



Accedi al nostro sito

Anno 9
Numero 05-15

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Maggio 2015

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.

Alcolici: verso l'obbligo delle calorie in etichetta Probabile l'entrata in vigore della legge dal 2016.

Una risoluzione della Commissione Salute, approvata da 63 dei 68 membri, ha recentemente sollecitato la Commissione Europea a prendere una decisione definitiva entro il 2016. Così dal prossimo anno potrebbe entrare in vigore l'obbligo di indicare su tutti gli alcolici, vino incluso, non solo i dati nutrizionali ma anche i pericoli relativi all'assunzione di alcol per le donne incinta e le persone alla guida.

E se da un lato si invoca il diritto all'informazione, come fa l'europarlamentare Glenis Willmott già promotrice di una identica mozione nel 2011, dall'altro si alzano le proteste basate su ragioni economiche. Il Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV), che è l'organo di rappresentanza dell'industria europea e del commercio vinicolo, replica infatti che la mozione potrebbe mettere in seria difficoltà numerosi produttori per gli "enormi costi aggiuntivi" derivanti, dalle analisi di laboratorio da rifare ogni anno - "in quanto prodotto agricolo, il vino cambia di anno in anno a seconda delle caratteristiche del raccolto" incalza la CEEV - alla replicazione di tali informazioni per i vari mercati mondiali, all'effettivo grado di leggibilità per etichette densissime di informazioni.

È prevista per fine aprile la votazione al Parlamento Europeo e a Bruxelles c'è chi ritiene che, nonostante le differenze di sensibilità fra i Paesi nordici e quelli mediterranei, questa volta la mozione passerà.

Gestire i reclami dei Clienti secondo la norma UNI ISO10002:2015. Strumento di fidelizzazione e miglioramento



Oggi il cliente contrariato, a ragione o a torto, ha molti mezzi per palesare il suo disappunto. Non disporre di canali di ascolto di facile accesso, autorizza il cliente insoddisfatto a ricorrere ai Social Media, innescando così un rovinoso passaparola.

È importante, pertanto, avere un atteggiamento positivo e costruttivo. Il suggerimento è considerare il reclamo come un semplice "free feed back". Un buon

ascolto e pronte capacità di reazione non si improvvisano. Sono il frutto di un atteggiamento culturale e di un'attenta organizzazione interna.

I risultati sono consistenti su due fronti: recupero della relazione con il cliente che avrà maggiore fiducia in futuro, e concrete indicazioni di miglioramento sul prodotto/prestazione, sull'assetto organizzativo e sulla comunicazione. La norma UNI ISO 10002:2015 fornisce pratiche linee guida per consolidare la soddisfazione del cliente. La gestione del reclamo è uno dei servizi al cliente, certamente particolare: non può mostrare carenze, in quanto il cliente palesa un atteggiamento negativo.

Risposte inadeguate per contenuto o per forma (tempi lunghi, superficialità, distacco, inadeguatezza...) generano situazioni gravi. E' pertanto necessario definire una procedura ed anche creare un clima interno serenamente partecipativo. Il percorso fornito dalla UNI ISO 10002 guida verso la valorizzazione e ottimizzazione delle risorse dedicate.

Il nostro Laboratorio è sensibile e attento alla soddisfazione del Cliente mettendo a disposizione sul proprio sito un apposito modulo di facile compilazione e che da a noi la possibilità di valutazione interna del nostro operato.

Nel contempo mettiamo a disposizione dei nostri Clienti un simile strumento di valutazione personalizzato.

Vi preghiamo di contattarci, se interessati.

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

Ma come si calcola l'incertezza di misura?

Le regole per calcolare ed esprimere l'incertezza di misura sono state definite e condivise a livello mondiale e quindi descritte in una Guida ISO emessa nel 1993, molto vicina a noi quindi, in confronto alla storia della metrologia moderna. Questa Guida ha dato origine poi alla UNI CEI ENV 13005:2000 chiamata più amichevolmente GUM.

L'approccio della GUM si può sintetizzare in cinque punti:

- identificare il modello matematico che esprime il risultato;
- identificare le fonti di incertezza (tarature, materiali e di riferimento, attrezzature, vetreria, operatore e tutto ciò che contribuisce alla realizzazione della prova e che sia significativamente valido);
- valutare ed esprimere ciascuna fonte di incertezza come scarto tipo "u";
- combinare gli scarti tipo così ottenuti ottenendo l'incertezza composta "uc";
- moltiplicare l'incertezza composta per un opportuno coefficiente in modo da ottenere l'incertezza estesa "U = k uc".

Perché calcolare l'incertezza di misura?

