



Accedi al nostro sito

Anno 9
Numero 04-15



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.

Disposizioni per la tenuta dematerializzata dei registri obbligatori di cantina

Fonte: Confagricoltura

Il MIPAAF - ICQRF ha predisposto il decreto ministeriale attuativo delle disposizioni previste nel DL n.91/2014 c.d. "Campo Libero" sulla dematerializzazione dei registri vitivinicoli e le relative modalità semplificate.

Il decreto stabilisce la modalità per la tenuta telematica dei registri nel settore vitivinicolo e delle relative registrazioni.

Il registro telematico è compilato in ambito SIAN ed è tenuto per ogni stabilimento e deposito.

Sono soggetti obbligati coloro che detengono un prodotto vitivinicolo o dell'aceto di vino per l'attività imprenditoriale o commerciale.

Non sono soggetti all'obbligo

- i titolari di stabilimenti di capacità inferiore a 50 hl che vendono direttamente il prodotto o hanno attività di ristorazione,
- i viticoltori non vinificatori o che vinificano uve proprie ma senza imbottigliare,
- i commercianti all'ingrosso,
- i rivenditori al minuto di piccoli quantitativi consumati sul posto,
- coloro che detengono i prodotti solo per utilizzo come ingredienti nella preparazione di alimenti o bevande,
- gli spedizionieri,
- i soggetti che effettuano attività di ricerca e sperimentazione
- i soggetti che detengono solo vini confezionati che hanno fatto confezionare e/o elaborare da terzi.



La tenuta del registro può essere delegata alle imprese specializzate. I termini di registrazione seguono le direttive comunitarie e prevedono, con le dovute specifiche, un giorno per le

entrate e tre giorni per le uscite salvo che per i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata e per le aziende che producono meno di 1000 hl per cui la registrazione è prevista entro 30 giorni.

In due allegati all'articolo sono riportate nel dettaglio le operazioni da registrare.

Il decreto è entrato in vigore dalla data di pubblicazione sul sito ministeriale ma di fatto non applicabile in quanto non ancora disponibile sul SIAN il registro telematico.

Il decreto prevede altresì un periodo sperimentale fino al 31 dicembre 2015, a partire dal 1 gennaio 2016, infatti, la tenuta telematica del registro dovrebbe divenire obbligatoria.

Dal 1 agosto 2015 le aziende che lo vorranno potranno tenere attivo anche solo il registro telematico.

Confagricoltura ha più volte evidenziato all'Ispektorato alcune importanti criticità sia nelle modalità applicative sia nelle richieste delle operazioni da registrare che sono ritenute eccessive e fuori dal "mandato" annunciato da "campo libero".

Il testo del decreto è disponibile all'indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8484>

I nuovo regime dei diritti di impianto vitivinicoli

Una delle tante novità introdotte con la riforma della Politica Agricola Comune "verso il 2020" riguarda il nuovo regime dei diritti di impianto vitivinicoli. È una novità rilevante per il settore che scatta dal primo gennaio prossimo.

Sinora, e sino ad allora, per impiantare un vigneto è necessario un "diritto" che, in via generale, può essere acquistato da altri produttori che ne sono in possesso.

Dal primo gennaio 2016 in virtù delle novità introdotte con la riforma:

- questi diritti continueranno ad essere validi per alcuni anni e sino al massimo 2020, ma non potranno più essere ceduti;
- per impiantare un nuovo vigneto si potrà o utilizzare un diritto precedentemente acquisito o posseduto o, in alternativa, chiedere all'amministrazione nazionale una "autorizzazione" all'impianto presentando apposita istanza e rispettando determinati criteri di priorità (gli ettari vitati che è possibile autorizzare sono contingentati dagli Stati membri).

Questi mesi che ci separano da qui a fine anno sono quindi quelli in cui è ancora possibile commercializzare i diritti e consentire quindi - dopo non lo sarà più - a chi intende cederli di poterlo fare e a chi è interessato ad acquistarli, di poterli reperire sul mercato.

È quindi essenziale da qui a fine anno allocare i diritti esistenti nelle mani di quei soggetti che pensano di realizzare un vigneto negli anni successivi e non intendano ricorrere al nuovo regime di autorizzazioni.

DENUNCIA ANNUALE M.U.D. 2015 relativa all'anno 2014 SCADENZA 30 APRILE 2015

Vi informiamo che la gestione della compilazione annuale Denuncia Catasto rifiuti, (M.U.D.) relativa all'anno 2014 viene come al solito, effettuata dal nostro Laboratorio per i propri Clienti.

