



Accedi al nostro sito

Anno 9
Numero 03

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Marzo 2015

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.

Norme per l'esportazione e l'etichettatura per esportare vino in Cina

Oltre all'etichetta originale del paese di esportazione, per commercializzare vino in Cina è necessaria un'etichetta posteriore aggiuntiva in caratteri cinesi, normalmente predisposta dall'importatore.

Documenti richiesti

- 5 originali della lista di carico
- 5 originali della fattura proforma, con il timbro e la firma
- un originale del certificato sanitario per la spedizione in corso
- 5 originali dell'etichetta frontale e posteriore
- un originale della traduzione in cinese dell'etichetta frontale
- un originale e una copia della licenza di produzione e la sua traduzione in cinese
- un originale e una copia del certificato sanitario del produttore e la sua traduzione in cinese
- un originale e una copia del processo di produzione del vino e la sua traduzione in cinese (processo produttivo vitivinicolo semplice, con il timbro dell'azienda e la firma di un soggetto autorizzato).

Requisiti dell'etichetta posteriore cinese

Il formato dell'etichetta non può avere un'altezza inferiore ai 10 cm e una larghezza inferiore ai 7 cm; la dimensione dei caratteri cinesi non può essere inferiore ai 2mm; le diciture "peso netto" e "nome del vino" devono essere indicate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non possono essere inferiori ai 4 mm ; sull'etichetta deve essere stampato il codice a barre.

Le indicazioni che devono essere incluse nell'etichetta includono:

- nome del vino in cinese ed inglese (o in italiano)
- tipo di vino (secco, amabile o altre tipologie)
- materia prima: 100% succo d'uva
- regione d'origine
- paese d'origine
- data di scadenza o indicazioni del periodo di longevità garantito
- data di imbottigliamento
- annata
- gradazione alcolica
- condizioni di conservazione
- produttore
- distributore
- indirizzo del distributore
- peso netto.

È preferibile predisporre l'etichetta posteriore secondo un modello reso disponibile dalle autorità doganali cinesi.

Non è più prevista la procedura di approvazione dell'etichetta da parte della Chinese Inspection and Quarantine Bureau (CIQ), che tuttavia procede ancora ad effettuare l'ispezione di qualità del prodotto.

Ispezione di qualità e certificato di autorizzazione

L'ispezione di qualità e la dichiarazione doganale sono condotte simultaneamente. Le merci saranno rilasciate dalla Dogana in seguito all'emissione del certificato di autorizzazione da parte del CIQ. Le merci devono anche essere sottoposte ad ispezione a campione del CIQ, effettuata per ogni spedizione ricevuta.

Le tasse dovute al CIQ includono:

- l'esame dei documenti relativi alle merci, incluso il certificato sanitario,
- il certificato di origine, il certificato di qualità, ecc. emessi dal paese esportatore
- la verifica che l'imballaggio sia conforme agli standard ammessi
- la verifica che le merci abbiano seguito tutte le procedure formali per la registrazione in Cina
- l'ispezione a campione.

Per verificare che le merci siano in conformità con gli standard sanitari della RPC previsti per l'importazione di vino, per ogni spedizione sono selezionate cinque bottiglie per ciascuna etichetta. L'intero processo di ispezione richiede circa una settimana.

Certificati

Sono indispensabili certificato analisi e certificato sanitario rilasciati



da un laboratorio accreditato (Eno Tecno Chimica) che attesti che nel Paese di origine sono state fatte analisi microbiologiche e fisico-chimiche.

Le autorità cinesi accettano i certificati rilasciati da

un laboratorio accreditato nel Paese d'origine della merce.

Il nostro Laboratorio rilascia tali documenti in lingua italiana, inglese e cinese

Le informazioni richieste in cinese o in inglese e devono avere il seguente contenuto minimo:

- Data delle analisi
- Nome, indirizzo e timbro del laboratorio che ha effettuato le analisi
- Nome, il nome commerciale e la descrizione dei campioni e delle loro caratteristiche, tra cui numeri di lotto, se del caso
- Metodi di prova e livelli massimi consentiti
- Risultati delle analisi chimico-fisiche
- Risultati dei test microbiologici, se del caso
- Determinazione degli ftalati
- Nome e firma del funzionario responsabile del laboratorio accreditato.

