



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 05

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Maggio
2020

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.

Agroqualità e "PICAL"

Agroqualità come organismo di controllo e certificazione dei vini a DO e IG ai sensi del D.M. del 02/08/2018 e D.M. del 12/03/2019, ha reso operativo a partire dal 1 gennaio 2020 un sistema informatico per la gestione di tutte le casistiche e gli adempimenti previsti dalla normativa per le certificazioni dei vini DO e IG. Obiettivo del progetto è quello di mettere a disposizione strumenti e servizi online volti a favorire la comunicazione e semplificare le relazioni amministrative tra OdC e Aziende assoggettate.

Il Portale risiede su un server dedicato in modo da poter usufruire appieno delle risorse hardware a disposizione ed è associato al dominio www.picalitalia.it

Le applicazioni sono state sviluppate in linguaggio C# e usufruiscono del DBMS relazionale SQL Server per la gestione della base dati assicurando massimi livelli di protezione, affidabilità e scalabilità. L'accesso ai dati è garantito dalle politiche di sicurezza implementate direttamente nel database sfruttando le caratteristiche di SQL Server e grazie all'autenticazione con username e password richiesta prima di poter usufruire delle funzionalità del portale.

Dal punto di vista grafico, il sito è ottimizzato per la risoluzione 1024x768 ed ha perseguito il coordinamento dell'immagine del portale istituzionale. Le pagine web sono ottimizzate per una corretta visualizzazione con i più diffusi browser. Il Portale si presenta



PIATTAFORMA CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI

in modo molto semplice ed efficace sia nello stile grafico che facilita l'individuazione e la consultazione delle informazioni all'interno delle pagine presentate, sia nella simbologia che nel linguaggio. Per un uso ottimale si raccomanda l'abilitazione dei popup per il sito www.picalitalia.it

(da Manuale Utente PICAL)

Agroqualità comunicherà a tutte le aziende coinvolte le credenziali di accesso. Su tale applicativo verranno registrati tutti i documenti e le comunicazioni che fino ad ora si inviavano per e-mail o per fax (Richieste di certificazione, imbottigliamenti, richieste di fascette, tagli ecc..).

Il nostro servizio Enolex tenuta dei registri, **non gestisce tale applicativo**. Tuttavia le comunicazioni così come inviate a OdC, dovranno essere comunicate anche al nostro studio per le opportune registrazioni sui registri SIAN.

Il piano di Autocontrollo HACCP deve prevedere sempre il rischio biologico: Il coronavirus

Il manuale HACCP deve ormai analizzare obbligatoriamente il Rischio coronavirus nel luogo di lavoro ed opera di concerto con il Documento di Valutazione del Rischio a seguito della diffusione del coronavirus (COVID19) su tutto il territorio nazionale, per la parte luogo di lavoro secondo il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 Marzo 2020.

Come sappiamo, in base alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, il datore di lavoro è tenuto alla valutazione di "tutti i rischi". La specifica valutazione per il rischio da agenti biologici (in questo caso il COVID-19) è prevista dal titolo X.

Una valutazione del rischio specifico per COVID-19 è obbligatoria per tutti i casi in cui il rischio legato all'attività sia diverso da quello della popolazione generale.

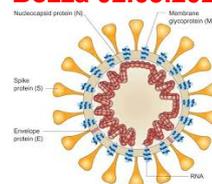
Nell'ambiente di lavoro, il lavoratore è tenuto ad esempio a contatto con fornitori/clienti, a viaggi di lavoro, a interazione con soggetti potenzialmente infetti ecc. Tali interazioni nell'ambiente di

lavoro modificano potenzialmente il livello di rischio COVID-19. Si applica quindi il titolo X sugli agenti biologici e i disposti generali del titolo I del D.Lgs. 81/08.

Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro

Tale documento contiene linee guida condivise tra le Parti per agevolare le imprese nell'adozione di protocolli di sicurezza anticontagio, ovvero protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro.

Bozza 02.05.2020 GDL



EMERGENZA SANITARIA COVID-19 – SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di contenere la diffusione del virus COVID-19 all'interno delle attività svolte nel nostro territorio nazionale il ruolo del professionista che svolge funzioni di RSPP è di fondamentale importanza al

fine di poter informare, sensibilizzare e riscontrare l'attuazione delle direttive nazionali e regionali e dei protocolli operativi ad oggi emanati ed in continua evoluzione.

Tali protocolli contengono linee guida condivise tra le parti sociali per agevolare le imprese nell'adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio.

Il rischio biologico, salvo le attività sanitarie e le attività ove tale rischio è per natura presente, non fa normalmente parlare di sé. Il COVID-19 è un rischio endogeno che riguarda la totalità della popolazione, ma in questa particolare condizione di emergenza entra prepotentemente nell'organizzazione del lavoro e la sua corretta valutazione è fondamentale per poter stabilire e consigliare le più adeguate misure di prevenzione e protezione sia collettive che individuali.

