



Accedi al nostro sito

Anno 14  
Numero 03

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Marzo  
2020

**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.

## COVID-19: come lavorare in sicurezza

I recenti provvedimenti del Governo, al fine di contenere l'isolamento delle persone per limitare il diffondersi dell'epidemia da Coronavirus, pur incentivando il lavoro a distanza e l'utilizzo dei periodi feriali, non hanno bloccato le attività lavorative.

Il nostro laboratorio, facendo parte della filiera produttiva agricola, rientra in questo caso.

I provvedimenti dell'8 e 9 marzo 2020 hanno disposto limitazioni per alcune attività ma consentono gli spostamenti per motivi di lavoro. Dato che molte attività lavorative non possono essere svolte con il lavoro a distanza e prevedono che il personale addetto operi in equipe o a contatto con il pubblico, il datore di lavoro ha l'obbligo di adottare le misure più idonee a contenere il rischio di contagio e, conseguentemente di diffusione del virus.

Portiamo, quindi, a conoscenza dei nostri Clienti e Fornitori quanto segue:

- I contatti professionali diretti nel nostro laboratorio sono evitati quanto più possibile; eventuali urgenze sono da gestire tramite telefono o per appuntamento. Ricordiamo che con l'applicazione WhatsApp è possibile effettuare videochiamate, messaggi vocali ecc..

- E' sempre possibile depositare i campioni al di fuori del portoncino di ingresso o anche direttamente previa distanza di sicurezza (1 metro). L'utilizzo del corriere è una valida alternativa (contattateci per informazioni a riguardo)

I campioni saranno processati in ordine di arrivo nel minor tempo possibile compatibilmente con il turnover deciso internamente.

**Saranno accettate solo le richieste di urgenza fondate**

## Comunicazione Agroqualità a seguito dell'emergenza epidemiologica da COVID-19

### CERTIFICAZIONE DEI VINI A DO SECONDO IL DM 12 MARZO 2020

Omissis..

“ Le attività di prelievo campioni presso le aziende, di esecuzione delle prove e di degustazione, sono temporaneamente sospese. Tuttavia, per permettere alle aziende di operare e di rispondere alle richieste correnti dei clienti, è consentita l'autocertificazione del prodotto, così come previsto dalle Note dell'ICQRF di cui al precedente p.to d, di quantitativi strettamente necessari agli imbottigliamenti fino al 3 aprile (salvo ulteriori proroghe) che dovranno essere comunicati secondo le consuete modalità richiamate al successivo p.to 2.

A tal fine le aziende dovranno inviare alle Segreterie tecniche di riferimento di Agroqualità, la richiesta di prelievo con allegato il modulo di autocertificazione (MPGP9-1), con il quale dichiarano che le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche della partita sono conformi ai requisiti previsti per l'immissione al consumo dal disciplinare di produzione di riferimento e alla normativa vigente. La dichiarazione è resa ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e nella consapevolezza che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Agroqualità provvederà alla verifica documentale del carico e preso atto dell'autocertificazione rilascerà l'idoneità.

L'azienda dovrà conservare 6 aliquote (almeno da 50 cl) della partita oggetto di autocertificazione, in luogo idoneo al mantenimento delle caratteristiche chimico fisico ed organolettiche del prodotto.

Si evidenzia che Agroqualità al termine del periodo emergenziale eseguirà ulteriori controlli sulle partite oggetto di autocertificazione,

anche in base al numero dei lotti e ai volumi di prodotto autocertificati.

2. COMUNICAZIONI Le aziende dovranno continuare ad inviare le movimentazioni di prodotto e gli imbottigliamenti ai fini del controllo e della certificazione previste dal DM 7552 del 2 agosto 2018. 3. PERIODO DI APPLICAZIONE La modalità di autocertificazione definita al precedente p.to 1 sarà in vigore fino al 3 aprile 2020, salvo ulteriori eventuali proroghe dello stato di emergenza. “ Omissis..

Consigliamo di allegare alla autocertificazione idoneo Rapporto di Prova su campione presentato in laboratorio che riporti i parametri previsti per il controllo vini a DO.

## Dal 2020 addio al binomio IMU-TASI

La Legge di Bilancio 2020 con l'art. 1, commi da 738 a 783, ha stabilito l'unificazione delle imposte locali IMU e TASI, mantenendo in vigore le disposizioni relative alla tassa sui rifiuti.

La nuova IMU si applica in tutti i Comuni, ad eccezione del Friuli Venezia Giulia e delle province autonome di Trento e di Bolzano.

Il presupposto per applicare la nuova IMU è il possesso di immobili, ad eccezione del possesso dell'abitazione principale non classificata come A/1, A/8 o A/9. Il possesso è da intendersi come diritto reale di usufrutto, uso, abitazione, enfiteusi e superficie.

La base imponibile si determina applicando i medesimi criteri applicati con la “vecchia IMU”.

