



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 16
Numero 03

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Maggio 2022

NOTA INFORMATIVA: TAGLIO IGT AL 15%

“ Si comunica che è stato approvato in Parlamento, in data 24/03/2022, l'emendamento sul Testo Unico che modifica l'art.38 e che introduce un nuovo paragrafo circa la possibilità di effettuare l'assemblaggio per i vini a IGP anche con vini ottenuti da uve raccolte fuori zona (fino a un max del 15%), come pratica successiva alla produzione.

Tale possibilità è consentita:

- nell'ambito della zona di elaborazione della specifica IGP;
- per le operazioni di assemblaggio delle partite o frazioni di partita di “vini finiti” e dei prodotti atti alla rifermentazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti;

Di conseguenza, anche i vini finiti (e i prodotti atti alla rifermentazione per la produzione di vini frizzanti e spumanti) possono provenire da uve raccolte fuori zona per un massimo del 15% ed essere assemblati con vini derivanti da uve della zona di produzione.

Di seguito, il testo dell'emendamento:

“5-bis. Per i vini a IGP, le operazioni di assemblaggio delle partite o delle frazioni di partita di “vini finiti” e dei prodotti atti alla rifermentazione per la produzione di vini frizzanti e spumanti derivanti da uve raccolte fuori zona (massimo 15 per cento) con vini derivanti da uve della zona di produzione (minimo 85 per cento) sono effettuate anche in una fase successiva alla produzione, nell'ambito della zona di elaborazione delimitata nel disciplinare della specifica IGP, tenendo conto delle eventuali deroghe previste nello stesso disciplinare”.

Ricordiamo che il Regolamento UE n. 2021/2117, entrato in vigore a dicembre 2021, aveva rivisto in maniera restrittiva la definizione di “produzione nell'area geografica” per i vini a IGP, lasciando intendere che il 15% di prodotto di un vino IGP, che può legittimamente provenire da una zona geografica diversa dalla zona geografica delimitata, dovesse essere costituito da uve e non anche da mosti d'uva e/o vini.

Tuttavia, lo stesso Regolamento stabilisce che i processi successivi alla produzione possono avvenire al di fuori della zona geografica della singola IGT.

Fonte: *Assoenologi Abruzzo-Molise*

MUD 2022: NUOVO MODELLO E NUOVA SCADENZA

Eccezionalmente viene posticipata dal 30 aprile al 21 maggio 2022 la data entro la quale dovrà essere presentato il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD) per i rifiuti prodotti e gestiti nel 2021.

Se, da un lato, le modalità di presentazione (via telematica o via PEC) e i soggetti obbligati nonché le sanzioni e la struttura del MUD rimangono le stesse dell'anno precedente, dall'altro cambiano il modello adottato e alcune delle informazioni da trasmettere.

CHE COS'È IL MUD?

Il Modello di Dichiarazione Unica Ambientale (MUD) è lo strumento di contabilità ambientale tramite il quale devono essere denunciati, di norma entro il 30 aprile, i rifiuti prodotti dalle attività economiche, i rifiuti raccolti dal Comune e quelli smaltiti, avviati al recupero, trasportati od oggetto di attività di intermediazione nel corso dell'anno che precede la medesima dichiarazione.

QUANDO VA PRESENTATO IL MUD?

Per il 2022, dietro espressa richiesta del Ministero della Transizione Ecologica (MiTE), in collaborazione con l'ISPRA

(Istituto Superiore per la Ricerca e la Protezione Ambientale), il MUD adottato per il 2021 è stato sostituito da un Nuovo Modello, in attuazione della più recente normativa europea.

Il Nuovo Modello MUD è stato approvato con il D.P.C.M. 17 dicembre 2021 e deve essere presentato con le solite modalità (via telematica o via PEC) **entro il 21 maggio 2022:**

QUALI SONO I SOGGETTI INTERESSATI ALLA PRESENTAZIONE DEL MUD?

