



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 17
Numero 03

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Settembre 2023

Acque potabili, importanti novità, Abrogato D.Lgs 31/2001

Si segnala la pubblicazione in GU n. 55 del 6 marzo 2023 del D.Lgs n. 18 del 23/02/2023 "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano".

Le principali novità riguardano sia le responsabilità dei gestori del ciclo idrico integrato e degli altri soggetti interessati quali amministratori di condominio, esercenti di ristoranti, alberghi, centri sportivi, ecc. sia i parametri da monitorare con i rispettivi limiti.

Responsabilità

Viene chiarito che i gestori della rete idrica interna (il proprietario, il titolare, l'amministratore, il direttore o qualsiasi soggetto, anche se delegato o appaltato) devono assicurare il rispetto dei limiti dei parametri elencati nell'allegato I al "punto di utenza" o "punto d'uso" inteso come "il punto di uscita dell'acqua destinata al consumo umano, da cui si può attingere o utilizzare direttamente l'acqua, generalmente identificato nel rubinetto".

Nuovi parametri e limiti

Vengono aumentati i parametri e rivisti i limiti (art. 4). I parametri aggiunti sono: Bisfenolo A, Legionella, Acidi aloacetici (HAAs), Microcistina-LR, PFAS e Uranio.

Analisi del rischio

Viene introdotto un approccio basato sul rischio (art. 6) "implementando un controllo olistico di eventi pericolosi e pericoli di diversa origine e natura". In particolare (art. 5, comma 1, lettera a) i valori limite devono essere rispettati "a) per le acque fornite attraverso una rete di distribuzione, nel punto di consegna, ..., e nel punto di utenza in cui queste fuoriescono dai rubinetti utilizzati per il consumo umano all'interno dei locali pubblici e privati". I piani di sicurezza delle acque vengono, dunque, estesi a tutti gli edifici.

A decorrere dal 21 marzo 2023 è abrogato il D.Lgs 31/2001.

Il testo integrale del DL (in PDF) è disponibile sul nostro sito cliccando [QUI](#)

Il nostro laboratorio si è attivato per tempo al fine di monitorare i nuovi parametri e i nuovi prezzi dei pacchetti analitici

| |
|---------------------------------|
| Colore |
| Odore |
| Sapore |
| Concentrazione ioni idrogeno |
| Conducibilità |
| Torbidità |
| Clorato/Clorito |
| Ammonio |
| Nitriti/Nitrati |
| Alluminio |
| Ferro |
| Conteggio delle colonie a 36 °C |
| Conteggio delle colonie a 22 °C |
| Enterococchi intestinali |
| Batteri coliformi |
| Escherichia coli |
| Cloruro |
| Solfato |
| Sodio |
| Manganese |

Parametri per la valutazione e gestione del rischio di sistemi di distribuzione interni (obbligatorie dal 12-01-2029)

| |
|------------|
| Legionella |
| Piombo |

SULLE RESE PER ETTARO

La Cia che ha chiesto, per la campagna vendemmiale 2023, un innalzamento fino a 40 quintali della resa massima di uva ad ettaro fissata a 30 tonnellate.

Il limite riguarda le uve senza denominazione, vale a dire i vini da tavola bianchi, rossi e rosati.

Fino a qualche anno fa la produzione di questa tipologia di vini era fissata dall'Unione europea sulle 50 tonnellate. Poiché questo innescava un meccanismo utilizzato spesso per mascherare l'eccesso di produzione delle Doc, falsando in un certo senso anche il mercato, tre anni fa c'è stata una riduzione a 40 tonnellate.

L'Ue ha successivamente lasciato alle Regioni la possibilità di scegliere se mantenere la resa sul limite di 40 o ridurre ulteriormente a 30.

L'Abruzzo due anni fa ha deciso di introdurre la limitazione a 30 quintali facendola partire proprio dalla vendemmia 2023. Da qui però la levata di scudi e ora la richiesta di tornare sulle 40 tonnellate. Una richiesta che sembra andare nella direzione contraria a quella intrapresa dalla Regione – che tuttavia ha poi cambiato idea chiedendo al Ministero una deroga, come ricorda anche la Cia – e dal Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo che con la revisione dei disciplinari sta puntando proprio alla riduzione delle rese.

