso e dei relativi componenti e materiali.

Il Modello Unico di Dichiarazione ambientale è quindi articolato in 4 comunicazioni:

1. Comunicazione Rifiuti Urbani, Assimilati e raccolti in convenzione
2. Comunicazione Imballaggi
3. Comunicazione Produttori di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche
4. Comunicazione Veicoli Fuori Uso

### Dichiarazione SISTRI

I produttori iniziali di rifiuti e le imprese e gli enti che effettuano operazioni di recupero e di smaltimento dei rifiuti, che erano tenuti alla presentazione del modello unico di dichiarazione ambientale di cui alla legge 25 gennaio 1994 n. 70, dovranno comunicare, come prevede il D.M. Ambiente 52/ 2011, i dati relativi ai rifiuti prodotti e smaltiti dal 1 gennaio al 31 dicembre 2011 **entro il 30 aprile 2012**. La presentazione della dichiarazione SISTRI è, al momento, disciplinata dalla circolare del Ministero dell'Ambiente n. 6774 del 2 marzo 2011 che prevede che possa essere effettuata:

• compilando e trasmettendo alla Camera di Commercio, con le modalità utilizzate per la presentazione del MUD (quindi via telematica o con spedizione cartacea o magnetica) le schede del capitolo 1 - Rifiuti del DPCM 27 aprile 2010, previo pagamento del diritto di segreteria.

• compilando i modelli disponibili sul sito <http://www.sistri.it>

Il Decreto inoltre stabilisce che, per quanto riguarda il 2012, le imprese, dovranno presentare entro 6 mesi dall'entrata in vigore del SISTRI, per ciascuna categoria di soggetti tenuti, la dichiarazione SISTRI MUD, con le medesime modalità, per il periodo antecedente l'entrata in vigore.

## Ancora sulle certificazioni dei Vini atti a dare DOC

Riprendiamo l'argomento già affrontato sul numero di Gennaio.

Ribadiamo la necessità, per le Aziende che richiedono la certificazione, di voler eseguire preventivamente un controllo sui vini oggetto di prelievo per non vedersi respingere la partita di vino come NON IDONEA.



Ribadiamo che la non idoneità nella fase dell'esame chimico-fisico preclude la possibilità al successivo passaggio organolettico da parte della commissione di assaggio.

I valori devono essere

intesi come "vini pronti al consumo".

I valori da controllare sono i seguenti:

- titolo alcolometrico totale ed effettivo
- gli zuccheri totali **espressi in fruttosio e glucosio** (incluso il saccarosio nel caso dei vini frizzanti e spumanti)
- l'acidità totale
- estratto secco non riduttore
- l'acidità volatile
- l'anidride solforosa totale (diossido di zolfo)

L'acidità volatile e l'anidride solforosa (diossido di zolfo) non sono parametri previsti nei disciplinari di produzione dei vini a DOC, per cui si deve porre attenzione a non superare i limiti di legge.

#### • Anidride Solforosa

Il REG 606/09 ha modificato il tenore massimo ammesso di anidride solforosa (totale) ... "nei prodotti al momento dell'immissione al consumo umano diretto".

La precisazione .."al momento dell'immissione in consumo..." sta a significare che non sono prese in considerazione le fasi che precedono, durante la produzione. Questi i nuovi limiti massimi consentiti, (tra parentesi il precedente limite).

#### TENORE DI SOLFOROSA NEI VINI

150 mg/l per i vini rossi (160)

200 mg/l per i vini bianchi e rosati (210).

In deroga, per i vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, il tenore massimo di anidride solforosa è innalzato a:

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"

200 mg/l per i vini rossi (210);  
 250 mg/l per i vini bianchi e rosati (260)  
 - **TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI LIQUOROSI**  
 150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l (idem  
 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.  
 (idem)  
 - **TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI**  
 185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità  
 (idem)  
 235 mg/l per gli altri vini spumanti (idem).

#### LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ACIDITÀ VOLATILE DEI VINI

1. Il tenore di acidità volatile non può essere superiore a:  
 a) 18 milliequivalenti/l per i mosti di uve parzialmente fermentati (pari a 1,08 grammi/l di acido acetico);  
 b) 18 milliequivalenti/l (pari a 1,08 grammi/l di acido acetico) per i vini bianchi e rosati o  
 c) 20 milliequivalenti/l (pari a 1,20 grammi/l di acido acetico) per i vini rossi.

2. I tenori di cui al punto 1 sono validi:  
 a) per i prodotti ottenuti da uve raccolte nella Comunità, nella fase della produzione e in tutte le fasi di commercializzazione;  
 b) per i mosti di uve parzialmente fermentati e per i vini originari di paesi terzi, in tutte le fasi successive alla loro entrata nel territorio geografico della Comunità.  
 3. Possono essere previste deroghe al punto 1: sul nostro sito è presente l'elenco ministeriale dei vini in deroga.

