



Anno 5
Numero 03-04



Aprile 2011

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.

Vino argentino con antibiotico ? (Natamicina)

Le autorità sanitarie tedesche hanno nuovamente trovato antibiotici in vari vini di origine argentina e ne hanno proibito la vendita, ritirandoli dal mercato. Secondo quanto ha detto Peter Hauk, ministro per la difesa dei consumatori del Baden-Württemberg, durante controlli di routine sono stati rilevati residui troppo elevati dell'antibiotico natamicina in sette campioni sui 42 vini argentini esaminati.



I controlli hanno riguardato vini tedeschi e vini importati da paesi come Spagna, Cile, Sud Africa, Messico e, appunto, Argentina: in totale, quasi 250 vini, risultati tutti in regola tranne quelli argentini.

In totale sarebbero state ritirate dal mercato circa 120mila bottiglie.

I residui di **natamicina** scoperti non sarebbero pericolosi per i consumatori ma comunque non devono essere presenti nel vino.

Un ritiro di vini argentini

contenenti natamicina era già avvenuto a dicembre; anche un vino del Sud Africa avrebbe contenuto la stessa sostanza. In Europa è vietato usare la natamicina sui vini o importare vini che la contengano.

Che cos'è la natamicina? È un antibiotico fungicida, usato nella produzione di alimenti come formaggi e salumi.

Nel vino opera un buon potere antibatterico tanto che si stanno effettuando degli studi per adoperarlo come parziale sostituto della SO₂.

I produttori "incriminati" si sarebbero scusati dando la colpa all'uso dei chips, cioè i trucioli di legno. L'uso della natamicina dovrebbe infatti combattere la presenza di spore fungine, di batteri e di lieviti.

Il nostro laboratorio, sempre attento alle disposizioni di legge e alle richieste della propria Clientela, esegue tale determinazione.

Comunicare ai "Consumatori" che non esistono solo vini di eccellenza

«L'Italia del vino produce troppo, comunica troppo poco sul mercato interno e non sa fare sistema né dentro, né fuori dei confini nazionali». Questo l'impetoso giudizio sull'enologia nazionale espresso da Lucio Mastroberardino, presidente Uiv, in una delle interviste realizzate poco prima di Vinitaly. Nella stessa sede altri esperti lamentano la mancanza in Italia di una vera cultura del vino e una comunicazione talvolta distorta.

Le cantine producono e imbottigliano non per rientrare in una ristretta classifica, ma per mettere a disposizione del consumatore un prodotto valido, capace di accompagnare un altrettanto valido pasto e, ovviamente, per vendere. Infatti, nel mondo del vino si tende sempre più a stilare classifiche e ad esaltare solo chi primeggia, passando in secondo ordine tutto il resto.



Valutare un vino solo in base ai parametri oggettivi che lo qualificano in termini assoluti come discreto, buono, eccellente o insuperabile, significa non tenere in debita considerazione il momento del consumo.

La qualità del vino non può essere scissa dalla destinazione d'uso del prodotto.

In una trattoria di campagna è il posto ideale per ordinare il vino della casa senza nascondersi e

vergognarsi, probabilmente senza grandi pregi, ma che in quel momento si "lascia bere alla grande".

In un simile contesto, un grande vino pregiato sarebbe probabilmente del tutto fuori luogo.

Deve anche esserci posto per i rosati, i lambruschi, i bardolini, o i cosiddetti "Vini base" che forse meglio esprimono la territorialità e a quei vini solitamente trascurati dalle guide e dalle trasmissioni televisive, ma che piacciono molto al consumatore medio.

Insistendo sempre e solo sulle eccellenze si induce certamente il settore a migliorare, ma si corre anche il rischio di spingere il consumatore a cercare ogni volta la "grande esperienza" e a perdere parte della soddisfazione che un vino, per quanto non eccelso, può dare in funzione dell'ambiente, dell'occasione e all'umore del momento.

Il vino migliore non potrebbe essere quello che meglio si adatta a una data circostanza? Nel mondo del vino, come nel resto in tutte le altre cose, bisogna saper scegliere e comunicare il vino educando il consumatore, significa non farlo dipendere dalle guide né tantomeno da recensioni più o meno valide, ma scegliere il giusto vino al momento giusto e nel luogo giusto.

Imballaggi nominali

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 37 del 15 febbraio 2010 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 25 gennaio 2010, n. 12 concernente: "Attuazione della Direttiva 2007/45/CE, che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati, abroga le Direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE e modifica la Direttiva 76/211/CEE". Il provvedimento, entrato in vigore il 16 febbraio, stabilisce norme relative alla liberalizzazione delle quantità nominali dei prodotti in imballaggi preconfezionati e si applica sia ai prodotti che agli imballaggi preconfezionati.



Per imballaggio "preconfezionato o preimballaggio" si intende l'insieme di un prodotto e dell'imballaggio individuale nel quale tale prodotto è preconfezionato.

Un prodotto è preconfezionato quando è contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell'acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l'imballaggio stesso.

Sono **esclusi** dall'applicazione delle nuove disposizioni i vini, le bevande spiritose, il latte, la pasta secca ed i generatori di aerosol.

