



Anno 7  
Numero 04

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster**

Maggio 2013

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.

## Procedure Standardizzate Valutare il rischio nelle piccole imprese

Il 1 giugno 2013 entra in vigore l'obbligo di redigere, secondo il modello proposto dalle procedure standardizzate, la valutazione dei rischi per tutte le aziende con meno di 10 lavoratori. Viene concessa facoltà di utilizzare le procedure standardizzate anche a tutte quelle aziende che occupano fino a 50 lavoratori e che non presentino particolari condizioni di rischio (art. 29 commi 6 e 7 del D.Lgs. 81/2008).

### Ma cosa sono le procedure standardizzate?



Le procedure standardizzate costituiscono il modello di riferimento per la valutazione dei rischi nelle piccole e piccolissime aziende e si pongono l'obiettivo di migliorare nel tempo i livelli di salute e sicurezza dei lavoratori. Come le valutazioni del rischio standard, hanno la funzione di individuare le misure di prevenzione e di protezione ed elaborare il relativo programma di attuazione, il modello delle

procedure standardizzate descrive i "quattro passi" del percorso di valutazione che il datore di lavoro soggetto deve seguire:

- PASSO N. 1 Descrizione dell'azienda, del ciclo lavorativo/attività e delle mansioni
- PASSO N. 2 Individuazione dei pericoli presenti in azienda
- PASSO N. 3 Valutazione dei rischi associati ai pericoli individuati e identificazione delle misure di prevenzione e protezione attuate
- PASSO N. 4 Definizione del programma di miglioramento

Il nostro Laboratorio si è attivato per fornire alla propria Clientela il **DVR (Documento Valutazione dei Rischi)** così come prevede la normativa. Contattateci per tempo.

## Le caratteristiche di un dato analitico Come si legge un Rapporto di Prova

### Incertezza di misura:

Un risultato analitico non potrà mai essere assolutamente "esatto", dal momento che si possono sempre ottenere due risultati lievemente diversi se lo stesso campione è sottoposto due volte a misurazione. Quello che è **possibile** fare è rilasciare un risultato la cui incertezza sia sufficientemente piccola per lo scopo dato, ovvero un risultato che sia idoneo per lo scopo. L'unico dato certo di un valore analitico è la sua incertezza di misura.

Quindi è necessario conoscere l'uso a cui è destinato il risultato prima di poter definire i requisiti per la qualità

Gli utenti dei risultati si aspettano di poter avere fiducia nei risultati stessi, ma, nella maggior parte dei casi, non hanno le competenze necessarie per spiegare esattamente le loro esigenze e si affidano al laboratorio per ottenere la risposta corretta al problema – cioè fornire un risultato che sia idoneo per lo scopo. La sfida per il laboratorio è comprendere le esigenze dell'utente. Se il laboratorio è accreditato, la norma ISO/IEC 17025 richiede che il laboratorio valuti le esigenze dell'utente prima di iniziare qualsiasi attività analitica.

### Ripetibilità di misura

E' la precisione di misura ottenuta in condizioni di ripetibilità. Le condizioni di ripetibilità di misura si riferiscono a misurazioni eseguite sullo stesso materiale, da un solo operatore che utilizza

lo stesso procedimento di misurazione, nelle stesse condizioni operative, in un arco di tempo breve. Ciascuna misurazione dovrebbe consistere nella ripetizione dell'intero procedimento di misurazione, dal sottocampionamento di un'aliquota per l'analisi alla lettura finale o al calcolo del risultato.

### Riproducibilità di misura

E' la precisione di misura ottenuta in condizioni di riproducibilità. Le condizioni di riproducibilità di misura si riferiscono a misurazioni eseguite sullo stesso materiale, utilizzando lo stesso procedimento di misurazione, ma con diversi analisti che operano in luoghi diversi (Laboratori diversi).

### Facciamo un esempio:

Quando si legge in un Rapporto di Prova il dato del "titolo alcolometrico volumico effettivo" **12,20%vol** che significa? Quando il Cliente lo richiede il laboratorio è tenuto a comunicare (esporre) la propria incertezza di misurazione che si ottiene attraverso dei calcoli statistici tenendo conto di:

- Strumentazione
- Materiali di riferimento
- Tarature interne ed esterne con riferimenti metrologici.
- Formazione dell'analista... ed altri dati!

Il Laboratorio adopera i metodi normati (metodi analitici ufficiali) quando questi sono disponibili.