Una risposta a questa domanda la troviamo tra le righe di quanto detto finora: nulla è certo, il valore vero non esiste, ogni risultato di misura non è un valore ma è un intervallo di infiniti valori.

La GUM stessa dice che nel riportare il risultato di una misura...

"è obbligatorio fornire una qualche indicazione quantitativa della qualità del risultato (n.d.r.: incertezza), cosicché gli utenti ne possano accertare l'attendibilità".

Senza tale indicazione i risultati delle misure non possono essere confrontati né tra loro, né con valori di riferimento assegnati da specifiche norme (n.d.r.: come ad esempio i limiti di legge)".

In altre parole, un risultato senza l'incertezza associata non serve a nulla.

Considerazioni.

Abbiamo appena visto che incertezze diverse possono portare a giudizi di conformità diversi a parità di risultato di misura, d'altra parte l'incertezza dipende dalle condizioni in cui la misura è stata condotta (lo dice la definizione stessa). Qual'è la conseguenza?

La conseguenza è che laboratori diversi, pur lavorando bene e avendo calcolato correttamente la propria incertezza, possono dare giudizi di conformità diversi a parità di risultato sullo stesso campione, proprio in virtù delle incertezze diverse associate ai risultati. In definitiva, incertezze diverse si potrebbero tradurre, di fatto, in una modifica dei limiti di legge. A questo punto si può estendere il ragionamento al Sistema delle Agenzie che potrebbe addvenire a incertezze proprie del Sistema Agenziale a garanzia della omogeneità di comportamento su tutto il territorio nazionale.

Tutto questo è fattibile a patto che venga stabilita da qualcuno e in qualche modo l'incertezza massima ammissibile adatta allo scopo. Alcuni metodi ufficiali OIV nel settore vinicolo (vedi il TAV o Acidità totale) impongono già dei dati di ripetibilità e riproducibilità dai

quali ricavare, con opportuni calcoli, (indicazioni Accredia) la relativa incertezza.

Dichiarazione ISPRA entro il 31 maggio di ogni anno

Entro il 31 maggio 2015 è necessario compilare la dichiarazione ai sensi dell'art.16, comma 1, del DPR 43/2012 riferita all'anno 2014. Sono oggetto della dichiarazione le apparecchiature e i sistemi FISSI che contengono una carica circolante di 3 kg (da nuova normativa bisogna calcolare il GWP corrispondente al refrigerante) o più di gas fluorurati ad effetto serra e che appartengono alle seguenti tipologie:

- refrigerazione;
- condizionamento dell'aria;
- pompe di calore;
- sistemi di protezione antincendio.

dati da inserire on line collegandosi alla pagina <http://www.sinanet.isprambiente.it/it/sia-isptra/fgas> sono i seguenti:

- dati identificativi: operatore, persona di riferimento, sede di installazione,
- numero e tipologia di apparecchiature presenti,
- informazioni di dettaglio: tipo di sostanza, carica circolante, quantità aggiunta nell'anno di riferimento, quantità recuperata/eliminata nell'anno di riferimento; motivo dell'intervento.



ISPRA

La dichiarazione va presentata anche nel caso in cui l'impianto nel corso del 2014 non abbia subito alcun rabbocco e quindi non vi siano state emissioni di gas in atmosfera. L'obbligo di compilazione della Dichiarazione Fgas, che deve essere fatta ogni anno, secondo la normativa di riferimento, spetta al proprietario dell'apparecchiatura o dell'impianto.

Se il proprietario ha però delegato l'effettivo controllo dell'apparecchiatura o del sistema ad una società esterna (tramite contratto scritto), la trasmissione dei dati contenuti nella dichiarazione deve essere effettuata da quest'ultima. Il proprietario può anche affidare a Terzi ("persona di riferimento") la compilazione della dichiarazione; anche in questo caso è necessaria una delega scritta.

ANALISI E CONTROLLI DI LABORATORIO: QUALI, DOVE E COME?

(fonte L.Tablino)

Per raggiungere alti livelli qualitativi sono necessarie varie verifiche analitiche a carattere fisico- chimico-biologico.

La piccola cantina non può sopportare costi e organizzazione logistica pratica di un laboratorio.

Per dare qualche risposta in merito occorre che il piccolo produttore affronti prima tre questioni prioritarie:

- 1- Quali analisi eseguire?
- 2- Dove farle?
- 3- Quali costi occorre sostenere e quindi quale soluzione più conveniente adottare?

Vediamo quali analisi si devono eseguire per avere le minime informazioni tecnico legislative

Ci riferiamo a una piccola cantina la cui produzione non supera i 100.00 pezzi annui.