L'art. 189, commi 3 e 4 del D.Lgs. 152/2006, indica i soggetti, che restano invariati rispetto a quanto previsto per gli anni precedenti, obbligati alla presentazione del MUD:

- chiunque effettua a titolo professionale attività di raccolta e trasporto **rifiuti**;
- commercianti e intermediari di rifiuti senza detenzione;
- imprese ed enti che effettuano operazioni di recupero e smaltimento **rifiuti**;
- imprese ed enti produttori iniziali di **rifiuti** pericolosi;
- imprese ed enti produttori iniziali di **rifiuti** non pericolosi di cui all'art. 184, comma 3, lett. c), d) e g), **D.Lgs. 152/2006** che hanno più di dieci dipendenti;
- Consorzi e i sistemi riconosciuti, istituiti per il recupero e riciclaggio di particolari tipologie di **rifiuti**, a esclusione dei Consorzi e sistemi istituiti per il recupero e riciclaggio dei **rifiuti** di imballaggio che sono tenuti alla compilazione della Comunicazione Imballaggi.

COME VA PRESENTATO IL MUD?

Come per gli anni precedenti, anche per il 2022 le seguenti Comunicazioni devono essere presentate esclusivamente tramite il sito <https://www.mudtelematico.it/>:

Comunicazione rifiuti;
Comunicazione veicoli fuori uso;
Comunicazione Imballaggi (sia sezione consorzi sia sezione gestori rifiuti di imballaggio);
Comunicazione rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Per l'invio telematico i dichiaranti devono essere in possesso di un dispositivo di firma digitale valido al momento dell'invio.

Il file trasmesso per via telematica può recare le dichiarazioni relative a più unità locali afferenti alla stessa CCIAA competente territorialmente, sia appartenenti a un unico soggetto dichiarante che appartenenti a più soggetti dichiaranti.

Si ricorda inoltre che:

la Comunicazione Rifiuti Urbani assimilati e raccolti in convenzione va presentata, esclusivamente via telematica, tramite il sito <https://www.mudcomuni.it/>;

la Comunicazione Produttori di Apparecchiature elettriche ed elettroniche va presentata esclusivamente via telematica, tramite il sito <https://www.registroaee.it/>.

CI SONO SANZIONI?

Rimangono invariate le sanzioni previste sia per ritardo della presentazione del MUD (dopo il 21 maggio 2022 ma comunque entro 60 giorni dalla scadenza) sia per l'omessa, incompleta o inesatta dichiarazione (con maggiorazioni degli importi per i soggetti obbligati alla Comunicazione Veicoli fuori uso e per la Comunicazione produttori AEE per i quali si aggiunge la sospensione dell'autorizzazione per un periodo da 2 a 6 mesi per l'omessa presentazione).

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



Stabilità proteica del vino: cosa significa e perché è importante

Le proteine che si trovano nel vino derivano sia dall'uva stessa, sia dai lieviti, ma anche da alcuni prodotti utilizzati in enologia. Le stesse possono causare delle precipitazioni in bottiglia, dovute alla loro denaturazione seguita da meccanismi di interazione colloidale.

Cause dell'intorbidimento del vino

La parola francese "casse", il cui significato letterale è "rottura", in enologia indica l'intorbidimento del vino.

Esistono diversi fattori che generano questa mancanza di omogeneità nel vino e quindi vengono classificate diverse tipologie di questo fenomeno:

- Casse ferrica (a causa dell'ossidazione degli ioni ferro)
- Casse rameosa o rameica (dovuta all'interazione tra rame e anidride solforosa)
- Casse fosfatica (generata dalla presenza di fosfato ferrico in alte quantità)
- Casse ossidativa (ossidazione del vino con conseguente imbrunimento e maderizzazione)
- Casse proteica (denaturazione spontanea delle proteine con aggregazione e flocculazione)

L'intorbidimento dovuto alle proteine nel vino è un problema che deve essere sempre tenuto in considerazione dall'enologo, il quale dovrà saggiare tramite appositi test di laboratorio il quantitativo corretto di bentonite per evitare il fenomeno, in modo da non trovarsi poi con spiacevoli torbidità nel vino imbottigliato.



La valutazione della stabilità proteica nei vini bianchi è un argomento ancora molto dibattuto in enologia.

Il problema è che i diversi test utilizzabili portano a risultati diversi che quindi devono essere interpretati

al fine di trovare la dose esatta di bentonite a garantire la stabilità senza arrivare all'eccesso, che come è noto comporta un impoverimento del vino

Attualmente non esistono test che diano valori assoluti per la stabilità proteica, ma i risultati sono sempre orientativi.

I più conosciuti test orientativi per controllare la stabilità proteica del vino sono:

1. Bentotest
2. Test a caldo
3. Test del tannino a caldo
4. Test del tannino a freddo (Proteotest)

Fonte: Vason

Il nostro laboratorio esegue la prova di stabilità proteica mediante il "Test a caldo" valutando questo test il più realistico.

