



Accedi al nostro sito

Anno 9
Numero 06-15

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Giugno-Luglio
2015

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.

Attenzione alle nuove etichette degli agrofarmaci.

Dal primo giugno tutti i prodotti fitosanitari immessi in commercio dovranno prevedere la nuova etichetta CLP introdotta dal regolamento 1272/2008. Il vecchio sistema di etichettatura DPD (direttiva preparati pericolosi), che prevedeva le indicazioni di pericolo "molto tossico", "tossico", "nocivo", "irritante" ecc. accompagnate dalle frasi di rischio "R", lascia spazio a un nuovo sistema che prevede significativi cambiamenti nei pittogrammi, nelle frasi di rischio (frasi H) e di prudenza (frasi P).

In attesa dell'entrata in vigore dell'obbligo del patentino per tutti gli utilizzatori professionali (prevista per il 26 novembre 2015) il Ministero della salute ha emanato una specifica circolare che indica i nuovi requisiti di classificazione CLP per i quali viene richiesto il patentino essendo sino a oggi collegato alla classificazione DPD



posteriore aggiuntiva in caratteri cinesi, normalmente predisposta dall'importatore.

Documenti richiesti

- 5 originali della lista di carico
- 5 originali della fattura proforma, con il timbro e la firma
- un originale del certificato sanitario o di analisi relativo alla spedizione in corso
- 5 originali dell'etichetta frontale e posteriore
- un originale della traduzione in cinese dell'etichetta frontale
- un originale e una copia della licenza di produzione e la sua traduzione in cinese
- un originale e una copia del certificato sanitario del produttore e la sua traduzione in cinese
- un originale e una copia del processo di produzione del vino e la sua traduzione in cinese (processo produttivo vitivinicolo semplice, con il timbro dell'azienda e la firma di un soggetto autorizzato).

Requisiti dell'etichetta posteriore cinese

- Il formato dell'etichetta non può avere un'altezza inferiore ai 10 cm e una larghezza inferiore ai 7 cm
- la dimensione dei caratteri cinesi non può essere inferiore ai 2mm; le diciture "peso netto" e "nome del vino" devono essere indicate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non possono essere inferiori ai 4 mm
- sull'etichetta deve essere stampato il codice a barre.

Le indicazioni che devono essere incluse nell'etichetta includono:

- nome del vino in cinese ed inglese (o in italiano)
- tipo di vino (secco, amabile o altre tipologie)
- materia prima: 100% succo d'uva
- regione d'origine
- paese d'origine
- data di scadenza o indicazioni del periodo di longevità garantito
- data di imbottigliamento
- anno dell'uva
- gradazione alcolica
- condizioni di conservazione
- produttore
- distributore
- indirizzo del distributore
- peso netto.

Non è più prevista la procedura di approvazione dell'etichetta da parte della Chinese Inspection and Quarantine Bureau (CIQ), che tuttavia procede ancora ad effettuare l'ispezione di qualità del prodotto, che viene fatta contestualmente allo sdoganamento. Le merci saranno rilasciate dalla Dogana in seguito all'emissione del certificato di autorizzazione da parte del CIQ.



Tornano a crescere i consumi in Cina

Nel 2017 la Cina potrebbe essere il primo mercato al mondo per consumi



Dopo la problematica flessione del 2012-2013 che aveva visto il grande gigante asiatico ostico verso il mercato enologico, sembra che le cose stiano cambiando, tanto che, secondo le stime

di **Euromonitor**, la Cina potrebbe divenire già nel 2017 il primo mercato al mondo per i consumi. A lasciarlo intuire sono i dati che testimoniano come nel giro di tre anni gli **eno-appassionati** siano letteralmente **raddoppiati**, raggiungendo quota **38 milioni**, e come nel 2014 sino a stati 17 milioni gli ettolitri di vino bevuti, stando all'ultimo ritratto elaborato da Wine Intelligence.