In particolare:

le quantità nominali per il **latte** e la **pasta** continuano ad essere obbligatorie fino all'11 ottobre 2012;

i **generatori di aerosol** (intendendo per tali l'insieme costituito da un recipiente non riutilizzabile di metallo, vetro o materiale plastico, contenente un gas complesso, liquefatto o disciolto sotto pressione, insieme o non ad un liquido, una pasta o una polvere e munito di un dispositivo di prelievo che permetta la fuoriuscita del contenuto sotto forma di particelle solide o liquide in sospensione gassosa, sotto forma di schiuma, di pasta o altra polvere o allo stato liquido) devono recare l'indicazione della capacità nominale totale del loro contenitore in modo da evitare confusione con il volume nominale del loro contenuto, mentre possono non recare l'indicazione della quantità nominale espressa in massa del loro contenuto.

Per quanto concerne il **vino** (tranquillo, giallo, spumante, liquoroso ed aromatizzato) e le **bevande spiritose** sono previste le seguenti quantità nominali:

Prodotti venduti a volume (volume in ml.)	
Vino tranquillo	Nell'intervallo tra 100 ml. e 1.500 ml. solo gli 8 valori seguenti: ml.: 100 - 187 - 250 - 375 - 500 - 750 - 1.000 - 1.500
Vino giallo	Nell'intervallo tra 100 ml. e 1.500 ml. solo il valore seguente: ml.: 620
Vino spumante	Nell'intervallo tra 125 ml. e 1.500 ml. solo i 5 valori seguenti: ml.: 125 - 200 - 375 - 750 - 1.500
Vino liquoroso	Nell'intervallo tra 100 ml. e 1.500 ml. solo i 7 valori seguenti: ml.: 100 - 200 - 375 - 500 - 750 - 1.000 - 1.500
Vino aromatizzato	Nell'intervallo tra 100 ml. e 1.500 ml. solo i 7 valori seguenti: ml.: 100 - 200 - 375 - 500 - 750 - 1.000 - 1.500
Bevande spiritose	Nell'intervallo tra 100 ml. e 2.000 solo i 9 valori seguenti: ml.: 100 - 200 - 350 - 500 - 700 - 1.000 - 1.500 - 1.750 - 2.000

Non sono soggette alle quantità nominali sopra citate il vino e le bevande spiritose vendute in negozi esenti da tassazione e destinati ad essere consumati al di fuori dell'Unione Europea.

Il Decreto sancisce che, a partire dal 16 febbraio u.sc., non è più possibile rifiutare, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti in imballaggi preconfezionati per motivi attinenti alle quantità nominali degli imballaggi.

Sempre dalla medesima data perdono efficacia, perché abrogate, tutte le disposizioni legislative che regolamentavano le quantità nominali dei prodotti preconfezionati.

Per quanto riguarda le sanzioni da applicare a seguito di inadempimenti, il nuovo Decreto nel convertire da lire ad euro le sanzioni previste dall'art. 12 della L. n. 690/1978 ("*Adeguamento dell'ordinamento interno alla Direttiva n. 76/211/CEE relativa al condizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati*") dispone:

- una nuova sanzione amministrativa da euro 500 a euro 1.500 per chiunque produca, importi, detenga per la vendita, venda o comunque immetta sul mercato prodotti presentati in imballaggi preconfezionati in quantità nominali diverse da quelle obbligatorie;
- tutte le sanzioni amministrative sono applicate dalle Camere di Commercio;
- le violazioni alle previgenti disposizioni, ora abrogate dal Decreto in oggetto, non sono sanzionate se successive al 10 aprile 2009.

.. per il confezionamento

Montepulciano d'Abruzzo - DOC

Art. 8. - Confezionamento

Tappatura e recipienti

È consentito l'uso sia del tappo vite che del tappo raso bocca.

Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Per il confezionamento del vino "Montepulciano d'Abruzzo" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Articolo-8 - Confezionamento

-Volumi nominali

Il confezionamento del vino "Trebbiano d'Abruzzo", "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e "Trebbiano d'Abruzzo" riserva è consentito nei recipienti di capacità nominale prevista dalla normativa vigente.

- Tappatura e recipienti

È consentito l'uso dei sistemi di chiusura ammessi e regolati dalla normativa vigente. Per il vino "Trebbiano d'Abruzzo" superiore e quello che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca. Sono consentiti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Scadenza MUD 2010

...Il Ministro Stefania Prestigiacomo ha firmato, in data 22 dicembre, un Decreto Ministeriale che contiene ulteriori disposizioni per l'avvio sul piano operativo del sistema SISTRI.

Con tale Decreto viene prorogato al 31 maggio 2011 il termine che il precedente Decreto Ministeriale 12 settembre 2010 aveva fissato per l'avvio completo del SISTRI. Il Decreto, inoltre, rinvia **al 30 aprile 2011**, il termine per la presentazione del MUD 2010

Le Aziende interessate sono pregate di contattare il nostro Laboratorio

Auguriamo a Clienti ed amici...

Buona Pasqua 2011

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

"Qualità controllata e garantita"