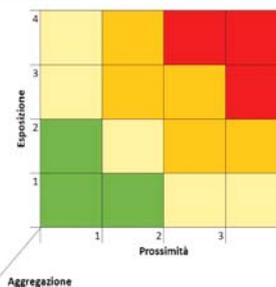
L'INAIL suggerisce che il rischio da contagio da SARS-CoV-2 in occasione di lavoro possa essere classificato secondo tre variabili

- **Esposizione:** la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.);

- **Prossimità:** le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità;

- **Aggregazione:** la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

A seguito dell'applicazione di una metodologia di valutazione integrata si ricava una matrice il cui risultato finale determina l'attribuzione del livello di rischio con relativo codice colore per ciascun settore produttivo.



Matrice di rischio: verde = basso; giallo = medio-basso; arancione = medio-alto; rosso = alto

A titolo esemplificativo, la tabella seguente illustra le classi di rischio per alcuni dei principali settori lavorativi e partizioni degli stessi, nonché il relativo numero degli occupati

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



Codice Ateco 2007	Descrizione	Occupati RFL (ISTAT 2019) in migliaia	Classe di Rischio
A	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA	508,8	BASSO
C	ATTIVITÀ MANIFATTURIERE	4321,4	BASSO
	MANIFATTURIERI		MEDIO-ALTO
D	FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ARIA CONDIZIONATA	134,1	BASSO
E	FORNITURA DI ACQUA, RIFIUTI FOGNARI, ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI E RISANAMENTO OPERATORI ECOLOGICI	242,8	BASSO
F	CONSTRUZIONI	1319,4	BASSO
G	OPERE EDILI		MEDIO-BASSO
H	COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO, RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI	3286,5	BASSO
	FARMACISTI		ALTO
	CASSIERI		MEDIO-BASSO
I	TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO	1142,7	BASSO
	CORRIERE		MEDIO-ALTO
J	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE	1480,7	BASSO
	ADDETTI ALLE MENSE		MEDIO-ALTO
	CAMERIERI		MEDIO-ALTO
K	SERVIZI DI INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI	618,1	BASSO
L	ATTIVITÀ FINANZIARIE E ASSICURATIVE	636,6	BASSO
M	ATTIVITÀ PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE	1516,4	BASSO
	INFORMATICI		MEDIO-ALTO
O	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIA	1242,6	BASSO
	FORZE DELL'ORDINE		ALTO
P	ISTRUZIONE	1589,4	MEDIO-BASSO
Q	SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE	1922,3	MEDIO-BASSO
R	ATTIVITÀ ARTISTICHE, SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO	338,2	MEDIO-BASSO
	LAVORATORI DELLO SPETTACOLO		MEDIO-ALTO
	INTERPRETI		MEDIO-ALTO
	ATLETI PROFESSIONISTI		ALTO
S	ALTRE ATTIVITÀ DI SERVIZI	711,6	BASSO
	AGENZIE FUNEBRI		ALTO
	FARMACISTI		ALTO
T	ATTIVITÀ DI FAMIGLIE E CONVIVENZE COME DATORI DI LAVORO PER PERSONALE DOMESTICO; PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI INDIFFERENZIATI PER USO PROPRIO, DA PARTE DI FAMIGLIE E CONVIVENZE	799,9	MEDIO-BASSO
	BADANTI		MEDIO-ALTO

Le strategie di prevenzione per mitigare il rischio da contagio si basano principalmente su due aspetti fondamentali:

- Organizzazione del lavoro
- Misure di prevenzione/protezione e utilizzo di dispositivi di protezione collettiva ed individuale

Nell'organizzazione del lavoro rientra una **corretta gestione degli spazi di lavoro** (che devono essere rimodulati nell'ottica del distanziamento sociale compatibilmente con la natura dei processi produttivi) ma anche **delle modalità operative possibili** (lavoro agile, turnazioni, orari di ingresso ed uscita differenziati,...).

Tra le misure di prevenzione rientra in primo luogo **l'informazione e la formazione** dei lavoratori ma altrettanto importante è la predisposizione di **misure igieniche e di sanificazione degli ambienti** oltreché **l'adeguata disponibilità di dispositivi di protezione individuale** sia per le vie respiratorie che per gli occhi e le mani.

La sorveglianza sanitaria e altre misure specifiche possono concorrere alla corretta gestione della ripresa del lavoro nei diversi comparti produttivi.

Il ruolo del professionista, qualunque sia la sua mansione nell'ambito della sicurezza sul lavoro, (consulente, CSE, formatore) ma in particolare se ricopre l'incarico di RSPP è di supporto/guida all'interno dell'azienda a fianco del DL/MC/RLS/RLST nell'applicazione dei protocolli e delle procedure di gestione del rischio e nell'attività di informazione e formazione.

Egli si deve prioritariamente assicurare che le indicazioni che fornisce siano adattabili, in relazione al contesto specifico e alle esigenze delle singole realtà produttive, con l'evoluzione normativa e delle disposizioni degli enti preposti (Ministero della Salute, ISS, INAIL, OMS, ecc.).

