



Anno 4 - Numero 06

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Giugno 2010

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.

"Qualità controllata e garantita"

Allergeni nel vino

A partire da dicembre 2010, dovranno essere riportati in etichetta i residui dei coadiuvanti tecnologici, che potrebbero essere presenti nel vino, e che sono citati nell'allegato IIIbis della Direttiva 2000/13/CE, modificato dalla Direttiva 2007/68/CE.

Questo riguarderebbe i seguenti coadiuvanti:

- glutine, soia e lupino (chiarificanti a base di proteine di origine vegetale)
- albumina d'uovo
- caseina e caseinato

Il nostro Laboratorio si è attrezzato per la determinazione degli allergeni citati

L'istamina nei vini: un problema per l'esportazione

Alti livelli di istamina potrebbero bloccare il vino alla frontiera, impedendone l'esportazione.

Per il momento l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino - www.oiv.int) non ha proposto nessun limite massimo per le ammine biogene presenti nei vini che possa essere ripreso dalla legislazione comunitaria in futuro.

Tuttavia alcuni paesi hanno già fissato dei limiti massimi raccomandati per l'istamina nei vini.

Tali limiti - estremamente variabili, come mostra la tabella - devono essere attentamente considerati da tutte le aziende vitivinicole che prevedano di esportare verso i paesi elencati.

Limiti massimi di istamina raccomandati (mg/l)

Germania	2	Belgio	5-6
Svizzera	10	Austria	10
Francia	8	Olanda	3

È dimostrato che la formazione delle ammine biogene (istamina, tiramina e putrescina) nei vini è strettamente correlata alla fermentazione malolattica.

Sebbene non tutti i batteri lattici producano ammine biogene, e malgrado i batteri selezionati per l'innesto della malo-lattica normalmente ne producano quantità assai limitate, è stato osservato che - all'interno della popolazione indigena - la presenza di qualche ceppo altamente produttore di ammine biogene è molto probabile.

Per questo motivo si consiglia alle cantine di limitare al massimo lo sviluppo di popolazioni spontanee ed inoculare invece la malo-lattica con batteri selezionati.

Il nostro Laboratorio esegue i controlli su tutte le tipologie di vino e anche per i livelli di istamina in

grado di fornire alle aziende la certificazione necessaria per l'esportazione.

Il controllo dell'ossigeno nel vino

"L'ossigeno è il peggior nemico del vino." (Louis Pasteur)

Forse non è sempre così. Ma quando l'ossigeno disciolto nei vini risulta essere positivo e quando negativo?

Tra le varie definizioni del vino vi è una che avvolge non è tenuta in debita considerazione.

Il vino è un liquido con forte potere tampone ed in equilibrio ossido-riduttivo.

La qualità di un vino si determina soprattutto attraverso il suo tenore di ossigeno.

A seconda della concentrazione di O₂ disciolto possono verificarsi processi di ossidazione che influiscono negativamente sul vino:

- . Imbrunimento ossidativo
- . Formazione/moltiplicazione di microrganismi
- . Perdita di freschezza e aroma
- . Invecchiamento precoce



D'altra parte il vino, soprattutto nel caso dei rossi, ha bisogno di una certa quantità di ossigeno per "maturare" durante la fase di affinamento.

Subito dopo la fermentazione, la struttura tannica risulta piuttosto asciutta ed

aggressiva e spesso si manifestano odori sgradevoli (formazione di H₂S) per cui è necessaria la somministrazione di dosi ben controllate di ossigeno. Viceversa durante le fasi finali e soprattutto durante l'imbottigliamento, si deve evitare l'ulteriore incremento di ossigeno.

Importanza della misurazione di O₂:

Conoscere l'esatta concentrazione di O₂ nel vino è di fondamentale importanza.

Tanto più che, sia le dosi di anidride solforosa impiegate, sia la quantità di questo antiossidante che viene "consumata" dal vino, dipendono largamente dalla quantità di ossigeno disciolto. Pertanto la determinazione di O₂ prima dell'imbottigliamento facilita il corretto dosaggio di SO₂.

La fase di imbottigliamento ottimale dovrebbe essere raggiunta con 0,2 mg/l di ossigeno disciolto, come valore di riferimento.