Sarà presentato al Vinitaly il Testo Unico del vino

Il Testo Unico del vino sarà presentato dal ministro Maurizio Martina a Vinitaly: gli obiettivi del provvedimento mirano alla semplificazione e all'armonizzazione delle attività di certificazione e controllo. Un tema caldo per i produttori che da tempo lamentano un eccesso di controlli, (ci sono una ventina di organismi deputati) per lo più vessatori.

«Non vogliamo che si rinunci ai controlli – sottolinea Boscaini presidente di Federvini – ma che non si susseguano a 20 giorni di distanza e sulle stesse cose intralciando, fra l'altro, l'attività d'impresa».

La bozza del Testo Unico prevede che i controllori operanti su una Denominazione si coordinino al fine di realizzare un'unica visita ispettiva e condividere i risultati.

Qualità controllata
e garantita

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

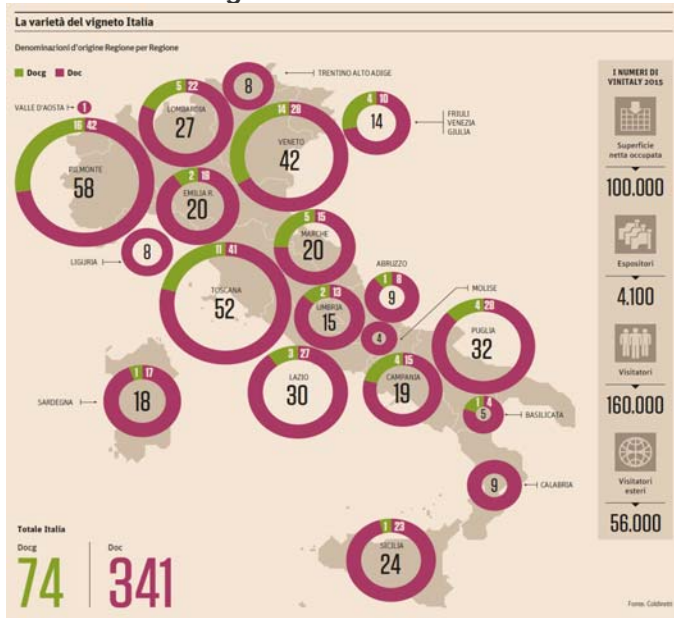
Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

35
anni
1980 - 2015

I numeri del "Vigneto Italia"



- ALIMENTARE - ACCREDIA, 33 ORGANISMI PER CERTIFICARE PRODOTTI DI QUALITA'

Sono 33 gli organismi in possesso del "bollino di controllo" di Accredia, l'Ente unico nazionale di accreditamento, per certificare i prodotti agroalimentari di qualità Dop, Igp e Stg, i vini Doc e Docg e il biologico, per un totale di 45 accreditamenti rilasciati

Di questi ultimi, 12 riguardano il rilascio di certificazioni di produzione biologica, 25 le certificazioni dei prodotti agroalimentari di qualità a marchio Dop, Igp e Stg e 8 la certificazione dei vini ai disciplinari Doc e Docg

Sono dati elaborati da Accredia, l'Ente unico nazionale di accreditamento, in occasione della presentazione del Rapporto Qualivita Ismea 2014, realizzato da Fondazione Qualivita, in collaborazione con Aicig, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche.

In particolare, nei primi dieci mesi del 2014, Accredia, attraverso i suoi ispettori, ha svolto 34 verifiche sugli organismi che rilasciano certificazioni BIO e 36 verifiche sugli organismi che rilasciano certificati DOP, IGP, STG e nel settore vitivinicolo, per un totale di oltre 170 giorni di controlli, che hanno riguardato la documentazione degli organismi e la loro attività sul campo, sia in sede che presso le aziende certificate, dai produttori ai distributori, fino agli importatori dei prodotti a marchio.