Crescono non solo i consumatori ma anche la cultura del vino, che sempre di più penetra anche nella classe media portando alla ribalta il concetto del "vino comprato e subito bevuto" rispetto alle grandi etichette rivolte all'invecchiamento e ristrette al consumo delle classi alte. Spazio dunque al vino di prezzo medio in grado di soddisfare quella larga fascia di popolazione per la quale il vino possiede un'allettante patina di status symbol. Lo dimostrano anche i dati che vedono la Cina quarto Stato importatore a livello divalori a quota 1,2 miliardi di euro – preceduto da USA, Regno Unito e Germania – ma sesto in termini di volumi – dopo Francia e Russia – con 3,9 milioni di ettolitri.

Esportare vino in Cina: norme etichettatura

Oltre all'etichetta originale del paese di esportazione, per commercializzare vino in Cina è **necessaria un'etichetta**

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: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

Qualità controllata
e garantita

35
anni
1980 - 2015

I controlli effettuati dal CIQ includono:

- l'esame dei documenti relativi alle merci, incluso il certificato sanitario, il certificato di origine, il certificato di qualità, ecc. emessi dal paese esportatore
- la verifica che l'imballaggio sia conforme agli standard ammessi
- la verifica che le merci abbiano seguito tutte le procedure formali per la registrazione in Cina
- l'ispezione a campione.

Per verificare che le merci siano in conformità con gli standard sanitari della RPC previsti per l'importazione di vino, per ogni spedizione sono selezionate da 4 a 6 bottiglie per ciascuna etichetta.

L'intero processo di ispezione richiede circa una settimana.

Per la spedizione, si consiglia l'utilizzo di imballaggi in legno sani e trattati in conformità allo standard ISPM15; in mancanza, occorre allegare un certificato fitosanitario.

Una novità recente per esportare in Cina consiste nell'obbligo di registrazione dell'esportatore di prodotti agroalimentari presso l'AQSIQ, l'autorità cinese per la qualità.

Certificato di analisi e sanitario

Il vino è accompagnato da un certificato di analisi e un certificato sanitario rilasciato da un laboratorio accreditato

(Eno Tecno Chimica)

che attesti che nel Paese di origine sono state fatte analisi microbiologiche e fisico-chimiche.

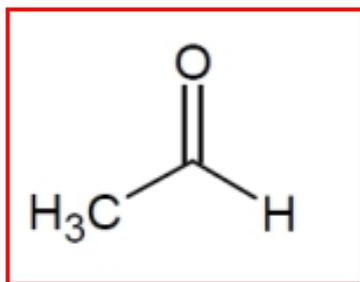
Le autorità cinesi accettano i certificati rilasciati da un laboratorio accreditato nel Paese d'origine della merce. Le informazioni richieste in cinese o in inglese e devono avere il seguente contenuto minimo:

- Data delle analisi
- Nome, indirizzo e timbro del laboratorio che ha effettuato le analisi
- Nome, il nome commerciale e la descrizione dei campioni e delle loro caratteristiche, tra cui numeri di lotto, se del caso
- Metodi di prova e livelli massimi consentiti
- Risultati delle analisi chimico-fisiche
- Risultati dei test microbiologici, se del caso
- Nome e firma del funzionario responsabile del laboratorio accreditato.

Per abbattere il costo del certificato si prega di segnalare, in fase di accettazione del campione, la volontà di effettuare l'analisi degli FTALATI (sembra non più obbligatoria). Chiedere al proprio importatore).

L'ACETALDEIDE

L'acetaldeide o aldeide acetica è, a temperatura ambiente, un liquido incolore volatile e infiammabile, dall'odore pungente e irritante. Appartiene ad un insieme di composti, le aldeidi, le cui molecole contengono tutte un gruppo -CHO in cui gli atomi di carbonio, idrogeno e ossigeno sono complanari, giacciono cioè sullo stesso piano. Viene prodotta nei processi di fermentazione degli zuccheri e, come tutte le aldeidi, è facilmente ossidabile ad acido, in questo caso acido acetico.



Perché determinare l'acetaldeide nel vino e nel mosto?

L'acetaldeide è il principale legante dell'anidride solforosa per questo può essere utile determinarne il livello durante il processo di vinificazione.

L'acetaldeide si forma durante la fermentazione alcolica e comincia ad accumularsi nel vino con un conseguente aumento del fabbisogno di SO₂. L'anidride solforosa viene infatti "consumata" a diverse velocità, a seconda delle condizioni di fermentazione: se le condizioni di fermentazione sono ottimali l'acetaldeide prodotta è a basse concentrazioni, ma se la fermentazione è lenta si possono

avere anche valori più alti e questo incide sui trattamenti successivi del vino e soprattutto sul tenore dei solfiti.