Ricordiamo che:

Sono tenuti alla presentazione del M.U.D.

- I produttori iniziali che producono rifiuti pericolosi a prescindere dal numero di dipendenti;
- I produttori iniziali che producono rifiuti non pericolosi a condizione che abbiano più di 10 dipendenti;
- chiunque effettua a titolo professionale attività di raccolta, gestione, trasporto di rifiuti pericolosi e non pericolosi.

SONO ESCLUSI :

i soggetti autorizzati ai sensi dell'art. 212 comma 8 del D.Lgs 152/06 che effettuano esclusivamente operazioni di trasporto dei propri rifiuti non pericolosi. Ricordiamo che per una corretta compilazione del M.U.D. occorrono i seguenti documenti:

- numero iscrizione al registro ditte-REA e visura camerale recente;
- copia dichiarazione anno precedente;
- numero dipendenti al 31.12.2014;
- registri di carico e scarico rifiuti compilati al 31.12.2014;
- giacenza rifiuti presso la ditta al 31/12/2014;
- nuovo codice Istat della propria attività in vigore dal 2008;
- dati del trasportatore e dello smaltitore del rifiuto, compreso codice fiscale, partita iva e relative bolle di trasporto.

Per comodità invieremo ai nostri Clienti e a chi ce ne farà richiesta il nostro modulo riepilogativo annuale che dovrà essere compilato ed inviato al nostro Studio.

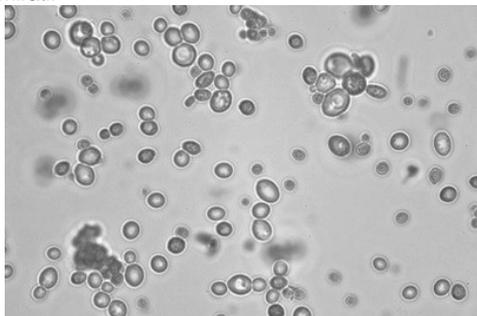
L'ESAME MICROSCOPICO IN ENOLOGIA

Il prof. R. E. Kunkee, docente di enologia all'Università di California, definisce, in termini inconsueti e provocatori, buon enologo "an enologist who has ready access to a first class microscope and uses it".

In effetti il tecnico che opera in cantina ha fra i suoi compiti fondamentali quello di gestire i fenomeni microbiologici che si susseguono nella vita del vino e per fare ciò è essenziale l'uso (frequente) di un buon microscopio.

Già nel 1982 l'Assemblea Generale dell'Office International de la Vigne et du Vin auspicava che si dedicasse la massima attenzione ai controlli microbiologici dei vini nel corso dell'intero ciclo di elaborazione, dal mosto al prodotto in bottiglia, al fine di garantirne la stabilità biologica e la qualità.

Nella realtà attuale bisogna riconoscere che negli stabilimenti enologici, con le dovute eccezioni, il ricorso al microscopio, ammesso che sia presente, non è molto frequente, specialmente se confrontato con l'uso di più o meno sofisticati accertamenti analitici. E' uno strumento che fornisce indicazioni immediate sulla presenza, l'entità numerica, la morfologia e lo stato fisiologico dei microrganismi e suggerisce accertamenti ed interventi tempestivi e mirati.



Il microscopio fu inventato da Galileo all'inizio del Seicento e ha conosciuto enormi progressi. Ne esistono

numerossime tipologie e per tutte le borse: dai "giocattoli" di basso prezzo e scadenti prestazioni sino ai costosissimi strumenti elettronici, a trasmissione o a scansione, riservati alla ricerca scientifica.

Per l'impiego enologico è sufficiente un buon microscopio ottico da laboratorio con almeno tre obiettivi, capaci di 10, 40 e 100 ingrandimenti, oculare micrometrico 10 X, condensatore, diaframma, lampada di illuminazione di intensità variabile, viti macro e micrometrica, tavolino traslatore.

Con tale strumento, in ambiente sterile, è possibile valutare numericamente e morfologicamente, conoscendoli, i lieviti, batteri, muffe, microfunghi e depositi specie in bottiglia valutandone la portata e le conseguenze. Il microscopio, infatti, permette di osservare, oltre ai microrganismi, qualunque particella in sospensione nel vino o che ne costituisce il deposito.

