



Anno 4 - Numero 04

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Aprile 2010

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.

"Qualità controllata e garantita"

La nuova legislazione sulle denominazioni d'origine

Il Consiglio dei Ministri del 12 marzo ha dato il via libera definitivo al decreto legislativo che **rimforma la legge 164/92** in tema di denominazioni d'origine. I principali contenuti del Dlgs riguardano:

- l'introduzione di strumenti di semplificazione amministrativa per gli svariati adempimenti procedurali a carico dei produttori vitivinicoli;
- la promozione di un elevato livello qualitativo e di riconoscibilità dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica;
- la trasparenza e la tutela dei consumatori e delle imprese rispetto ai fenomeni di contraffazione, usurpazione e imitazione;
- la ridefinizione del ruolo del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;
- la revisione del sistema dei controlli e del sistema sanzionatorio, sulla base di criteri di efficacia ed effettiva applicabilità.

Tra le novità anche la regolamentazione più stringente di alcune dizioni e menzioni:

- "classico" si potrà utilizzare per i vini non spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma
- "storico" si potrà utilizzare per i vini spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma
- "riserva" è solo per i vini sottoposti a un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a due anni per i vini rossi, un anno per i vini bianchi e gli spumanti ottenuti con metodo Charmat e tre anni per i vini spumanti con fermentazione naturale.
- "novello" sarà utilizzabile solo per i vini a denominazione d'origine tranquilli e frizzanti prodotti conformemente alla normativa comunitaria e nazionale.



"L'approvazione del nuovo decreto legislativo per la tutela delle DO e IG dei vini, rinnova il quadro normativo del settore vitivinicolo dopo ben 18 anni. È un provvedimento storico che segna un passo importante per consolidare lo sviluppo di una delle principali filiere agroalimentari del nostro Paese." Con queste parole il

Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Luca Zaia commenta l'approvazione, nel Consiglio dei Ministri di oggi, del decreto legislativo di riforma della legge 164/1992.

Il vino è alla ricerca di nuovi mercati e nuove soluzioni per superare la crisi

La crisi economica globale ha colpito, come tutti constatiamo, in maniera dura il settore vitivinicolo. Abituato a crogiolarsi tra guide ed elite, oggi il mercato del vino deve inventarsi nuove formule commerciali e di marketing. Secondo una indagine Iri-Infoscan perdono clienti le enoteche tradizionali che tanta soddisfazione hanno dato ai vitivinicoltori.

Cresce invece la vendita in grande distribuzione che però, è difficilmente accessibile alle tante realtà vitivinicole medio piccole italiane. I prezzi in GDO sono bassi, la maggior parte delle vendite si concentra sulla fascia prezzo inferiore ai 5 euro, i volumi richiesti sono spesso elevati, così come gli sconti richiesti e le pretese economiche per iniziative promozionali

"Il consumo di vino continua a crescere - spiega Leonardo Locascio, presidente di Winebow, uno degli importatori di vini italiani più importanti - ma si è spostato su prezzi medi più bassi. In più consumare generi di lusso nella moda come nel vino non più trendy, e questo fenomeno interessa anche chi non ha problemi di soldi." Occorre inventarsi qualcosa di nuovo.



Nella consapevolezza di dover offrire qualcosa di diverso, le enoteche stanno cambiando strategia reinventando il proprio ruolo: a partire dai "wine club", circoli di appassionati, aderendo ai

quali, è possibile accedere a offerte promozionali e degustazioni esclusive con annate speciali e spesso introvabili. Non dimenticando l'aspetto economico, le enoteche puntano anche sul risparmio: Vediamo offerte promozionali, l'angolo outlet - in cui ogni mese si possono acquistare determinate bottiglie a prezzi scontatissimi - propongono "saldi stagionali" come ogni altro esercizio commerciale. Ma la vera novità degli ultimi anni sono le enoteche che offrono anche un angolo "wine bar", dedicandosi all'attività di somministrazione di vino e offrendo la possibilità di assaggiare vini al bicchiere, magari accompagnati da piatti-degustazione. Anche i ristoratori non stanno a guardare: Nuove strategie: l'ultima delle quali è stata proposta da Luciano Zazzeri, del ristorante La Pineta di Marina di Bibbona.

È il "bottle-sharing", ovvero la condivisione di una bottiglia di vino, magari prestigiosa, tra più avventori del locale. Dopo aver sondato i desideri dei clienti e riconosciuto, magari orientato, la loro preferenza per questa o quella etichetta, il ristoratore li presenta. Se tutti accettano la proposta, la bottiglia viene ordinata ed equamente divisa, dal ristoratore in persona, tra i calici dei commensali.

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: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

Alcuni chiarimenti sullo smaltimento dei contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari

I contenitori dei prodotti fitosanitari, una volta svuotati del loro contenuto, non vanno riutilizzati per nessun motivo e non devono, in alcun caso, essere smaltiti utilizzando i normali cassonetti per i rifiuti urbani.

Il loro smaltimento è a totale carico del produttore, che con la propria attività ha prodotto il rifiuto: è vietato bruciare, interrare o abbandonare i contenitori nell'ambiente.

I contenitori che presentano ancora residui di prodotti fitosanitari sono classificati rifiuti pericolosi e, come tali, vanno gestiti provvedendo al conferimento a mezzo trasportatori iscritti all'Albo gestori dei rifiuti.