Residui di fosetil e acido fosforo in prodotti da agricoltura biologica. Cambia ancora la normativa.

La normativa definisce i residui di fosetil come somma di fosetil e acido fosforoso, anche se la presenza di acido fosforoso nel vegetale non è sempre riferibile all'impiego di fosetil e inoltre le prove analitiche non consentono di definirne con certezza l'origine

Tralasciando pareri e interpretazioni provenienti da più parti e prese di posizione elenchiamo i nuovi limiti di taili composti.

Il nuovo DM del 10 Luglio 2020, per disporre i nuovi limiti ai residui di fosfiti nei prodotti agro alimentari, prende atto delle ricerche scientifiche sui fosfiti svolte negli ultimi anni e delle metodologie

analitiche adottate dai laboratori Italiani accreditati per svolgere analisi sui prodotti da agricoltura biologica.

Il DM definisce i nuovi limiti secondo una casistica articolata:

- per il fosetil-acido etilfosfonico conferma un tenore massimo di 0,01 mg/Kg;
- per l'acido fosforoso fissa un tenore massimo di 0,05 mg/kg, che tuttavia non si applicherà fino al 1 Gennaio 2023, in funzione di deroghe temporanee motivate sia dai potenziali rischi di contaminazione involontaria dovute ad utilizzi pregressi di fosetil o impiego di mezzi tecnici consentiti in bio ma contaminati, sia dalla difficoltà di molti laboratori d'analisi di garantire livelli di quantificazione adeguati.

Il Decreto prevede poi diversi casi particolari per i quali vengono fissati tenori massimi più alti, ad esempio:

- tenore di fosetil/acido etilfosfonico nei vini (0,05 mg/Kg),
- acido fosforoso/fosfonico nelle colture arboree nei primi anni successivi al periodo di conversione o coltivate su terreni vulcanici (quest'ultima casistica di deroga è stata introdotta con un emendamento approvato pochi giorni dopo la pubblicazione del decreto, a testimonianza della complessità della materia e delle casistiche).

Il prodotto non può essere venduto con la certificazione biologica se risulta contaminato con residui di acido fosfonico ed etilfosfonico superiori ai seguenti valori:

		Acido fosforoso/fosfonico		Fosetil o acido etilfosfonico
		Fino al 31/12/2022	Dopo il 31/12/2022	
1	Erbacee	≤0,5 mg/Kg	≤0,05 mg/Kg	≥ 0,01 mg/kg
2	Arboree	≤1 mg/Kg	≤0,05 mg/Kg (possibili deroghe)	≥ 0,01 mg/kg
3	Prodotti Trasformati	I limiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano tenendo conto delle variazioni del tenore di residui di acido fosfonico determinate dalle operazioni di trasformazione e miscelazione		≥ 0,01 mg/kg
4	Prodotti Vitivinicoli			≥ 0,05 mg/kg

Anche dopo il 31/12/2022, per le colture arboree, gli operatori potranno usufruire di ulteriori deroghe motivate. Gli organismi di controllo potranno accettare tenori di acido fosforoso maggiori di 0,05 ppm se i produttori attueranno un piano di monitoraggio analitico dell'acido fosfonico negli impianti arborei. Tale attività di monitoraggio dovrà essere descritta nella relazione ex art. 63 del regolamento (CE) n. 889/2008

Il rame e il vino

Il vino può entrare in contatto con il rame (Cu, un metallo pesante) in svariate fasi. Secondo l'intensità degli interventi di difesa contro la peronospora si ritrovano sulle uve in vendemmia dei contenuti in rame dai 2 ai 10 mg/kg (ca. 5 mg/kg in media, limite di legge 20 mg/kg).

Normalmente queste concentrazioni non disturbano il decorso fermentativo, il lievito inizia a reagire sensibilmente solo sopra i 12 mg/L. La chiarifica dei mosti non comporta una diminuzione del contenuto in rame.

La feccia di decantazione, infatti, riporta valori lievemente più bassi. Il lievito produce una vasta serie di prodotti secondari durante la fermentazione, tra i quali anche l'idrogeno solforato ed altri composti contenenti zolfo che reagiscono con il rame diventando insolubili.