Diversi metodi normati, (tra cui quello dell'alcool OIV-MA-AS312-01A R2009 met.4.C) prevedono già un valore di ripetibilità che è

0,074 e un valore di riproducibilità che è di 0,229. Vale a dire che se si legge 12,20, ripetendo la stessa prova con lo stesso campione nello stesso tempo, nello stesso laboratorio, con lo stesso metodo e con lo stesso analista si può avere uno scostamento di +/- 0,074. Ripetendo la stessa prova con lo stesso campione in tempi diversi, in Laboratori diversi che

**Eno Tecno Chimica**  
Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF  
Enologo Anselmo Paternoster  
Via Adriatica Foro, 7 - 66029 FRANCAVILLA AL MARE (CH) Italy  
Tel. 085-816903 - Fax. 085-816193 - P.A.N. 0283905006  
e-mail: [etcm@hot.com](mailto:etcm@hot.com) - <http://www.enotecnochimica.it>

**ACCREDIA**  
LAB N. 6638

**Rapporto di Prova N. 13-1035**

Francavilla al Mare 5000/0000  
Comittente: Cliente  
Viale Indirizzo 0000 CIB 000

**PER PUBBLICAZIONE**

Numero campione: 1.035 Data ricevimento: 07/05/2013 Data inizio prove: 07/05/2013 Data termine prove: 08/05/2013  
Categorie merceologiche: VINO  
Prodotto dichiarato: VINO ATRIO A DOC  
Descrizione Campione: MONTIPELUCCANO D'ABRUZZO 2012 - N°13\_3090  
Etichetta Campione: VINO ATRIO A DOC  
Descrizione Sigilla: VINO ATRIO A DOC  
Quantità Campione: 500 ml Verbalizzazione n°: 112-AB/07/05/2012 Restituzione Campione: No  
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a corona sigillato  
Responsabilità Campionamento: Isolo Data di Campionamento: 07/05/2013

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta dal capo di questo Laboratorio. Si riserva il diritto di modificare o di non accettare alcun risultato ottenuto in laboratorio. Il presente rapporto è valido per un periodo di validità di 12 mesi. L'incertezza di misura viene espressa nella stessa unità di misura del misurando. L'incertezza di misura è espressa come ± rispetto al valore nominale.

RISULTATI		Valore	U.M.	Incertezza	Annotazione
Titolo alcolometrico totale					
OIV-MA-AS312-01A R2009/01A-AS312-01A R2009	13,27 % vol.			± 0,06	
Glicole in fruttosio					
OIV-MA-AS312-01A R2009	1,8 g/l			± 0,1	
Titolo alcolometrico effettivo					
OIV-MA-AS312-01A R2009	13,85 % vol.			± 0,12	
Estratto secco non riduttore					
OIV-MA-AS312-01A R2009	29,60 g/l			± 0,71	
Acidità totale					
OIV-MA-AS312-01A R2009	4,64 g/l			± 0,12	(valore espresso in acido tartarico)
Acidità volatile					
OIV-MA-AS312-01A R2009	0,57 g/l			± 0,02	(valore espresso in acido acetico)
Densità di 20°C					
OIV-MA-AS312-01A R2009	99 mg/l			± 5	

**GIUDIZIO:** Il vino di cui al presente Rapporto di Prova, per i parametri analizzati, "POSSEDE" affatto dalla inosservanza di quanto prescritto dalla normativa di riferimento. Le caratteristiche chimico-fisiche presentate dal relativo disciplinare di produzione. I valori dell'acidità volatile e del glicole in fruttosio sono nei limiti di legge.

Il Direttore del Laboratorio  
Enol. Anselmo Paternoster

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. The laboratory works according to the standard UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Professionalità di cui alla legge 22011 e 42017. Fax Rapporti: 085-816903

utilizzano lo stesso metodo, lo scostamento può essere al massimo di +/- 0,229.

Avvolte si hanno disguidi e dati apparentemente non concordanti proprio perché non si rispettano le condizioni ottimali di verifica. Quindi, non è possibile confrontare due dati analitici ottenuti con due metodi diversi. Ne è possibile confrontare due dati analitici senza aver prima calcolato l'incertezza della misurazione (cosa che difficilmente si attua nei laboratori interni aziendali).

Anche qui il nostro Laboratorio interviene per assicurare la formazione tecnica e l'implementazione dei calcoli finalizzati alla valutazione dell'incertezza di misura nonché alla gestione delle apparecchiature (manutenzione, verifica di funzionalità, tarature ecc.)