In particolare l'esame microscopico può mettere in evidenza:

- sostanze cristalline di forma diversa (tartrati, bitartrati, mannite ecc.);
- aggregati di micelle colloidali (proteine, polifenoli, precipitati ferrici e rameosi);
- ausiliari di filtrazione o chiarificazione (fibre cellulosiche, farina fossile, perlite, bentonite, polivinilpirrolidone, carbone, chiarificanti proteici ecc.).

Opportuni saggi chimici sui precipitati permettono di individuarne con certezza la natura.

Il nostro Laboratorio si è dotato recentemente di un nuovo e più performante microscopio con l'accessorio telecamera che è in grado di effettuare visioni a monitor, scattare foto e filmati monitorando e documentando anche la vitalità dei microrganismi.

Incertezza di misura: cosa, come e perché (prima lezione)

Premessa.

Tutti i laboratori accreditati sono da tempo impegnati in un grande sforzo, anche economico, per offrire ai propri clienti un prodotto di

qualità, ossia un risultato associato alla sua incertezza e metrologicamente riferibile al SI.

Paradossalmente il cliente spesso reagisce negativamente perché non sa cosa sia, a cosa serva e come si debba interpretare quel misterioso numeretto che compare a destra del risultato e che prende il nome appunto di **incertezza**.

Nel lontano 2002 (primo anno di accreditamento SINAL del nostro laboratorio) emettemmo i primi rapporti di prova con le incertezze associate ai risultati; ricevemmo da un nostro importante cliente una telefonata al limite dell'insulto:

dovevamo vergognarci di aver fornito dati incerti.

Tanto tempo è passato ma la situazione non è cambiata molto. D'altra parte non possiamo incolpare i nostri clienti di questo stato di fatto, semmai dobbiamo chiederci come colmare il vuoto culturale che si è creato tra i laboratori impegnati da anni ad affinare la qualità dei dati e i clienti utilizzatori dei dati stessi.

Il problema non è solo italiano, basti pensare che l'Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation (APLAC) ha ritenuto utile recepire nel 2009 un documento europeo del 2000 pensato per informare i clienti su cos'è e come utilizzare l'incertezza di misura associata ai risultati nei rapporti di prova.

Rivolgiamo questo argomento non solo al personale dei laboratori interni, ma anche e soprattutto al cliente del laboratorio, a colui cioè che utilizza i risultati di prove e misure per prendere delle decisioni.

Cos'è l'incertezza di misura?



La questione ha, se vogliamo, radici filosofiche.

Il punto geometrico è una astrazione mentale e come tale non esiste, pur essendo alla base dei teoremi fondamentali della geometria: per quanto piccolo, sotto una lente opportuna, diventerà un cerchio e per di più un cerchio con contorni sfumati! Come si fa quindi a rispondere alla domanda: quanto distano tra loro due punti?

Se i punti sono dei cerchi, e per giunta sfumati, da dove inizio e fino a dove misuro? E con quale strumento: con un metro da sarta o con un calibro? In definitiva, ripetendo n volte la misura della distanza tra i due cosiddetti punti, si avranno n risultati diversi tra loro, anche se di poco. Questo principio di indeterminazione di scolastica memoria è una legge universale e si traduce nel concetto filosofico che al mondo non ci sono certezze, che il valore vero non esiste.

Qualunque misura è sempre e inesorabilmente accompagnata da una variabilità naturale e quindi darà sempre un risultato incerto.

Il concetto di incertezza è sintetizzato nella recente definizione del VIM3, il Vocabolario Internazionale di Metrologia:

"Parametro non negativo che caratterizza la dispersione dei risultati di misura che sono attribuibili a un misurando, sulla base delle informazioni utilizzate."

In altre parole, il risultato di una misura non è un valore ma è un insieme di valori che avrà una ampiezza variabile in funzione delle informazioni avute a disposizione, comprese le condizioni in cui sono state effettuate le misure.

Una conseguenza fondamentale è che tutti i valori dell'intervallo sono equivalenti tra loro e indistinguibili uno dall'altro. Se il risultato della misura della distanza tra i due punti è 122 ± 4 mm, non posso dire che 122 è diverso da 118 o da 126.

Per entrare nel nostro campo enologico un valore di acidità totale di 5,00 g/l di acido tartarico associato ad una incertezza di $\pm 0,07$ non possiamo dire che 5,00 è diverso da 5,07 o da 4,93.

Come si può intuire questo concetto ha una ricaduta pratica notevole sui limiti di legge, sulle certificazioni dei vini a DO, sulle compravendite eccetera.. !.

Sul prossimo numero spiegheremo:

- come si calcola l'incertezza di misura
- perché calcolare l'incertezza di misura
- alcune considerazioni