Chi vuole gestire il contenitore vuoto, evitando che il medesimo sia classificato come rifiuto pericoloso, con tutti gli aspetti che questo comporta, sia dal punto di vista ambientale che economico, **può eseguire un'operazione di bonifica del contenitore vuoto prima dell'effettuazione del trattamento sulle piante, risciacquando il contenitore stesso per almeno tre volte con acqua ogni volta pulita, avendo l'accortezza di gettare il residuo di ciascun risciacquo nella miscela già preparata per il trattamento fitosanitario.**

I contenitori, così bonificati, sono classificati come **rifiuti speciali non pericolosi**, quindi, possono essere eliminati in sacchi da chiudere ermeticamente ed etichettati con gli estremi identificativi del produttore, per il conferimento presso le stazioni ecologiche di raccolta.

Il nostro laboratorio fornisce l'esatto protocollo per il trattamento di lavaggio di tali contenitori.

Le verifiche di taratura delle apparecchiature e di laboratorio

Le tarature e le apparecchiature del vostro laboratorio sono in regola ?

Il nostro Laboratorio esegue verifiche di funzionalità e di taratura su strumenti di misura in dotazione ai laboratori enologici interni. **PERCHE' EFFETTUARE LE VERIFICHE DI TARATURA ?**

E' indispensabile per coloro che operano in adeguamento alle Norme FDA, GLP, S.I.N.A.L. e ISO 9000. Evita costi e rischi dovuti a misure non affidabili.

Consente di stabilire con precisione le tolleranze reali dei sistemi di misura utilizzati in una catena di analisi o di processo e conseguentemente ottimizzare le procedure operative e migliorare le prestazioni.

I rapporti di taratura generano una documentazione che permette di controllare nel tempo l'efficienza dello strumento di misura utilizzato e di ricorrere ad interventi tecnici solo quando realmente necessari, risparmiando tempo e denaro. I rapporti di taratura da noi effettuati direttamente riguardano: Taratura Bilance da laboratorio, Tarature Bilance Densimat o idrostatiche, Taratura Serbatoi in conformità alle normative in vigore UTF, Taratura Termometri, Taratura pHmetri, Taratura Conduttimetri, Taratura Stufe, Taratura Muffole, Taratura Incubatori, Taratura Bagni termostatici, Taratura Frigoriferi, Taratura Spettrofotometri UV/VIS, Taratura Rifrattometri,....altra apparecchiatura. Effettuiamo verifiche di funzionalità su: Distillatori tradizionali e elettronici, Ebuliometri, Distillatori in corrente di vapore, Titolatori automatici (Crison ed altri). Il nostro servizio di taratura è effettuato da nostri operatori addestrati, guidati da precise procedure ed istruzioni, dando così certezza alle letture

ottenute e redatte secondo i criteri e le linee guida degli organismi preposti al controllo (SINAL, FDA, ecc.).



Si crea un profilo dello strumento verificando le caratteristiche di linearità - precisione (serie di punti di grandezza crescente distribuiti sulla scala di misura), di riproducibilità (serie di misure di uno stesso punto) e di variabilità (carico decentrato rispetto ad un asse di misura) utilizzando

esclusivamente degli Standards certificati da Laboratori Metrologici Accreditati (Centri SIT). Verifica, inoltre, la conformità dei valori ottenuti alle specifiche rilasciate dal Produttore o dal Conduttore dello strumento. Stabilisce la reale o potenziale influenza sui risultati ottenuti delle condizioni ambientali nel luogo di installazione dello strumento (vibrazioni, temperatura, umidità, ecc). Nel caso di sistemi di pesatura viene indicato il valore minimo leggibile secondo le norme USP calcolato in base alla deviazione standard rilevata. Emette un Certificato esaustivo, completo e di semplice lettura in forma cartacea o in forma elettronica(PDF). Rilascia una etichetta da applicare allo strumento verificato. Consente all'Utilizzatore di accedere nel nostro sito al suo log-in tramite una password e disporre on-line delle copie dei certificati di Verifica di Taratura Rilasciati, delle copie dei Certificati di Taratura degli standard utilizzati per la verifica, procedure, accorgimenti, validità, ecc.

Di nostra produzione il software GRA.DI.

Tale software, garantito dal lungo utilizzo nel nostro laboratorio, permette la correzione della densità del distillato letta in bilancia idrostatica in base alla temperatura del distillato e restituisce la massa volumica corretta a 20° nonché il Titolo Alcolometrico Volumico da tabella OIV corretto a 20°. Il costo è di assoluto interesse, di gran lunga inferiore al software reperibile in commercio.

Non è necessario usare il bagno termostatico

Inoltre il nostro Laboratorio dismette alcune attrezzature per rinnovo delle stesse e propone in vendita come occasione revisionate e funzionanti: n.2 elettrobullimetri multipli, n. 1 fotometro a fiamma, n. 1 spettrofotometro UV singolo raggio, n.3 distillatori Juffman per acidità volatile. Contattateci.

Corsi di formazione mese di Aprile

19 Aprile:

Corso di formazione **"Il Marketing del vino"**

Durata 8 ore. Sede: Presso il nostro Laboratorio a Francavilla al Mare (Ch)

20-21-22 Aprile:

Corso di formazione **"Cantinieri (primo livello)"**

Durata 24 ore. circa. Sede: Presso il nostro Laboratorio a Francavilla al Mare (Ch)

26 Aprile:

Corso di formazione **"Sicurezza del Lavoro nelle cantine"** Durata 8 ore. Sede: Presso il nostro Laboratorio a Francavilla al Mare (Ch)

Programmi e scheda di adesione pubblicati sul nostro sito.



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: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it