Norme più stringenti in materia di esportazione di prodotti alimentari in Cina Decreti 248 e 249;

Dal 1° gennaio 2022 sono entrate in vigore norme più stringenti in materia di esportazione di prodotti del settore dei prodotti alimentari e bevande verso la Cina continentale che si sostanzian



o nell'obbligatorietà della registrazione e dello stabilimento o produttivo attraverso due diverse procedure alternative in funzione della tipologia di

prodotto esportato (procedura A, per prodotti definiti più a rischio, per i quali è richiesta la necessaria intermediazione da parte delle Autorità nazionali competenti in materia – Ministero della Salute e ASL territoriali e procedura B, cd. semplificata). Nel caso di esportazione di vini e prodotti alcolici più in generale, le aziende interessate dalle nuove disposizioni possono procedere con la procedura semplificata, registrandosi autonomamente sul portale dedicato Single Window, tramite il quale verrà poi rilasciato il codice univoco identificativo dello stabilimento produttivo. I tempi di rilascio del codice non sono immediati.

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



Registrazione del marchio

Al fine di introdurre i prodotti sul mercato della R.P.C., è molto importante procedere alla registrazione del marchio, aspetto molto importante specie in quanto in Cina il sistema di protezione dei diritti di proprietà intellettuale è basato sul principio del "first to file, first to use" (deposito antecedente); ossia, si attribuisce prevalenza alla priorità del deposito della domanda di registrazione, senza riguardo all'eventuale pre-uso (non tutelato) o a registrazioni ottenute in paesi terzi come l'Italia (di per sé giuridicamente irrilevanti nell'ordinamento cinese).

Oltre che alla registrazione del marchio letterale in caratteri latini, si consiglia inoltre la registrazione del marchio figurativo (logo) e del marchio letterale nella versione traslitterata in caratteri cinesi, per ottimizzare la tutela del brand ed evitare che terzi soggetti possano registrare marchi foneticamente simili al vostro.

Sono possibili due strade alternative per la registrazione:

1) Deposito di domanda di registrazione in Cina in base alle leggi nazionali della R.P.C. (iter nazionale) – tale iter non richiede che il marchio sia già stato registrato in Italia;

2) Registrazione di marchio internazionale (presso WIPO) con estensione alla R.P.C. (iter internazionale). Tale iter prevede che sia stato registrato o sia stata depositata domanda di registrazione di un marchio in uno dei paesi membri del Protocollo di Madrid (come l'Italia).

I tempi per la registrazione sono di circa 12-18 mesi; una volta che il marchio sarà approvato, la protezione retroagirà alla data di accettazione del deposito. La durata della protezione è di 10 anni rinnovabili.

In ogni caso, ed a prescindere dall'iter prescelto, sarà fondamentale effettuare una ricerca di anteriorità volta ad escludere l'esistenza di precedenti registrazioni di marchi identici o simili, nelle classi merceologiche di interesse, che risulterebbero ostative alla registrazione. Per maggiori informazioni consultare il sito

<https://sites.google.com/ice.it/guidaexportvino2022/asia/cina/#h.4kqfwp7foo4>

Vendemmia 2023 nel segno della peronospora

Si prevede una vendemmia tra le peggiori dell'ultimo secolo. Attese perdite fino al 50% nel biologico, pesanti i danni nelle regioni del Sud - Puglia, Sicilia, Campania e Basilicata - ed in Emilia Romagna, ma si segnalano danni anche in Piemonte e Liguria. Solo Lombardia e Veneto recuperano posizioni



La misura del Governo - un milione in conto interessi in favore delle aziende danneggiate dal fungo patogeno - è giudicata irrisoria da Cia Agricoltori italiani. Non vogliamo commentare la situazione che è

ben conosciuta nel mondo vitivinicolo.

C'è da fare una sola raccomandazione; mai come quest'anno è necessario sfoderare tutte le conoscenze agronomiche e enologiche per preparare i nuovi vini in maniera impeccabile sfruttando tutte le potenzialità che le uve rimaste posso esprimere.

Il nostro laboratorio, come sempre, è a disposizione per consigli supportando analiticamente tutti i produttori.