Pertanto, per i terreni agricoli, la base imponibile è data dal reddito dominicale rivalutato del 25% e moltiplicato per 135. Per le aree edificabili occorre fare riferimento al valore venale di commercio al 1° gennaio dell'anno d'imposizione o a far data dell'adozione degli strumenti urbanistici.

Per i fabbricati, la base imponibile è costituita dal valore degli immobili, ottenuto applicando all'ammontare delle rendite risultanti in catasto, vigenti al 1° gennaio dell'anno di imposizione, la rivalutazione del 5% e applicando i seguenti moltiplicatori:

Fabbricati classificati nel gruppo catastale A e nelle categorie catastali C/2, C/6 e C/7, con esclusione della categoria catastale A/10	160
Fabbricati classificati nel gruppo catastale B e nelle categorie catastali C/3, C/4 e C/5	140
Fabbricati classificati nella categoria catastale A/10 e D5	80
Fabbricati classificati nella categoria catastale D, esclusi quelli D5	65
Fabbricati classificati nella categoria catastale C/1	55

### Riduzioni

Per i fabbricati, è confermata la riduzione del 50% nel caso di immobili di interesse storico o artistico, per i fabbricati dichiarati inagibili o inabitabili e di fatto non utilizzati, e per le unità immobiliari, fatta eccezione per quelle cosiddette di lusso, concesse in comodato dal soggetto passivo ai parenti in linea retta entro il primo grado che le utilizzano come abitazione principale. L'aliquota di base da applicare per il calcolo dell'IMU varia a seconda della tipologia di immobile e, più nello specifico:

- per gli immobili diversi dall'abitazione principale è pari allo 0,86% e i Comuni possono aumentarla fino all'1,06% o diminuirla fino al totale azzeramento;
- dato che l'IMU incorpora la TASI, dal 2020, l'aliquota di base per i fabbricati rurali ad uso strumentale è pari allo 0,1% (i Comuni possono solo ridurla fino all'azzeramento);

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-996023

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

**LABORATORI DAL 1980**



LAB N° 0438 L

- per i fabbricati costruiti e destinati dall'impresa costruttrice alla vendita ("beni merce"), negli nni 2020 e 2021, l'aliquota di base è pari allo 0,1%, con possibilità, per i Comuni, di aumentarla fino allo 0,25% o diminuirla fino all'azzeramento (a partire dal 2022, tali beni, fino a quando permane la destinazione alla vendita e non sono locati, saranno esenti dall'IMU);
- per le abitazioni locate a canone concordato l'imposta è ridotta al 75%;
- per gli immobili strumentali è prevista la deducibilità dell'IMU dal reddito di impresa e dal reddito derivante dall'esercizio di arti e professioni, mentre l'imposta è indeducibile ai fini IRAP (la deduzione si applica nella misura del 60% per gli anni 2020 e 2021, mentre la deducibilità sarà integrale a partire dal 2022);
- per le unità abitative classificate nelle categorie catastali A/1, A/8 o A/9, l'aliquota di base è stabilita nella misura dello 0,5%, con facoltà per il Comune di aumentarla di 0,1 punti percentuali o di azzerarla completamente.

#### Agevolazioni ed esenzioni per i terreni e le aree fabbricabili

Sono esenti da IMU i terreni agricoli:

- posseduti e condotti da coltivatori diretti e dagli imprenditori agricoli professionali di cui all'art. 1 del D.Lgs. 99/2004, iscritti alla previdenza agricola, comprese le società agricole IAP di cui al comma 3, art. 1, D.Lgs. 99/2004;
- ricadenti nelle zone montane o di collina (art. 15, L. 984/1977);
- ubicati nei comuni delle isole minori (allegato A, L. 448/2001);
- a immutabile destinazione agro-silvo-pastorale e proprietà collettiva indivisibile e inusucapibile.

Non sono considerati fabbricabili ai fini IMU, i terreni posseduti e condotti dai coltivatori diretti e dagli imprenditori agricoli professionali di cui all'articolo 1 del Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99, iscritti nella previdenza agricola, comprese le società agricole di cui all'articolo 1, comma 3, del citato Decreto Legislativo n. 99 del 2004, sui quali persiste l'utilizzazione agro-silvo-pastorale.

L'aliquota di base per i terreni agricoli è pari allo 0,76% e i Comuni, con deliberazione del Consiglio Comunale, possono aumentarla sino all'1,06% o diminuirla fino all'azzeramento.

#### Adempimenti

Il termine per la presentazione della dichiarazione è fissato al 30 giugno dell'anno successivo a quello in cui è iniziato il possesso dell'immobile o sono intervenute variazioni rilevanti per la determinazione dell'imposta.