Il controllo della quantità di ossigeno presente nel vino, sia intenzionale che involontaria, durante la produzione, lo stoccaggio e il riempimento comporta molti vantaggi:

- Aumento della stabilità dei vini bianchi e rosati;
- Processo di fermentazione completo e corretto;
- Stabilizzazione del colore e della struttura dei vini rossi;
- Controllo del "profilo aromatico" dei vini bianchi e rosati;
- Riduzione della quantità di antiossidanti necessari alla conservazione (acido ascorbico, SO₂);
- Produzione di vini con caratteristiche sensoriali ottimali;
- Prevenzione dei reclami;

Il nostro Laboratorio esegue queste misurazioni sia presso la nostra sede, sia presso la cantina del Cliente effettuando misurazioni su vasche, serbatoi, botti e barriques a diversi livelli o su vini in fase di imbottigliamento.

Tracciabilità e rintracciabilità

Un tempo la popolazione si alimentava con prodotti ottenuti nel proprio orto, nel proprio allevamento o acquistati dal contadino vicino casa.

Oggi gli alimenti vengono acquistati in negozi e supermercati, con molti passaggi intermedi dal produttore al consumatore finale, rendendo difficile risalire all'origine del prodotto.

Il Reg. CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare definisce la rintracciabilità come: *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"*.

Con il termine di **tracciabilità** si intende, quindi, il processo informativo che segue il prodotto **da monte a valle della filiera produttiva**; mentre per **rintracciabilità** si intende il processo inverso che permette di **risalire da valle a monte** le informazioni distribuite lungo la filiera.

Dal 1 gennaio 2005 sono entrati in vigore la Direttiva Europea 2000/13/CE e il Regolamento Europeo 178/2002 secondo cui tutte le aziende produttrici e di commercializzazione devono adottare le idonee procedure, esposte nella citata direttiva, per poter individuare **la provenienza di tutti gli elementi utilizzati in un determinato**

processo produttivo agro-

alimentare per garantirne la trasparenza.

Ciò significa che le singole aziende devono provvedere a



raccogliere i dati lungo la filiera nelle varie fasi di lavorazione, organizzandoli in modo da mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni inerenti tutto il percorso produttivo.

Gli elementi base di informazione nel settore vitivinicolo sono: il quaderno di campagna e i registri obbligatori di cantina: Vinificazione, imbottigliamento, commercializzazione etc., ma, spesso, tali informazioni non bastano a tracciare il prodotto in fase di lavorazione.

Il percorso inverso, invece della rintracciabilità deve assicurare al consumatore la possibilità di risalire alle informazioni di produzione e, qualora ci fosse la necessità, di bloccare un prodotto "non conforme" nella fase di commercio.

L'applicazione della norma UNI EN ISO 22005:2008 che sostituisce la UNI 10939:2001 (tracciabilità inter-aziendale) e la UNI 11020:2002 (tracciabilità intra-aziendale), permetterà alle aziende di seguire il percorso dei materiali (alimenti, loro ingredienti e modalità di imballaggio), identificare la documentazione necessaria in ogni fase di produzione, garantire il coordinamento e le informazioni tra gli addetti ai lavori.

I benefici derivanti dall'adozione di un sistema di rintracciabilità sono molteplici e riguardano sia i consumatori, sia le imprese, delle quali può aumentare la competitività, facilitandone l'inserimento in percorsi di certificazione e riconoscimento, nonché è un potente argomento di marketing da spendere in fase di vendita del vino.

Il nostro Laboratorio, oltre ad elaborare e fornire sistemi HACCP, effettua degli studi sulle singole realtà aziendali elaborando e fornendo il sistema di tracciabilità e rintracciabilità assistendo le aziende vinicole nella sua corretta gestione.

Abolito l'Albo degli Imbottiglieri di vini DOC, DOCG e IGT

E' stato abolito l'Albo degli Imbottiglieri di vini DOC, DOCG e IGT tenuto dalle Camere di Commercio.

A partire dall'11 maggio 2010, data dell'entrata in vigore del D.Lgs. 8 aprile 2010 n. 61, recante "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini", gli imbottiglieri **non avranno più alcun obbligo** riguardo alle disposizioni per la ricerca dei denaturanti (**litio e sodio**) nei campioni di vino sottoposti all'analisi chimico-fisica ai fini della certificazione a DO (art. 32).

Sussistono, invece, tutti gli obblighi verso gli Organismi di controllo relativi alla tracciabilità delle produzioni a Denominazione di Origine: richiesta del parere di conformità all'imbottigliamento delle partite di vino, comunicazione conclusione o interruzione operazioni di imbottigliamento, comunicazione numero di lotto.

L'art. 14 stabilisce che i soggetti interessati possono effettuare riclassificazioni di vini atti a DO o declassamenti di prodotti già certificati, annotando obbligatoriamente tali operazioni nei registri di cantina ed inviandone comunicazione all'organismo di controllo autorizzato.