- Sul mosto: Alcol complessivo, acidità totale, ph.
- Sul vino nuovo: aggiungiamo rame, volatile e solforosa alla svinatura e in seguito almeno ogni quattro mesi.
- Controllo dell'andamento della malolattica.
- Se il vino è a conservato in botte o barriques, controllare la volatile e solforosa ogni tre mesi.

Effettueremo le analisi presso un laboratorio esterno, oppure attrezzare un piccolo laboratorio in cantina?

I costi delle analisi variano secondo il laboratorio scelto: in genere con 100 euro a campione si effettuano tutte le analisi sopradette.

Per acquistare l'attrezzatura minima per laboratorio interno alla piccola cantina, servirà: Ebulliometro, Acidimetro, vetreria adeguata, reagenti vari.

Ovviamente ci vuole il locale e un piccolo bancone di appoggio con tutti gli accessori. Il costo si aggira sui 2000 euro escluso il tempo necessario per l'effettuazione dell'analisi.

Con detta attrezzatura minima si possono effettuare le seguenti analisi di routine.

Alcol ebullimetrico, acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa libera e totale.

Tali analisi danno un quadro minimale sul processo di cantina e sulla qualità organolettica del vino, ma sono del tutto insufficienti sul piano legale normativo e sul piano qualitativo.

Il problema principale è il tempo che manca al piccolo produttore. In vendemmia, quando sono terminate le fermentazioni si entra nel pieno della campagna natalizia e diventa difficile trovare il tempo per eseguire le analisi.

Inoltre l'uso saltuario delle attrezzature (già di per se abbastanza costose) e delle soluzioni crea problemi: una bilancia elettronica Gibertini se si usa sei volte l'anno, occorre essere ben sicuri della taratura e le soluzioni di soda hanno una scadenza, insomma è difficile e oneroso gestire un piccolo laboratorio se si fanno poche analisi.

L'enol. Pietro Leccia da molti anni dirige il laboratorio dell'Unione Vini Asti, dichiara: "Conviene fare le analisi presso laboratori esterni, senza riserve. Preciso che anche grandi cantine, oggi, preferiscono ricorrere ad analisi esterne".

L'enol. Guido Rivella - cantine Gaja afferma " E' utile appoggiarsi a laboratori esterni. Ha senso l'acquisto di apparecchiature strumentali solo in caso di utilizzo continuativo ".

Il nostro laboratorio propone piani di controllo completo che partono dall'uva e vanno sino alla stabilità nel prodotto finito.

Tali convenzioni possono essere sottoscritti da piccoli produttori singoli, oppure associati in funzione delle necessità aziendali e dei vini prodotti, senza alcuna esclusione.

Un contratto a forfait completo può essere sottoscritto sui 5000-6000 euro annui, significa per una piccola cantina che vende 100.000 bottiglie ha un costo di 0,05 euro".

La tempestività dell'analisi acquista un forte valore sul piano di eventuali interventi tecnici.

>>> Se interessati, Vi preghiamo di contattarci <<<

La certificazione del laboratorio

E' opportuno che il laboratorio esterno cui si rivolge la piccola cantina sia accreditato ACCREDIA.

Una garanzia in più in un settore delicato ed importante.

L'accreditamento ottenuto è il riconoscimento formale della conformità del Laboratorio d'analisi alla norma UNI CEI EN 17025. E' stato messo a punto dalla Commissione della Comunità Europea per verificare la competenza tecnica dei Laboratori.

Elemento importante per la certificazione del laboratorio è l'organismo di accreditamento che effettua i controlli, che essendo indipendente, è rappresentativo di tutte le parti interessate, e, tramite periodiche visite tecniche, garantisce agli utilizzatori delle prove, la competenza ed imparzialità dei Laboratori.

CHIARIMENTI MINISTERIALI

1) Solfiti in etichetta - Indicazioni Commissione Europea

Sulla base di un quesito posto da Assoenologi ai competenti uffici del Ministero delle Politiche agricole sull'indicazione in etichetta in caso di presenza di solfiti, la Direzione generale del Dicastero ha formulato uno specifico quesito alla Commissione Europea.

Secondo quanto si evince dalla nota emanata dalla Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, l'indicazione in etichetta di un'informazione del tipo "senza solfiti aggiunti" sarebbe consentita nel caso in cui il vino contenga solo solfiti formati naturalmente in seguito alla fermentazione e in concentrazioni **non superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO2 totale.**

2) 29 Aprile 2015 – Circolare Mipaaf n. 30793 - Chiarimenti integrativi in merito in merito all'uso in etichettatura e presentazione del nome geografico più ampio

Le circolari integrali sono a disposizione presso il nostro laboratorio.