Quindi, in concomitanza con la decantazione delle fecce di lievito, il contenuto in rame nel vino si abbassa notevolmente. Nei vini giovani dopo la fermentazione il rame è presente in tracce, solitamente inferiori a 0,1 mg/L. Questo è un fatto rassicurante, bisogna però ricordare che il vino quasi "necessita" anche di rame durante l'affinamento.

In passato in cantina si utilizzavano materiali in ottone e bronzo (valvole, raccordi, corpi pompa), che rappresentavano una fonte notevole di rame. Non solo, questi materiali cedevano anche altri metalli pesanti come p.e. piombo (soprattutto il bronzo) e col tempo vennero rimpiazzati da metalli più inerti come l'acciaio inossidabile. Nell'enologia moderna, mancando in cantina rilevanti apporti di rame, l'utilizzo del cosiddetto "paiolo o cestello di rame"

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980





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 16
Numero 03

Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Maggio 2022

alla svinatura dei vini rossi dalle vinacce è una pratica quasi necessaria.



Questa pratica è consigliabile preventivamente nel caso di vini suscettibili a note di riduzione. Gli acidi del vino sciogliono una piccola quantità di rame dalla superficie del

cestello, il quale può reagire con eventuale acido solfidrico presente nel vino. Per garantire una buona efficacia del trattamento, la superficie del cestello deve essere pulita con acido citrico, in modo che sia lucida e senza patina. Purtroppo l'efficacia di questo trattamento è poco prevedibile e talvolta troppo blanda. Svinature ripetute invece, possono incrementare il contenuto in rame a livelli anche alti e ossidare fin troppo il vino.

Nel caso di un vino con note di riduzione evidenti, specialmente in fasi di affinamento più avanzate, si consiglia l'aggiunta mirata di sali di rame, potendo così prevedere quasi esattamente l'incremento del suo contenuto. Il prodotto enologico autorizzato in Italia è il solfato di rame (CuSO_4).

L'utilizzo di citrato di rame attualmente non è autorizzato in Italia. L'aggiunta di 0,1 g/hL di CuSO_4 significa un aumento di 0,25 mg/L di rame nel vino. Il limite legale del contenuto è fissato a 1 mg/L di Cu. Tecnicamente si preferisce porre il limite più basso a 0,5 mg/L, dato che contenuti maggiori possono significare pericolo di ossidazione e intorbidamenti (casse rameose). In caso di fabbisogno di rame molto alto, posteriormente sarà necessaria una demetallizzazione con ferrocianuro di potassio.

Questo trattamento può però essere effettuato soltanto da tecnici autorizzati ed è obbligatoria la sua registrazione negli appositi registri di cantina. L'utilizzo di CuSO_4 è da preferire all'arieggiamento con il cestello soprattutto per i vini suscettibili all'ossidazione. In caso di presenza di note di riduzione, il trattamento è più efficace quanto prima lo si effettua.

Vini "chiusi", poco intensi o con leggere note di ridotto, possono essere notevolmente "aperti" o "puliti" con una piccola aggiunta di rame solfato (es. 0,05 - 0,1 g/hL). Queste aggiunte si possono eseguire anche poco prima dell'imbottigliamento, comunque prima dell'ultima filtrazione, in modo da preservare il vino da riduzioni che avvengono sovente anche in bottiglia.

Bisogna considerare che l'aggiunta di rame non è da consigliarsi in tutti i casi ed è da valutare, se e in quale dosaggio effettuarla,

attraverso opportune prove in laboratorio. Alcuni vini reagiscono presentando note amare oppure diminuendo addirittura di intensità o in complessità aromatica, un fatto molto delicato specialmente su Sauvignon e Müller Thurgau.

Le prove sono molto facili da eseguire: si utilizza una soluzione al 0,1 % di CuSO_4 e la si aggiunge in diversi dosaggi a campioni di 100 mL di vino. In questo caso l'aggiunta di 0,1 mL corrisponde a 0,1 g/hL di

CuSO_4 in scala reale. In commercio, in alternativa al CuSO_4 , sono reperibili delle soluzioni facilmente dosabili in cantina (p.e. Desulfin, Ramesol etc.).

Dopo un trattamento è consigliabile l'analisi chimica, in modo da mantenere integra la qualità del vino e tutelare il consumatore finale.

Il nostro laboratorio esegue routinariamente dosaggi e analisi del rame metallico mediante spettrometria in assorbimento atomico in tempi brevi e a costi contenuti.



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980