#### Considerazioni sull'Estratto non riduttore

La risoluzione OIV/ENO 387/2009 ha chiarito il metodo di calcolo dell'Estratto Non Riduttore inserendo la seguente note al metodo OIV-MA-AS2-03B:  
 "Calcolare l'estratto secco totale tenendo conto separatamente delle quantità di glucosio e di fruttosio e della quantità di saccarosio" cioè:  
 Estratto Non Riduttore = Estratto secco totale - Zuccheri riduttori (Glucosio + fruttosio) - saccarosio.

*Il nostro Laboratorio, come sempre, è disponibile per consigli e chiarimenti e sul nostro sito è presente una tabella dei limiti previsti per i vini DOC abruzzesi.*

#### Certificati di origine, libero consumo e certificati di igiene per vini in esportazione

Come già specificato sulla nostra circolare del 10/05/2010, la competenza per il rilascio dei certificati di origine e di libera vendita relativi alle spedizioni di vini all'estero, ove richiesti, è di **pertinenza esclusiva delle rispettive Camere di Commercio** come da Prot. 0075361 del 26/08/2009 del Ministero dello Sviluppo Economico e Circolare di recepimento di Unioncamere.

Per ottenere tale certificato, da allegare al nostro certificato di analisi, le Aziende dovranno recarsi presso gli sportelli Ufficio Commercio/Certificazione Estero Camere di Commercio con i documenti di trasporto o con le fatture relative alla merce in spedizione e compilare la specifica richiesta.

La pratica può essere espletata da noi per Vostro conto; in questo caso è richiesta obbligatoriamente una scrittura privata non autenticata ma depositata in originale presso l'Ufficio Certificazione Estero della Camera di Commercio di Chieti (con cui ci darete Procura specifica per richiedere in nome e per conto Vostro il rilascio dei documenti a Voi necessari). Se interessati, contattare il Laboratorio per definire aspetti burocratici ed economici.

#### Spedizioni Brasile:

Per le spedizioni in Brasile il nostro Laboratorio rilascia il previsto ANEXO VIII con i risultati analitici. La Ditta esportatrice deve recarsi con tale nostro documento e con le fatture presso la Camera di Commercio di pertinenza la quale apporrà, nell'apposito riquadro, la certificazione di origine.

#### Spedizioni Cina:

Tale Stato, richiede:

1. certificato di analisi rilasciato dal nostro laboratorio
2. certificato di origine rilasciato da Camera di Commercio
3. certificato di Igiene rilasciato dal SIAN (Ufficio di Igiene)

Si fa presente che alcuni porti doganali cinesi accettano le certificazioni rilasciate dal nostro Laboratorio (Certificato di Origine e Certificato di Igiene), ma **E' ASSOLUTAMENTE NECESSARIO INFORMARSI PREVENTIVAMENTE**, presso l'importatore o la dogana, se i documenti 2 e 3 sono accettati, altrimenti la merce rimane in giacenza presso le dogane.

#### Corsi in programmazione per il mese di Aprile

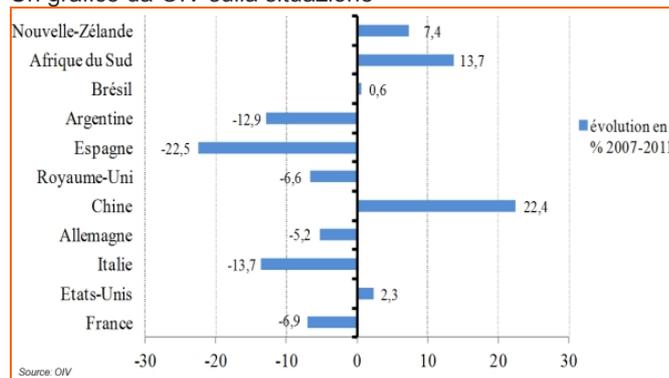
Data	Nome corso	Durata ore
2 Aprile	Legislazione vinicola	8
3-4 Aprile	La corretta gestione del laboratorio enologico di cantina	16

..per info, contattare il nostro Laboratorio

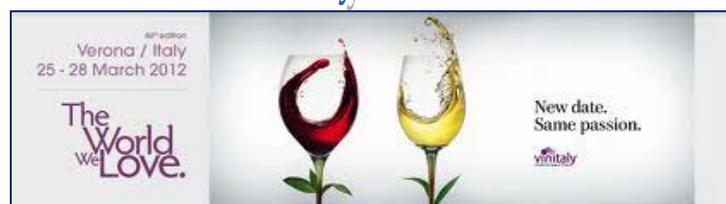
#### I dati mondiali confermano, ottimismo per il futuro del settore vitivinicolo

Il peggio è alle spalle. Questa la valutazione di Federico Castellucci, direttore generale dell'Oiv: "l'industria del vino, a livello mondiale, è in grado di riprendere un trend di crescita, anche se risultati significativamente positivi non saranno immediati".

Un grafico da OIV sulla situazione



Buon Vinitaly a tutti...!!



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"