Applicazione Agrifoto Monitoraggio

L'Applicazione Agrifoto Monitoraggio nasce con l'obiettivo di agevolare e semplificare i rapporti tra il produttore e l'Amministrazione, nell'ambito della fase amministrativa di follow up prevista dal processo del monitoraggio satellitare.

L'APP Agrifoto Monitoraggio consente al produttore di visualizzare le richieste del back-office in merito alla produzione di

immagini GEOTAG per la risoluzione dei casi dubbi successivi all'attività tecnica di analisi dei marker del monitoraggio.

L'APP fornisce strumenti di navigazione del territorio per accedere alle parcelle agricole, strumenti di visualizzazione degli strati grafici e, in modalità sicura e guidata, fornisce strumenti per scattare foto digitali geo localizzate da inviare al back-office anche in modalità offline in caso di temporanea assenza di copertura di rete.

Sono inoltre garantiti meccanismi di sicurezza per la protezione del software e delle banche dati presenti sul dispositivo mobile, per i dati trasferiti sulla rete dall'applicazione e per impedire/contenere le potenziali contraffazioni delle immagini fotografiche e del ricevitore GNSS

Il produttore può utilizzare le funzioni dell'APP autenticandosi con le proprie credenziali di accesso al SIAN, con SPID o tramite un codice assegnato e comunicato con la richiesta inviata da parte del back office.

L'App Agrifoto Monitoraggio può essere scaricata dagli store dei principali vendor (App Store, Play Store) ed installata sul proprio dispositivo mobile

Per accedere su Agea e modalità di accesso e App dedicata cliccare il link

<https://www.agea.gov.it/portal/page/portal/AGEAPageGroup/Home/AGEA/Appagrifoto>

Maturazione dell'uva: quando vendemmiare?

Scegliere la giusta varietà e coltivare con amore e scienza non basta:

I cambiamenti climatici sono effettivamente una sfida per i viticoltori, in quanto hanno determinato l'innalzarsi delle temperature medie e l'aumento della frequenza dei periodi di stress idrico.

Le temperature più alte determinano un anticipo del periodo di maturazione che porta a variazioni nella composizione dell'uva, in particolare nelle componenti aromatiche.

I parametri più utilizzati per analizzare il grado di maturazione dell'uva, che sono:

Il grado zuccherino

L'acidità, valutata come pH e/o come acidità totale

Il grado zuccherino

È tipicamente espresso in gradi Brix (°Bx), ma anche in Baumè (Bè), gradi Babo (°Babo o Kmw) oppure Oechsle (Oe). Può essere misurato con rifrattometri che misurano la variazione dell'angolo di rifrazione del mosto, o con mostimetri, che misurano la densità.

L'acidità

L'acidità totale viene definita come la somma delle acidità titolabili quando si porta il pH a 7 per addizione di una soluzione alcalina titolata. Ha un ampio range di valori normali, in quanto ciascun vino ha un proprio livello tipico di acidità.

L'acidità totale comprende il complesso degli acidi fissi (tartarico, malico, succinico, lattico, citrico) e volatili (che possono essere allontanati per ebollizione, come l'acido acetico) ed è in genere espressa in meq/L di alcali oppure in g/L di H2SO4 oppure in g/L di acido tartarico. L'acidità tipica dei vini da tavola è in genere compresa tra 3 e 6 g/L di H2SO4 corrispondenti a 4,5 ÷ 9 g/L di acido tartarico.

L'acidità può essere indicata anche dal pH, che è legato alla quantità di acidi liberi presenti. A differenza dell'acidità totale, quindi, rappresenta un indice di acidità reale, perché non tiene conto degli acidi salificati con le basi. Indicativamente, il pH dei mosti varia da 2,8 a 3,6, mentre il pH dei vini varia da 2,8 a 3,8.

Gli indici di maturazione

Due indici di maturazione ampiamente usati sono:

Prodotto tra Gradi Brix e pH al quadrato: questo indice ha valori ottimali tra 220 e 260. Valori più alti dell'indice indicano uve sovrature, mentre valori più bassi indicano uve acerbe.

Rapporto tra gradi Brix e acidità totale espressa in percentuale: l'indice ha valori ottimali tra 30 e 35, ma può variare in relazione al clima e alle varietà.

Buona vendemmia a tutti



Enoex 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

