



Anno 6  
Numero 05

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Maggio 2012

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.

## Le ammine biogene nel vino

Le ammine biogene sono le principali responsabili di alcuni problemi fisiologici per l'uomo.

Fra queste sostanze, **l'istamina**, responsabile di reazioni allergiche e di mal di testa, è quella maggiormente determinata a livello di laboratori di controllo. In Olanda, vini contenenti più di 3,5 mg/L di istamina sono stati rifiutati dagli importatori. In Svizzera è stato fissato un tasso massimo di 10 mg/L.



Numerosi studi condotti su vini prodotti in diversi Paesi europei hanno evidenziato che la fermentazione malolattica è da ritenere la fase più critica per la produzione di ammine

biogene, sostanze che si formano in seguito alla decarbossilazione degli aminoacidi precursori per opera dei batteri lattici e che, essendo biologicamente attive sul sistema nervoso e vascolare, possono provocare nell'uomo mal di testa, rossori, palpitazioni e diverse reazioni allergiche in funzione della loro concentrazione e della sensibilità individuale.

La formazione di ammine biogene si evita con l'utilizzo di uve sane e una fermentazione veloce. Accanto alla temperatura di fermentazione e al contenuto in sostanze nutritive del mosto, il pH svolge un ruolo decisivo e dovrebbe essere inferiore a 3,6.

Vi sono poi studi che dimostrano come un contatto prolungato con i lieviti (batonnage) dopo la fermentazione alcolica causi un aumento del contenuto di ammine.

Alcuni studi si sono indirizzati alla ricerca di abbattimento del quantitativo di ammine.

Pare che dei funghi specifici (*P.citrium* CIAL-274, 760 (CECT 20.782), sono in grado di ridurre notevolmente i livelli di istamina. (da Teatronaturale)



**Il nostro Laboratorio esegue controlli e determinazioni dell'istamina sui vini**

determinandone i livelli di concentrazione.

**Sono consigliate analisi su vini in esportazione verso quei Paesi che ne hanno determinato livelli minimi (Olanda, Svizzera ecc..).**

## Non più obbligatoria l'annotazione dell'uso dell'Anidride Solforosa

Con l'emanazione del reg. 314/12 del 12 aprile 2012, pubblicato nella Gu n. L 103 sono state modificati diversi articoli del regolamento n. 436/09 della Commissione, del 26 maggio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento n. 479/08 in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

Accogliendo le richieste della filiera vitivinicola, al fine di ridurre gli adempimenti amministrativi **è stato eliminato l'obbligo**, previsto all'articolo 41, lettera u), del reg. n. 436/09, di indicare nei registri l'aggiunta di solfiti, in quanto i solfiti sono aggiunti in diverse fasi della produzione e delle operazioni cui è sottoposto il vino e il loro tenore finale non corrisponde alla somma dei solfiti indicati e quindi si trattava di un obbligo inutile.

**Questa disposizione si applica dal 16 aprile 2012.**

(da AEI-Abruzzo)

## CESSIONE DI SOSTANZE ESTRANEE NEI PRODOTTI CONFEZIONATI Dichiarazione di conformità

Questo argomento, spesso trascurato dall'industria enologica, è trattato da anni dalla Legislazione vigente e negli ultimi tempi ha assunto notevole interesse agli occhi degli organismi di controllo i quali sono stati incaricati dal Ministero di operare controlli ufficiali non solo sugli utilizzatori (aziende alimentari) ma anche ai produttori.

Sicuramente, quindi, in ambito di controllo, le Aziende devono essere a posto per ciò che riguarda la conformità dei materiali e attrezzature utilizzati durante la lavorazione e nel confezionamento.

Sono, pertanto documentazioni da reperire in sede HACCP sia per la qualifica iniziale sia per il mantenimento di qualifica dei fornitori con le relative schede tecniche e limiti di utilizzo.

### Linee guida per il controllo ufficiale sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

Il documento, pubblicato ad aprile 2011, fornisce indicazioni operative al personale dei Servizi di Prevenzione addetto al controllo ufficiale delle imprese alimentari e delle imprese che producono, importano, commercializzano e utilizzano i MOCA.