Esistono nel vino altri leganti dell'anidride solforosa: il piruvato, l'acido α-chetoglutarico, l'acido galatturonico, il glucosio e l'acetoino.

Nonostante alcuni di questi composti presentino livelli di gran lunga superiori all'acetaldeide, è quest'ultima il principale legante dell'anidride solforosa nel vino. La concentrazione media di questo composto leganti l'SO₂ è:

- rosso, 25 ± 3 mg / l;
- bianco, 40 ± 3 mg / l)

In conclusione; più è alto il valore dell'acetaldeide più sarà basso il potere antiossidante e antimicrobico della SO₂.

Registri telematici:

istituito un gruppo di lavoro che sta operando sulle indicazioni raccolte dalla filiera e si sta potenziando il supporto informatico del SIAN

Da: Consiglio UIV alle "Tre Vasselle" di Torgiano

Telematizzazione e pratiche enologiche

È stato il direttore dell'Icqr di Firenze, Oreste Gerini, a presentare al Consiglio i lavori in corso per la "telematizzazione dei registri vitivinicoli" con decreto attuativo approvato e che apre, comunque, tra i produttori una non tanto velata preoccupazione sulla "tenuta" del sistema informatico del SIAN.

"Abbiamo salutato con favore l'introduzione dei registri telematici operata con il decreto Campolibero - ha sottolineato Castelletti - e saremo ben felici di eliminare armadi di carte da conservare oltre che registri da acquistare.

Solo che, vista l'esperienza pregressa, nutriamo fondato timore sulla capacità del SIAN a gestire l'intensa mole di dati che porterà questa riforma". Confermando il calendario di scadenze del processo di dematerializzazione (agosto 2015, avvio su base volontaria della compilazione on line; dal 1° gennaio 2016, introduzione definitiva e obbligatoria per tutti), Gerini ha voluto tranquillizzare la platea sia sul fronte dei "termini" per la registrazione delle operazioni sul registro telematico che sulla capacità del sistema informatico del SIAN. "

Abbiamo istituito un gruppo di lavoro che sta lavorando sulle indicazioni raccolte dalla filiera perché ci rendiamo conto di alcune criticità legate ai tempi del processo produttivo - ha chiarito Gerini - mentre si sta potenziando il supporto informatico del SIAN perché siamo consapevoli della pesantezza che avrà il nuovo sistema".

Bilancio Annuo al 31 Luglio

Il bilancio annuo di cantina si effettua sul registro di carico e scarico alla data del **31 luglio**, con: chiusura dei conti e annotazione giacenze contabili per ciascun conto esistente sul registro relativo a ognuno dei prodotti vitivinicoli detenuti dall'azienda per i quali sia necessaria la tenuta di conti distinti (categoria, annata, vigna, colore particolare, metodo particolare di elaborazione, ecc)

Si effettua procedendo alla somma di tutte le entrate e di tutte le uscite per ogni singolo conto presente nel registro confrontando il saldo contabile con quanto presente fisicamente in cantina

Se dal confronto fra giacenze contabili e giacenze fisiche emerge una differenza, sia in più che in meno, questa deve essere annotata sul registro (Supero o Calo), ragguagliata ad anno e rapportata al complesso delle movimentazioni di ogni singolo conto per un max dell'1,5% (se viene superata tale percentuale ciò deve essere immediatamente comunicato, e adeguatamente motivato, all'Ufficio dell'ICQRF)

Nella percentuale dell'1,5% non rientrano le perdite di prodotto dovute a cause di forza maggiore che vanno immediatamente comunicate all'Ufficio ICQRF e annotate sul registro.

Le perdite e i superi dovute a lavorazioni, trasformazioni e giacenze vanno annotati al momento in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno evidenziati (comprese, perciò, quelle evidenziate in sede di bilancio annuo).

Raccomandiamo le Aziende assistite "Enolex" a trasmettere tutti i movimenti al 31 Luglio per consentirci il calcolo dei saldi di cantina.