Per quanto riguarda le aziende certificate sotto accreditamento, nel 2013 sono state 132.8158, di cui 52.383 quelle del biologico, +5,4% rispetto all'anno precedente (Fonte: dati Sinab 2013) e 80.435 quelle dei prodotti DOP, IGP e STG, in aumento di 204 unità (+0,3%) rispetto al 2012.

REQUISITI INDISPENSABILI DI UN LABORATORIO ACCREDITATO

Solo i Laboratori di prova accreditati sono in grado di fornire al mercato dichiarazioni di conformità affidabili, credibili e accettate a livello internazionale.

ACCREDIA valuta e accerta la loro competenza, applicando i più rigorosi standard di verifica del loro comportamento e monitorando continuamente nel tempo le loro prestazioni.

ACCREDIA sviluppa una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento dei soggetti accreditati, in termini di rispetto delle regole, mantenimento e miglioramento della qualificazione e aderenza all'etica professionale.

I provvedimenti sanzionatori, che vanno dal rafforzamento delle attività di sorveglianza, al blocco delle estensioni di accreditamento, agli obblighi di sospensione o revoca dell'attività

di prova, vengono adottati nei confronti dei soggetti inadempienti agli obblighi di cui alle prescrizioni generali e vengono resi pubblici tramite pubblicazione sul sito web di ACCREDIA e nei registri dei soggetti accreditati.

L'Organismo di Accreditamento, essendo indipendente e rappresentativo di tutte le parti interessate, garantisce gli utenti, attraverso verifiche tecniche periodiche, sulla competenza ed imparzialità dei Laboratori nella effettuazione delle prove Accreditate.

L'accreditamento attesta il livello di qualità del lavoro di un Laboratorio di prova, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze a requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie.

L'accreditamento è pertanto garanzia di:

Imparzialità: rappresentanza di tutte le Parti interessate all'interno del Laboratorio.

Indipendenza: gli auditor e i comitati preposti al rilascio della certificazione/rapporto garantiscono l'assenza di conflitti di interesse con l'organizzazione da certificare.

Correttezza: le norme europee vietano la prestazione di consulenze sia direttamente che attraverso società collegate.

Competenza: l'accreditamento attesta in primo luogo che il personale addetto all'attività di verifica sia culturalmente, tecnicamente e professionalmente qualificato.

Essere conformi ai requisiti richiesti dalla ISO/IEC 17025:2005 significa possedere sia la competenza tecnica richiesta per effettuare le analisi sia un sistema di gestione della qualità, indispensabile per garantire la correttezza del dato analitico e la riferibilità delle misure.

Il sistema di gestione richiamato nella sezione 4 della ISO/IEC 17025:2005 contiene le medesime indicazioni e richiama gli stessi principi previsti nella ISO 9001:2008.

Come si evince, i primi requisiti descritti sono l'**IMPARZIALITÀ** e l'**INDIPENDENZA**. In effetti, mentre risulta quasi scontato il requisito della competenza tecnica e gestionale che un laboratorio deve possedere, possono avvolta risultare compromessi questi primi due requisiti a causa di relazioni interprofessionali che si creano durante il lavoro.

Pertanto diventa imperativo il requisito della **CORRETTEZZA**, ossia l'astensione del Laboratorio a rapporti DIRETTI O INDIRETTI di consulenza, nella fattispecie, di aziende vinicole.

Tali considerazioni non sono puramente accademiche, ma esse hanno una ricaduta pratica nel processo di certificazione dei prodotti.

Il nostro Laboratorio ha deciso di perseguire il sentiero della **CORRETTEZZA** (da cui derivano l'imparzialità e l'indipendenza) limitando drasticamente e volontariamente i rapporti di consulenza professionale.

Un altro aspetto che ha una notevole ricaduta pratica sulle certificazioni dei vini è il concetto di incertezza di misura; argomento già trattato sui precedenti numeri di questo foglio, ma che riprenderemo sul prossimo numero di Enolex News.

BUON VINITALY 2015 A TUTTI