L'imposta deve essere versata al Comune per l'anno in corso o in due rate di pari importo, con cadenza il 16 giugno e il 16 dicembre, o pagando in un'unica soluzione annuale entro il 16 giugno. Il versamento deve essere eseguito con il modello F24, tramite apposito bollettino postale, oppure utilizzando la piattaforma PagoPA.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

### I due metodi ufficiali per la determinazione della anidride solforosa nei vini

N	Denominazione della prova	Metodo	Principio metodo
1	Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A1 R2018	Distillazione
2	Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A2 R2018	Distillazione
3	Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009	Metodo Ripper Titrimetria

Il metodo n. 3 (Chiamato anche metodo Ripper o metodo rapido) consiste, dopo un trattamento del campione di vino, in una titolazione iodometrica con apprezzamento colorimetrico del punto di viraggio della salda d'amido come indicatore.

Con l'utilizzo del titolatore automatico (utilizzato nel nostro laboratorio) tale punto di viraggio è determinato da un sensore potenziometrico. Questo metodo risente degli interferenti che

variano il segnale elettrico del sensore o influiscono sulla valutazione colorimetrica del punto finale.

#### Metodo 1 e 2 - METODO DE PAUL (RANKINE) -

liberazione della solforosa libera per acidificazione del vino. trascinato per corrente d'aria, fino all'acqua ossigenata che crea l'ossidazione. Valorare con NaOH l'acido formatosi. dopodichè liberare il solforoso combinato tramite lieve ebollizione. Dopo titolare con NaOH, questo è il libero. la somma dei due componenti darà il SO2 totale.

Tale metodo non viene influenzato da interferenti (acido ascorbico, polifenoli ecc.) presenti nei vini in maniera non uniforme.

Il metodo per distillazione è preferibile quando si richiede una maggior precisione per esempio nei vini con basso valore di solfiti (solfiti zero), Il costo dell'analisi è piu' elevato e il tempo dell'analisi è piu' lungo.

#### Considerazioni.

Le differenze analitiche sullo stesso campione, tra i due metodi variano da 5 a 30/40 mg/l di SO2. Tali differenze dipendono, come detto sopra, dalla presenza di interferenti (acido ascorbico, aldeide acetica, polifenoli ecc. Ad esempio su un vino bianco di media gradazione ed estratto (10-11 %vol) vi è una differenza di circa 10-15 mg/l. Sui vini rossi corposi tale differenza arriva anche a 30/35 mg/l.

Poichè la determinazione della SO2 è richiesta anche sulle certificazioni dei vini a DO con metodo Ripper, si consiglia di segnalare in laboratorio di voler procedere con la determinazione della SO2 metodo per distillazione che annulla gli interferenti.

Riportiamo una tabella promemoria dei limiti dell'anidride solforosa in mg/l

TIPO VINO	LIMITI DEL CONVENZIONALE	LIMITI DEL BIO	LIMITI DI VINO LIBERO
Vini rossi con zucchero residuo < 5 g/l	150 mg/l	100 mg/l	90 mg/l
Vini rossi con zucchero residuo > 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l	120 mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo < 5 g/l	200 mg/l	150 mg/l	120 mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo > 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l	150 mg/l
Vini spumanti di qualità	185 mg/l	155 mg/l	111 mg/l

### Il Virus: Il crollo del Pil (e la ripresa)

Ogni giorno che passa in emergenza da Covid-19, il Made in Italy scricchiola e perde energia. Ma c'è di più: se la situazione non si risolve entro l'anno, l'Italia vedrebbe un'azienda su 10 a rischio fallimento. A dirlo è l'agenzia di rating Cerved Rating Agency, nello studio Impact of the Coronavirus on the Italian non-financial corporates. A fare maggiormente le spese di questo clima di emergenza sono tre settori chiave: il manifatturiero tessile, i trasporti e il turismo. E le conseguenze del contagio sono già evidenti: rallentamenti nella produzione, chiusure temporanee forzate, calo dei margini.

#### Food e vino in bilico

Parlando di vendite oltreconfine, un'altra vittima rischia di essere il made in Italy nell'agroalimentare. Una stima di Coldiretti su dati Istat ha rilevato un calo dell'11,9% delle esportazioni di prodotti italiani in Cina solo nel gennaio 2020, ribaltando il trend di crescita che aveva raggiunto il suo apice nel 2019: vendite record di 460 milioni di euro, con 140 milioni di euro in arrivo solo dalle esportazioni di vino. Nonostante il suo peso, e le sue prospettive di crescita, la Cina incide in maniera ancora marginale sull'export del marchio italiano.

#### Considerazioni personali:

Essendo il vino, per sua natura, vettore di socializzazione e ottimismo, alla fine del tunnel, ci sarà una ripresa velocissima ed esponenziale di tutto il settore enologico.

**RESISTIAMO, E PREPARIAMOCI TUTTI AD UNA NUOVA ERA.**

**Andrà tutto bene..!**

Enolox 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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)



**LABORATORI DAL 1980**