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: [etcm@hot.com](mailto:etcm@hot.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

Qualità controllata e garantita

## Cina: obbligo in dogana del certificato di analisi per gli ftalati per l'import di vino, alcolici e distillati

Dal 1° febbraio 2013, viene controllata la presenza dei Ftalati nei vini. Sebbene sia stato fatto notare che l'attuale normativa cinese non contempla le analisi per i Ftalati nel vino, olio e alcolici, le Autorità Doganali stanno tuttavia applicando la Normativa GB 9685-2008 "Hygienic standards for uses of additives in food containers and packaging materials" (standard normativi di igiene per l'uso di additivi alimentari in contenitori e materiali di imballaggio) la quale stabilisce i quantitativi massimi di ftalati consentiti negli additivi alimentari con specifica dei livelli massimi accettabili nei tre ftalati maggiormente diffusi nei contenitori per alimenti e materiali a contatto:

Denominazione molecola	Nome italiano	Limiti mg/Kg	Rif. Norme & Limiti
DBP (Dibutyl phthalate)	Ftalato di dibutile	0.3	•Reg. UE 10/2011
DINP (Diisononyl phthalate)	Ftalato di diisononile	9.0	•Circolare del Ministero della Salute Cinese (China MOH
DEHP (Di-2-ethylhexyl phthalate)	Ftalato di bis (2- etillesile)	1.5	Notice - Chinese Ministry of Health) del 22 gennaio 2013

Per maggiori informazioni il nostro Laboratorio è a disposizione rilasciando i suddetti certificati.

Il nostro Laboratorio, inoltre, rilascia il prescritto **certificato sanitario**.

Inoltre tutti i materiali da imballaggio in legno utilizzati per sostenere, proteggere o trasportare una spedizione (inclusi pallet e relativi piedini di appoggio cubici) devono subire un trattamento termico (HT, a 56°/30' al cuore del legno) oppure di Fumigazione con Bromuro di Metile (MB). Eseguito il trattamento sul materiale da imballaggio in legno, esso verrà contraddistinto con il marchio IPPC/FAO che riporta sigle e codici identificativi.

## Attenzione alle truffe sulla registrazione dei marchi

Si stanno verificando con una certa frequenza dei tentativi di truffa nei confronti dei titolari di marchi registrati.

Una fantomatica società, con recapito presso una casella postale austriaca, invia una lettera cartacea che richiede il pagamento entro 8 giorni di una "tassa di registrazione" di alcune centinaia di euro da effettuarsi tramite bonifico bancario su di un conto in Slovacchia.

La lettera appare abbastanza ben fatta, scritta in un italiano quasi corretto, e riporta i dati del marchio (e l'eventuale immagine nel caso sia figurativo) desunti dalle informazioni pubbliche presenti sul sito dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi.

L'operazione consisterebbe soltanto nella registrazione dei dati dell'azienda titolare del marchio nel database di questa società e non ha niente di ufficiale.

Ricordiamo che il deposito e la conseguente registrazione del marchio presso l'UIBM ha validità decennale e nessuna tassa di rinnovo viene richiesta prima di tale scadenza, in ogni caso e per nessuna ragione da parte di entità non italiane.

## OCM VINO: ALCUNE DEFINIZIONI e DENOMINAZIONI,

Le definizioni, le denominazioni, l'etichettatura e la presentazione dei prodotti enologici secondo il Regolamento 479/2008 relativo all'OCM vino.

Il **vino** è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. Il vino deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 8,5% vol, purché sia prodotto esclusivamente con uve raccolte nelle zone viticole A e B, e non inferiore a 9% vol per le altre zone viticole; se a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, deve avere un titolo alcolometrico effettivo non

inferiore a 4,5% vol; ha un titolo alcolometrico totale non superiore a 15% vol.

Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può raggiungere 20% vol per i vini provenienti da alcune superfici viticole della Comunità e prodotti senza alcun arricchimento, **il limite massimo del titolo alcolometrico totale può superare 15% vol per i vini a denominazione di origine protetta prodotti senza alcun arricchimento**, ha un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro.

Il **vino spumante** è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve, di vino; caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione; che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; per il quale il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 8,5 % vol

Il **vino spumante di qualità** è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica: di uve fresche, di mosto di uve, di vino; caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione; che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; per il quale il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 9 % vol.

Il **vino spumante di qualità del tipo aromatico** è il vino spumante di qualità che è ottenuto, durante la costituzione della partita, soltanto utilizzando mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che derivano da varietà di uve da vino specifiche. Il vino spumante di qualità del tipo aromatico prodotto tradizionalmente utilizzando vini durante la costituzione della partita conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; il cui titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 6 % vol; il cui titolo alcolometrico totale non può essere inferiore a 10 % vol.

Il **vino frizzante** è il prodotto ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol; avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol; che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar; presentato in

recipienti di 60 litri o meno.

Il **mosto di uve** è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche. Per il mosto di uve è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol.

Il **mosto di uve parzialmente fermentato** è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto di uve e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

Il **mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite** è il prodotto della fermentazione parziale di un mosto di uve ottenuto con uve appassite, avente un tenore totale minimo di zucchero, prima della fermentazione, di 272 g/l e un titolo alcolometrico naturale ed effettivo non inferiore a 8 % vol.

Il **vino di uve stramature** è il prodotto ottenuto senza alcun arricchimento; avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15 % vol; avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 15 % vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12 % vol.