La prosecuzione delle attività produttive può infatti avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione.

La mancata attuazione del Protocollo che non assicura adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Inverremo ai nostri clienti assistiti HACCP tale protocollo condiviso e implementeremo un'appendice da inserire nel manuale HACCP di ogni azienda. Entro il mese di maggio sarà organizzato un meeting on-line su tale argomento.

Sistema temporaneo di autocertificazione dei vini a DO.

Ricordiamo che l'organo di controllo Agroqualità ha temporaneamente disposto che il sistema di certificazione dei vini a DO si basi su autocertificazioni rilasciate direttamente dai produttori. Come già riportato nei precedenti numeri di Enolex News, **consigliamo di allegare alla documentazione il nostro Rapporto di Prova** riportante i parametri richiesti.

Il vino dopo il CoVid

La natura, nei mesi scorsi, ha proseguito il suo corso. Dovunque le viti sono già verdeggianti e i grappoli dell'uva fanno già capolino fra le foglie. La vendemmia è vicina. Il futuro del vignaiolo e del produttore di vino oggi è quanto mai pieno di incognite,

E' necessaria una pianificazione nell'immediato e nel prossimo futuro

Il vino è punta dell'agricoltura, ed è della territorialità. Le vigne sono paesaggio, turismo, enogastronomia, Attualmente il problema è questo: con la chiusura di tutto il settore horeca (bar, enoteche, ristoranti, alberghi) una grande fetta di mercato, per molti produttori, si è chiusa; sono cessati ordini e vendite non solo in Italia, ma anche in tutti i Paesi importatori dei nostri vini: Stati Uniti, Germania, Svizzera, Regno Unito ecc...

Anche se il vino non è un prodotto deperibile, (potrebbe essere stoccato in attesa di tempi migliori) la situazione si complica a livello finanziario.

Oltre al mancato incasso dovuto al calo delle vendite, chi nelle cantine non ha grandi botti o ampi locali per stoccare le bottiglie presto, con la nuova vendemmia, potrebbe ritrovarsi senza spazio per vinificare.



Accogliere i mosti della nuova annata si prospetta difficile in un momento in cui il mercato resta in crisi ancora per un po'.

Si teme che il 30% dei ristoranti non riaprano più; e comunque tutti procederanno a rilento per rispettare le direttive sanitarie.

Una situazione che potrebbe portare a un crollo dei prezzi con conseguenze deleterie per tutti i produttori.

Una proposta mirata ad un alleggerimento quantitativo delle cantine potrebbe essere quella di mandare una buona parte della produzione invenduta alla distillazione. In genere questa è una misura drastica per chi fa un tipo di produzione all'ingrosso, vino, cioè, destinato a essere venduto a prezzi bassi attraverso la grande distribuzione o a imbottigliatori di vino "quotidiano".

Un'altra soluzione potrebbe essere la vendemmia verde, cioè una eliminazione dei grappoli non ancora giunti a maturazione, riducendo la resa della relativa superficie viticola con la possibilità, per i viticoltori, di beneficiare di un sostegno sotto forma di pagamento forfettario per ettaro.

Chi ha la possibilità di farlo e non ha bisogno di svuotare le cantine per far fronte alla vendemmia di settembre potrebbe anche puntare sullo stoccaggio o sull'affinamento in bottiglia.

Una soluzione destinata ai vini da invecchiamento. Ma, in questo caso, servirebbero incentivi per l'acquisto di nuovi contenitori. L'imminente apertura dell'horeca è attesa come banco di prova dei Clienti avventori.

Come accetteranno il sistema imposto dalle direttive sanitarie?

Ci sarà un ritorno, seppur cauto, alla frequentazione dei ristoranti?

I ristoratori sapranno reggere il colpo degli aumentati costi di gestione?

E' sicuramente una fase transitoria e tutti dobbiamo collaborare ad uscire da questa situazione di "paura" e ritornare alla nostra natura di "animale socievole".

Prepararsi alla ripresa significa:

- Affinare ancora di più la qualità dei vini
- Mettere in atto strategie per promuovere vino e territorio
- Rimodulare i propri listini proponendo anche vini quotidiani di qualità.
- Riproporre linguaggi di presentazione meno enfatici dei propri prodotti e più coerenti alla natura agricola del prodotto vino..

Le analisi delle acque

Quanto più attuali in questo momento, Eno Tecno Chimica effettua l'analisi dei parametri previsti dalla normativa vigente per quanto riguarda le varie matrici:

- acque destinate al consumo umano,
- acque superficiali,
- acque di piscina
- acque reflue
- acqua del pozzo
- acque condominiali, di rete e trattate

Contattateci per avere informazioni su come effettuare i prelievi, le analisi da eseguire e sui relativi costi.

Il Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31, disciplina la "qualità dell'acqua destinata al consumo umano al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia". (art.1, D.Lgs.n.31/2001)



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. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