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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

"Qualità controllata e garantita"

L'obiettivo è di unificare la metodologia operativa dell'attività ispettiva, informativa e di campionamento, nonché uniformare i criteri di valutazione e di gestione delle criticità, al fine di garantire controlli appropriati, efficienti ed efficaci. Il documento si inserisce nel quadro del sistema integrato di controlli per la sicurezza alimentare realizzato dai



Servizi di Prevenzione.

E' necessario farsi rilasciare dalle Aziende produttrici di imballaggi che vengono a contatto con il vino (bottiglie, tappi, coadiuvati etc) la **"Dichiarazione di conformità: ai sensi dell'art. 16 del Regolamento (CE) n.1935/2004"**

I materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

La dichiarazione di conformità, peraltro già prevista dal DM 21.3.1973 e s.m.i. e da alcune norme verticali (Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 24 settembre 2008, n. 174, Decreto del Ministero della Salute 1 febbraio 2007), dovrebbe contenere salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

1. *identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;*
2. *descrizione della tipologia di materiale;*
3. *data della dichiarazione;*
4. *dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;*
5. *specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature).*

La dichiarazione deve essere scritta in lingua italiana, aggiornata se avvengono modifiche e deve accompagnare il materiale e l'oggetto in tutte le fasi esclusa quella di vendita al consumatore finale.

Il produttore è tenuto, inoltre, a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti. In pratica dovrà richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso la dichiarazione di conformità, conservarla e, soprattutto, utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

Per i materiali o oggetti di materia plastica o che, comunque, rientrano nel campo di applicazione del Regolamento UE 10/2011, si deve fare riferimento all'art. 15 ed all'allegato IV - dichiarazione di conformità - del Regolamento stesso.

#### **Il nostro Laboratorio fornisce, dietro richiesta:**

- **Le "Linee Guida sulle dichiarazioni di conformità dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"**
- **Il modello appropriato di dichiarazione di conformità**
- **Prove di cessione su materiali che vengono a contatto con il vino rilasciando opportuni Rapporti di Prova**

## **Articolo 62, tempi più brevi e certezze nei pagamenti.**

La rubrica "Wine & Law" a cura dell'avvocato Marco Giuri descrive i possibili effetti attesi con l'introduzione del decreto liberalizzazioni nelle transazioni commerciali del settore agroalimentare.

Le nuove regole sono diretta conseguenza dell'applicazione della Direttiva europea relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento. Secondo uno studio della Commissione europea del 2007 il tempo medio per il pagamento è nella maggior parte dei Paesi europei attestabile a 10/60 giorni mentre per l'Italia il dato è preoccupante, 120 giorni di media; ciò comporta un intralcio grave al successo delle nostre imprese sul mercato unico. Il settore agroalimentare è nel nostro Paese quello che probabilmente risente di più dei ritardi e quello vinicolo ha recepito a pieno questa "cattiva abitudine", fondando le proprie relazioni commerciali su tempi di pagamento che vanno ben oltre i 60/90 giorni solitamente stabiliti dalle parti.

Un'inversione di tendenza era quindi di estrema necessità e urgenza. Cosa cambierà in sintesi dall'entrata in vigore definitiva delle nuove disposizioni? (termine fissato a 7 mesi dalla data di pubblicazione della legge del 24 marzo 2012).

I contratti dovranno essere obbligatoriamente stipulati in

forma scritta; le pratiche inique o di concorrenza sleale,



tassativamente individuate dal Legislatore, saranno soggette, salvo che il fatto non costituisca reato, a una sanzione amministrativa pecuniaria; il termine per il pagamento è fissato a 30 giorni per le merci deteriorabili (es. uva) e a 60 giorni per le altre merci (es. vino) mentre il decorso degli interessi di mora scatterà dal giorno successivo alla scadenza del termine di pagamento; il potere di controllo è attribuito all'Antitrust anche per tramite della Guardia di finanza; sono infine state introdotte sanzioni amministrative per i trasgressori delle norme, salvo che i fatti non costituiscano reato.

(da CorriereVinicolo)

**TUTTI I CORSI DI FORMAZIONE DEL MESE DI MAGGIO SONO PRESENTI SUL NOSTRO SITO WEB**  
[www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**"Qualità controllata e garantita"**